

Terz'ultimo appuntamento dell'anno con **CENE GALEOTTE** ([www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it)), che **VENERDI' 27 MAGGIO** alla **Casa di Reclusione di Volterra (PI)** faranno vivere un'esperienza culinaria davvero fuori dagli schemi. Infatti, ai fornelli sarà la volta dell'eccellente Chef **GIORGIO TROVATO**, che stuzzicherà i palati dei partecipanti con **un menu interamente a base di canapa**, materia prima su cui lo stesso Trovato si è specializzato facendone un personale cavallo di battaglia. Calabrese, 44 anni, a Siena dall'età di 18 anni affianca ormai da tempo la sua attività di **Executive Chef** con quella di **Consulting Chef e Food Stylist**. È inoltre presidente e docente della Federazione Italiana Professional Personal Chef (Fippc) che include 163 chef in tutta Italia e punta alla qualificazione e valorizzazione di questa figura professionale attraverso corsi di formazione, stage e incontri.



La sua cucina, da sempre focalizzata su stagionalità e soprattutto territorialità degli ingredienti, è al tempo stesso ricerca, rispetto delle tradizioni, storia del territorio e contaminazione: alla base l'idea di guidare l'ospite in un'esperienza sensoriale capace di riportare alla memoria profumi, sapori di un tempo, ricordi del proprio passato e della propria storia legati al cibo. In quest'ottica s'inquadra la ricerca sull'**utilizzo della canapa industriale in cucina** avviata da Chef Trovato, un prodotto forse sconosciuto ai più, ma eccellente sia sul piano nutrizionale, che in termini di rispetto della natura. Ad accompagnare l'originalissimo menu, realizzato con l'indispensabile supporto dei detenuti, saranno i vini offerti da **PODERE LA REGOLA**, prestigiosa cantina toscana di Riparbella (PI).



In beneficenza come sempre l'intero incasso della serata, che sarà devoluto all'**ASSOCIAZIONE RE.SO – Recupero Solidale** ([www.recuperosolidale.org](http://www.recuperosolidale.org)) di Empoli, da anni operativa nella

raccolta di prodotti alimentari non più commercializzabili ma idonei al consumo e loro distribuzione alle persone in difficoltà. Le Cene Galeotte sono possibili grazie all'intervento di **Unicoop Firenze**, che oltre a fornire le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti assume i detenuti retribuendoli regolarmente. Il progetto è realizzato con la collaborazione del **Ministero della Giustizia**, la direzione della **Casa di Reclusione di Volterra**, la supervisione artistica del giornalista **Leonardo Romanelli**.



Ruolo fondamentale ha anche la **Fisar-Delegazione Storica di Volterra**, partner storico del progetto. **Per informazioni:** [www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it) **Per prenotazioni:** Agenzie Toscana Turismo, ARGONAUTA VIAGGI (gruppo ROBINTUR), Tel. 055.2345040