

# Rassegna stampa

Rassegna del 04/06/2016



**12/05/2016**

**Si parla di noi**

**Repubblica Firenze** p. XV "Cene Galeotte" arriva il menu a base di canapa di Giorgio Trovato 1

**16/05/2016**

**Si parla di noi**

**Italianodoc.Com** Cena Galeotta - Volterra (PI) (27 Maggio 2016) 2

**17/05/2016**

**Si parla di noi**

**Vinodaburde** La Primavera dei Vini Giovedì 26 Maggio al Gallery Firenze con God Save The Wine e Peter Brunel Andrea Gori 3

**18/05/2016**

**Si parla di noi**

**Vinvenezia.It** IL PROGRAMMA - VIN – Wine in Venice 6

**20/05/2016**

**Si parla di noi**

**Tempo Libero Toscana** [ Volterra ] Cene Galeotte: una cena speciale tutta a base di canapa con lo Chef Giorgio Trovato alla Fortezza Medicea Michela Renaldini 8

**25/05/2016**

**Si parla di noi**

**Il Nostro Tempo** p. XV Cene galeotte, cibo solidale 10

**Repubblica Firenze** p. XV "Cene Galeotte" arriva il menu a base di canapa di Giorgio Trovato 11

**26/05/2016**

**Si parla di noi**

**Nazione Pontedera - Vivi Valdera** p. 9 Cene Galeotte, un banchetto speciale con lo chef Trovato 12

**Nazione Pontedera Valdera** p. 9 Cene Galeotte, un banchetto speciale con lo chef Trovato 13

**Quinewsvolterra.It** Cene galeotte, menù a tutta canapa 14

**27/05/2016**

**Si parla di noi**

**Tirreno Pontedera Empoli** p. V Nelle cene galeotte in carcere arriva il menù a base di canapa 16

**31/05/2016**

**Si parla di noi**

**Iltirreno.Gelocal.It**

Nelle cene galeotte in carcere arriva il menù a base di canapa

17



**VOLTERRA**

**“Cene Galeotte”  
arriva il menu  
a base di canapa  
di Giorgio Trovato**

ALLE “Cene Galeotte” arriva Giorgio Trovato, che il 27 maggio al carcere di Volterra, proporrà un’esperienza culinaria fuori dagli schemi. Infatti lo chef presenterà un menu interamente a base di canapa. Di origine 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 Trovato, un prodotto forse sconosciuto ai più, ma eccellente sia sul piano nutrizionale, che in termini di rispetto della natura. Ad accompagnare il menu ci saranno i vini del Podere La Regola di Riparbella. Tutte le info sul sito internet: [www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it). Per prenotazioni: Argonauta Viaggi, telefono 055-2345040.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Cena Galeotta - Volterra (PI) (27 Maggio 2016)

[schermata non disponibile]

Venerdì 27 maggio, Volterra (PI)

CHEF GIORGIO TROVATO

PORTA A VOLTERRA UN'ESPERIENZA UNICA:

UNA MENU INTERAMENTE A BASE DI CANAPA

L'incasso della serata all'Associazione Re.So –

Recupero Solidale di Empoli,

da anni attiva nella raccolta di prodotti alimentari e distribuzione alle persone in difficoltà.

Nel bicchiere le etichette offerte dal Podere La Regola di Riparbella (PI)

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 Primavera dei Vini Giovedì 26 Maggio al Gallery Firenze con God Save The Wine e Peter Brunel

[schermata non disponibile]

Come ogni anno, nel cuore della magica primavera fiorentina, ci troviamo sul Lungarno più bello per scoprire insieme i vini della prossima stagione tra cui tantissime novità che abbiamo potuto assaggiare in anteprima per voi allo scorso Vinitaly. Una serata di gusto e piacere con vista Ponte Vecchio per approfondire tendenze e gusto del vino di oggi cercando di capire insieme cosa bere nei prossimi mesi accompagnati dalle eccellenti proposte gourmet di Peter Brunel, lo chef stella Michelin della Lungarno Collection.

Vi aspettiamo tutti **giovedì 26 maggio!**

Una primavera partita in maniera bizzarra e contraddittoria ma che ora pare finalmente pronta ad entrare nel vivo. Ci sembra già lontanissimo l'Inverno con le sue serate fredde dove abbiamo riscoperto il piacere di un bicchiere di vino, indulgiando anche in vini suadenti corposi e intriganti come il Barolo, l'Amarone della Valpolicella e il Brunello di Montalcino che vi abbiamo fatto degustare con grande successo e conoscere negli scorsi appuntamenti con God Save The Wine.

In realtà sono vini classici senza stagione per cui molti di questi vini probabilmente ci faranno compagnia anche nei mesi a venire mentre di certo con le prime serate tiepide e il risveglio anche sensoriale dato dalla Primavera, sarà tempo di guardarsi intorno alla scoperta di altri vini e piaceri.

**E' possibile intravedere qualche vera tendenza nel vino oggi?**

Purtroppo la tendenza più evidente è anche quella più preoccupante che in realtà non viene dal vino ma dai consumatori che negli ultimi mesi bevono sempre meno il nettare di bacco a favore di prodotti considerati meno impegnativi. Tanto che la ripresa e il buon andamento del vino italiano dipende quasi esclusivamente dalle esportazioni e sempre meno

dal consumo interno. Parrebbe proprio, anche a giudicare dal proliferare di eventi e assaggi legati al mondo del vino, che stiamo diventando un popolo magari curioso e interessato ma che sempre di più si ferma all'assaggio e al consumo occasionale, "sociale", senza che il vino abbia più un posto di rilievo nella vita quotidiana.

Con i nostri eventi cerchiamo sempre di riportare il vino al centro dell'esperienza di vita italiana e sociale e non solo occasionale...vorremmo che diventasse un piacevole accompagnamento ad ogni giorno o ad ogni occasione di consumo, in casa o fuori casa... I produttori dal canto loro hanno mostrato un impegno e una inventiva straordinarie nel cercare di stimolare gli appassionati e soprattutto i non appassionati a ricominciare a bere vino con interesse.

La tendenza più grande è ovviamente quella delle bollicine con il fenomeno Prosecco DOCG che ormai ha contagiato tutto il mondo ma in ogni parte d'Italia ormai si producono vini spumanti di grande livello (anche in Toscana!) e a maggior ragione nelle zone storiche come l'Oltrepò Pavese il livello si è alzato notevolmente. I nostri vini bianchi freschi e profumati e mai banali dal Piemonte alla Sicilia passando per la classicità della Vernaccia di San Gimignano non hanno praticamente rivali per varietà e personalità in questo senso. Passata la moda delle barrique e dei sentori di vaniglia e banana in ogni bianco "importante" oggi ogni vitigno e ogni zona ha i suoi profumi come lo zafferano e la mandorla della Vernaccia, le note agrumate e balsamiche di un vermentino sardo, le note calde di zagara e la sapidità di un bianco siciliano, la freschezza insospettabile dei bianchi pugliesi ma anche nello chardonnay è difficile che non si senta il territorio dove nasce e anche territori storici danno segni di vita nuova come ad esempio il Lazio, i cui bianchi hanno storia quasi millenaria.

Nei rossi non è più tempo di concentrazioni

esasperate e vini corposi, scuri densi e "strutturati" (altra parola abusata) dai profumi immancabilmente di marmellata di frutti di bosco e chiodi di garofano: oggi la parola d'ordine è bevibilità e piacevolezza senza essere banali quindi ecco Barolo "cru" che sanno di viola e rose e che si sposano bene con ogni tipo di carne, vini della costa toscana e della Val d'Orcia perfetti in abbinamento con una succulenta fiorentina e quindi mai troppo amari e pesanti, rossi siciliani e pugliesi snelli e dai ritorni di frutta rossa fresca e matura e macchia mediterranea, sangiovese maremmani ricchi di sapori di macchia mediterranea, e vini nordici come il dolcetto o alcuni uvaggi internazionali del centro italia con note squillanti di lampone e mora selvatica.

Nei produttori è sempre più chiara la consapevolezza di abitare e coltivare un pezzo tutto particolare e magico di questo pianeta e la spinta di tutti va verso uno stile di vino più attento al territorio ma anche di chi il vino lo compra, lo beve e lo vive nella propria quotidianità.

Uno sforzo che per essere apprezzato al meglio necessita di un piccolo impegno da parte del consumatore di approfondimento e conoscenza, la stessa che cerchiamo di portare con queste pagine e con gli incontri diretti con i produttori durante i nostri festival, un modo per aprire le orecchie al vino e non solo le nostre bocche, un modo per conoscere uno spicchio d'Italia sempre nuovo ad ogni sorso. Niente soddisfa e racconta di più di un bicchiere di vino versatovi da chi quel vino lo ha cercato, voluto, prodotto e coccolato fino a quel momento!

Lista Vini Protagonisti

## **CHAMPAGNE PHILIPPE GONET**

Champagne Philippe Gonet Brut Reserve

Champagne Philippe Gonet Brut Signature Blanc de Blancs

Champagne Philippe Gonet Brut Roy Soleil Blanc de Blancs Grand Cru

Champagne Philippe Gonet 3210 Pas Dosè

## **La Castellaccia Alessandro Tofanari (San Gimignano, SI)**

Vernaccia di San Gimignano 2014 Vernaccia di San Gimignano Gea 2013 Vernaccia di San Gimignano Cyprea 2013 Ciriole Rosato IGT 2015 **Cantine San Marzano (San Marzano di San Giuseppe – TA)**

Estella Moscato Salento IGP (2015) Tramari Rosé di Primitivo (2015) Edda (Lei) Bianco Salento IGP (2015) Talò Primitivo di Manduria DOP (2013) Collezione Cinquanta (prima edizione) **Castello del Trebbio (Ruffina, FI)**

Metodo Classico Castello del Trebbio (extra brut Chardonnay- Trebbiano) Bianco della Congiura 2014 **Tenuta Casa Dei (Suvereto, LI)**

Sogno Mediterraneo IGT Toscana 2014 Tenuta Casadei (Grenache, Syrah, Mourvedre) **Olianas (Gergei, Ca)**

Vermentino Doc Sardegna 2015 Olianas Cannonau Doc Rosato Sardegna 2015 Olianas **L'Astemia Pentita (Barolo, CN)**

Barolo Cannubi DOCG 2010 Barolo Terlo DOCG 2011 Vino Rosso Dinamico Vino Rosato Adorabile Vino Bianco Armonico **Fattoria di Fugnano e Bombereto (San Gimignano, SI)**

Vernaccia di San Gimignano DOCG 2015; Chianti Colli Senesi DOCG 2015 Donna Gina 2012 Igt Toscana Legami 2012 IGT Toscana Bombe 2013 IGT Toscana Bianco **Tasca d'Almerita (Regaleali, Sclafani Bagni (PA)**

Rosso del Conte Contea di Sclafani DOC 2011 Nozze d'Oro Contea di Sclafani Bianco DOC 2014 Tascante 2012 Sicilia IGT **Giorgi (Canneto Pavese – PV)**

Gran Cuvée 1870 Storica Metodo Classico Il Bandito Riesling OP DOC 2013 Moscarosa Dolce IGT Provincia di Pavia Crudo Giorgi Velato **Tenuta di Petrolo (Bucine – AR)**

Bòggina IGT 2013 sangiovese 100%Bògginafora  
IGT 2013 sangiovese 100%**Cantinamena** (Lanuvio –  
Roma)

Patientia 2013 Lazio IGT cabernet – merlotDiVitia  
2014 Lazio IGT malvasia del lazio 100%Arcana 2014  
Lazio IGT cesanese 100%**Podere La Regola**  
**(Riparbella, PI)**

Spumante Brut da uve Gros MansengSteccaia IGT  
2015 Vermentino SauvignonLa Regola IGT Rosso  
2012Beloro Montescudaio DOC 2014**Campotondo**  
Campiglia d'Orcia (Siena)

Tavoletto Orcia IGT Toscana 2014 ChardonnayIL  
Tocco 2013 Orcia DOC Sangiovese e ColorinoMezzodi  
Orcia DOC 2014 100% sangioveseBanditone Orcia  
DOC 2013 90% Sangiovese, 10% Colorino –  
Merlot**Tenuta La Novella (Greve in Chianti, FI)**

Chianti Classico Casa di Colombo 2014Chianti  
Classico Riserva 2011Piano del Sarti IGT 2008Syrah  
IGT 2011**Castello Poggiarello (Sovicille, SI)**

Montechiaro 2009 (Cab Franc 100%)Collerosso  
2011 (Cab Franc/Merlot )Collerosso 2012 (Cab  
Franc/Merlot)Montebruno 2012 (Cab Sauvignon  
100%)**Casa Vinicola Zonin**

OLTRENERO, Spumante Brut Oltrepò Pavese  
DOCGCASTELLO d'ALBOLA, Chianti Classico  
DOCG 2013OSPITE SPECIALE

Salumi tipici marchigiani La Palombina in  
abbinamento a Vernaccia di Serrapetrona DOCG  
Quacquareni**Menù dello chef Peter Brunel**

Focacce con selezione di formaggi e salumiInsalata  
di orzo pesto e gamberettiCecina alla livorneseInsalata  
di seppie e fagioli neri messicaniSelezione di torte  
salateFried rice( Riso saltato con verdure e pollo)  
Fregola sarda con pomodorini, melanzane e  
mentaMini Carpaccio di agnello alle spezieMini  
Sandwiches mistiMini causa di patate con insalatina  
di polloInsalata di frutta e piccoli dessert**ORE 19.30**

ingresso 25 euro tutto compreso

INFO E PRENOTAZIONI a: [email protected] –  
riceverete conferma scritta

Gallery Hotel Firenze – Vicolo dell'Oro, 5 – 055  
27266987

God Save The Wine è il Festival promosso da Firenze  
Spettacolo, Direzione artistica Andrea Gori,  
organizzazione PromoWine di R. Chiarini.

## IL PROGRAMMA - VIN – Wine in Venice

[schermata non disponibile]

Ore 11.00 – 12.30

Sabato 21 maggio

### Le Donne del Vino

Ore 11.00 – 12.30

### Inaugurazione della manifestazione VIN - Wine in Venice

Le donne (nel mondo del vino) sono diverse dagli uomini? Un dibattito su un tema di grande attualità, in cui i dati parlano chiaro: in ambito enologico le produttrici oggi rappresentano oltre il 30% delle aziende italiane e le sommelier hanno superato il 40%.

Ingresso su invito.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Ore 15.00 – 15.45

### Una première Dame in Venice: Joska Biondelli della cantina BIONDELLI presenta i suoi Franciacorta

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, [clicca qui](#).

Ore 13.45 – 14.30

### Degustazione vini TENUTA DI ANGORIS

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, [clicca qui](#).

Ore 16.15 – 18.15

### Simonit&Sirch Preparatori d'Uva

Marco Simonit racconta il Metodo di potatura ramificata Simonit&Sirch, messo appunto insieme a Pierpaolo Sirch dopo anni di ricerche e sperimentazioni nei vigneti di tutt'Europa, che ha codificato le corrette regole di potatura della vite ed è applicato in molte delle più importanti aziende vinicole mondiali.

Ore 15.00 – 15.45

### Degustazione vini ZUANI

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, [clicca qui](#).

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Ore 16.15 – 17.00

Domenica 22 maggio

### Degustazione vini DAL BOSCO GIULIETTA LE GUAITE

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, clicca qui.

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, clicca qui.

Ore 17.30 – 18.15

Ore 15.00 – 15.45

**Degustazione vini PODERE LA REGOLA**

**Verticale "Sottoriva col fondo per tradizione" (anteprima 2015, annata 2014, 2013, 2012 e 2010) MALIBRAN**

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, clicca qui.

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, clicca qui.

Lunedì 23 maggio

Ore 16.15 – 17.00

**Degustazione vini SAN SALVATORE**

Ore 11.00 – 12.30

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, clicca qui.

**Incontro professionale "Master in servizio di sala" a cura di Nicola Sabbatini, relatore FISAR**

Ore 17.30 – 18.15

Un incontro per chi si occupa del servizio in sala, quasi sempre l'unica interfaccia tra il cliente e la cucina: maître e camerieri devono saper interpretare le aspettative di chi si siede a tavola, valorizzando al meglio il menu proposto con un corretto servizio del vino e con notizie sulle caratteristiche e sugli abbinamenti degli stessi.

**Degustazione vini ANDREOLA**

Laboratorio a pagamento. Per info e prenotazioni, clicca qui.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Ore 13.45 – 14.30

Richiedi Informazioni

**Degustazione vini CESCO ITALO STORIE E VINI**



## Sagre e Feste **VOLTERRA**

venerdì 27 maggio 2016

### Cene Galeotte: una cena speciale tutta a base di canapa con lo Chef Giorgio Trovato alla Fortezza Medicea



**Chef Giorgio Trovato**

#### Trova gli eventi vicini a te

Empolese Valdelsa	Pisa Cascina
Firenze e Provincia	Prato Pistoia
Zona del Cuoio	Siena Arezzo
Chianti Valdelsa	Lucca Versilia
Pontedera Volterra	Livorno Grosseto

Venerdì 27 maggio per il progetto "Cene Galeotte" alla Fortezza Medicea presso la Casa di Reclusione a Volterra (PI), si svolgerà una cena spettacolare tutta a base di canapa con lo chef Giorgio Trovato. Costo: 35,00 €

Terzo ultimo appuntamento dell'anno con Cene Galeotte, che 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 si 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 Ribarbella (PI). In

### [ Volterra ] Cene Galeotte: una cena speciale tutta a base di canapa con lo Chef Giorgio Trovato alla Fortezza Medicea

Chef Giorgio Trovato

**Venerdì 27 maggio per il progetto "Cene Galeotte" alla Fortezza Medicea presso la Casa di Reclusione a Volterra (Pi), si svolgerà una **cena** spettacolare tutta a base di canapa con lo chef **Giorgio Trovato**. Costo: 35,00 €**



Terz'ultimo appuntamento dell'anno con Cene Galeotte, che 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 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 e critico enogastronomico Leonardo Romanelli, che provvede a individuare gli chef coinvolti nell'evento, e il supporto comunicativo di Studio Umami.

Un ruolo fondamentale è inoltre ricoperto dalla Fisar – Delegazione Storica di Volterra, che si occupa del servizio selezionando anche le aziende che mettono gratuitamente a disposizione i propri vini in abbinamento ai menu di volta in volta realizzati.

Per informazioni:

[www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it)

**Fonte:** [cenegaleotte.it](http://cenegaleotte.it)Eventi simili

| Toscana | Nel carcere di Volterra grandi chef insegnano ai detenuti

## Cene galeotte, cibo solidale

Chiara Caprettini

Iniziativa nata un po' per caso anni fa, il progetto «Cene galeotte» è giunto con successo alla sua decima edizione. Ci troviamo a Volterra (Pi), all'interno dell'imponente Fortezza Medicea che ospita la Casa di Reclusione e domina tutta la cittadina. Grandi chef mettono gratuitamente al servizio dei detenuti le proprie competenze, insegnando loro a cucinare e realizzando vere e proprie cene aperte al pubblico. Un ciclo di otto cene d'autore realizzate con cadenza mensile, da dicembre 2015 ad agosto 2016.

Alta cucina e solidarietà, in un connubio la cui formula, ormai vincente, resta invariata: i visitatori vengono accolti per un elegante aperitivo nel cortile interno, in uno spazio ricavato sotto le antiche mura. Il pasto viene poi servito nella vecchia cappella dell'Istituto, trasformata per l'occasione in elegante sala ristorante, in un ambiente illuminato soffusamente da candele, dove i camerieri sono in realtà i detenuti coinvolti nel progetto. Cene d'autore perché quella cena è stata preparata da loro, ma sotto la supervisione di uno chef di volta in volta diverso; d'autore anche per il menu, ricercato e curato nei particolari, accompagnato da vini sempre differenti messi a disposizione, ancora a titolo gratuito, da alcune aziende vinicole.

L'evento è promosso dal ministero della Giustizia e da Unicoop Firenze, che fornisce le materie prime per la realizzazione dei piatti e assume i detenuti retribuendoli

regolarmente. Un'iniziativa dal doppio risvolto sociale: da un lato reintegra i detenuti; dall'altro devolve in beneficenza l'intero ricavato delle serate. Tra i partner sono coinvolti Leonardo Romanelli, giornalista e critico enogastronomico che si occupa della ricerca degli chef disponibili; lo studio di comunicazione Umami; la delegazione storica di Volterra della Fisar, che si occupa del servizio e ricerca le aziende vinicole coinvolte; la Fondazione «Il Cuore si scioglie onlus», che dal 2000 vede impegnata Unicoop Firenze insieme al mondo del volontariato laico e cattolico nella realizzazione di progetti umanitari. Gli incassi delle «Cene Galeotte» vengono devoluti principalmente

alle iniziative seguite e sostenute dalla Fondazione. Venerdì 15 aprile si è tenuta la terza cena in programma: nelle cucine del carcere è entrato Enrico Panero, giovane e affermato chef di Entaly. Un ricevimento firmato, reso prestigioso grazie ai vini offerti da Villa Montepaldi, azienda agricola affacciata sulle colline di San Casciano Val di Pesa, a 20 km da Firenze, nella parte settentrionale della nota zona di produzione del Chianti Classico. Il ricavato è stato devoluto alla Misericordia di Siena.



Il calendario delle prossime cene è fitto e variato: l'appuntamento più vicino è per venerdì 27 maggio con il personal Chef Michele Trovato e con i vini del Podere La Regola; a seguire venerdì 25 giugno con lo Chef Christian Borchini insieme ai vini di Oliviero Toscani, per concludere poi venerdì 12 agosto con lo Chef Hiron Paris e con l'azienda Gaudio al Melo (per prenotare, Argonauta Viaggi; tel. 055.2345040).

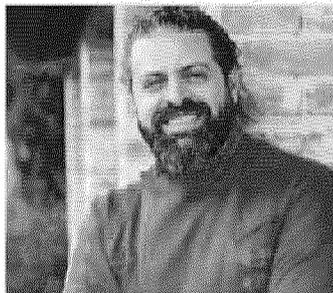
# la Repubblica FIRENZE

## “Cene Galeotte” arriva il menu a base di canapa di Giorgio Trovato

### **VOLTERRA**

ALLE “Cene Galeotte” arriva Giorgio Trovato, che il 27 maggio al carcere di Volterra, proporrà un'esperienza culinaria fuori dagli schemi. Infatti lo chef presenterà un menu interamente a base di canapa. Di origine 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 Trovato, un prodotto forse sconosciuto ai più, ma eccellente sia sul piano nutrizionale, che in termini di rispetto della natura. Ad accompagnare il menu ci saranno i vini del Podere La Regola di Riparbella. Tutte le info sul sito internet: [www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it). Per prenotazioni: Argonauta Viaggi, telefono 055-2345040.



**Cene Galeotte,  
un banchetto  
speciale  
con lo chef Trovato**

**Volterra**

Nuovo appuntamento con le Cene Galeotte che domani faranno vivere un'esperienza culinaria fuori dagli schemi: ai fornelli del carcere arriva lo chef Giorgio Trovato, che preparerà un banchetto speciale interamente a base di canapa. I vini saranno offerti dal podere La Regola.



**Cene Galeotte,  
un banchetto  
speciale  
con lo chef Trovato**

**Volterra**

Nuovo appuntamento con le Cene Galeotte che domani faranno vivere un'esperienza culinaria fuori dagli schemi: ai fornelli del carcere arriva lo chef Giorgio Trovato, che preparerà un banchetto speciale interamente a base di canapa. I vini saranno offerti dal podere La Regola.



**VOLTERRA**

Oggi **12° 26°** ☁  
Domani **14° 27°** ☀  
Un anno fa? [Clicca qui](#)

# QUInews Volterra.it

giovedì 26 maggio 2016

TOSCANA VOLTERRA VALDERA CUIOIO PISA LIVORNO LUCCA PISTOIA PRATO FIRENZE SIENA AREZZO GROSSETO  
MASSA CARRARA

CASALE M.MO CASTELLINA M.MA CASTELNUOVO VDC GUARDISTALLO MONTECATINI VDC MONTESCUDAIO MONTEVERDI POMARANCE  
RIPARBELLA VOLTERRA

Tutti i titoli: ["Società della salute, mantenere zona autonoma"](#) ["La fusione fra aziende è a rischio"](#) [I tempi memorabili del treno letterario](#)  
[Tutti i vincitori di Bibliolandia](#)

Attualità

GIOVEDÌ 26 MAGGIO 2016 ORE 07:30

## Cene galeotte, menù a tutta canapa

[Tweet](#)



Giorgio Trovato

Venerdì 27 maggio al carcere di Volterra arriva lo chef Giorgio Trovato. Esperienza unica, tutte le specialità saranno a base di canapa

VOLTERRA — Terzultimo appuntamento dell'anno con le cene galeotte. Ai fornelli è la volta dello chef Giorgio Trovato che presenta un menù interamente a base di canapa, materia prima in 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 menù, realizzato con l'indispensabile supporto dei detenuti, saranno i vini offerti dal *Podere La Regola* di Riparbella. In beneficenza come sempre l'intero incasso della serata, che sarà devoluto all'associazione *Re.No - Recupero Solidale* di Empoli, da anni operativa nella raccolta di prodotti alimentari non più commercializzabili ma ideali al consumo e loro distribuzione alle persone in difficoltà. Le Cene Galeotte sono possibili grazie all'intervento di Unicoop Firenze.

- [Ospite d'eccezione per la cena galeotta](#)
- [La casa in galera piace ai giovani](#)

[Tweet](#)

## Fotogallery



### Ultimi articoli

[Vedi tutti](#)

Attualità



**"Società della salute, mantenere zona autonoma"**

Attualità



**"La fusione fra aziende è a rischio"**

Attualità



**I tempi memorabili del treno letterario**

Attualità



**Tutti i vincitori di Bibliolandia**

## Cene galeotte, menù a tutta canapa

Attualità giovedì 26 maggio 2016 ore 07:30

Giorgio Trovato **Venerdì 27 maggio al carcere di**



**Volterra arriva lo chef Giorgio Trovato. Esperienza unica, tutte le specialità saranno a base di canapa**

**VOLTERRA — T-**

erz'ultimo appuntamento dell'anno con le **cene galeotte**. Ai fornelli è la volta dello chef **Giorgio Trovato** che presenta **un menù 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 dal Podere La Regola di Riparbella. **In**

**beneficenza come sempre l'intero incasso della serata**, che sarà devoluto all'associazione **Re.So - Recupero Solidale** 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**.

## Nelle cene galeotte in carcere arriva il menù a base di canapa

► VOLTERRA

Sarà a base di canapa il menù del terzultimo appuntamento dell'anno delle Cene galeotte al carcere di Volterra in programma domani con lo chef Giorgio Trovato.

Ad accompagnare l'originalissimo menu, realizzato col supporto dei detenuti, saranno i vini del podere La Regola di Ri-

parbella, mentre l'incasso sarà devoluto a Recupero Solidale di Empoli. Le Cene galeotte sono realizzate con la collaborazione di Unicoop Firenze, il Ministero della giustizia, la direzione della Casa di Reclusione di Volterra, il giornalista Leonardo Romanelli e la Fisar di Volterra. Per info, [www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it), per prenotazioni 055 2345040.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# IL TIRRENO EDIZIONE PONTEDERA



Cerca nel sito 

COMUNI: PONTEDERA CASCINA PONSACCO SAN MINIATO SANTA CROCE SULL'ARNO VOLTERRA PISA TUTTI I COMUNI  CAMBIA EDIZIONE 

HOME CRONACA SPORT ITALIA MONDO DAGLI ENTI FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI  PRIMA 

SI PARLA DI LAVORO LEGA PRO

Sei in: PONTEDERA > CRONACA > NELLE CENE GALEOTTE IN CARCERE ARRIVA...

## Nelle cene galeotte in carcere arriva il menù a base di canapa

*VOLTERRA. Sarà a base di canapa il menù del terzultimo appuntamento dell'anno delle Cene galeotte al carcere di Volterra in programma domani con lo chef Giorgio Trovato. Ad accompagnare l'originaliss...*

27 maggio 2016

VOLTERRA. Sarà a base di canapa il menù del terzultimo appuntamento dell'anno delle Cene galeotte al carcere di Volterra in programma domani con lo chef Giorgio Trovato.

Ad accompagnare l'originalissimo menu, realizzato col supporto dei detenuti, saranno i vini del podere La Regola di Riparbella, mentre l'incasso sarà devoluto a Recupero Solidale di Empoli. Le Cene galeotte sono realizzate con la collaborazione di Unicoop Firenze, il Ministero della giustizia, la direzione della Casa di Reclusione di Volterra, il giornalista Leonardo Romanelli e la Fisar di Volterra. Per info, [www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it), per prenotazioni 055 2345040.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

27 maggio 2016

**IL TIRRENO**  
Risparmia sulla spesa  
Stampa ora i tuoi Buoni Sconto!  
 STAMPA I TUOI BUONI

ilmiolibro ebook

**IL TIRRENO**  
Risparmia sulla spesa  
Stampa ora i tuoi Buoni Sconto!  
 STAMPA I TUOI BUONI

 TrovaCinema

[Tutti i cinema »](#)



BOX OFFICE  
Alice prende il comando

Scegli la città o la provincia

Solo città  Solo provincia

Scegli 

Scegli per film o per cinema

oppure trova un film 

oppure inserisci un cinema

Cerca

## **Nelle cene galeotte in carcere arriva il menù a base di canapa**

VOLTERRA. Sarà a base di canapa il menù del terzultimo appuntamento dell'anno delle Cene galeotte al carcere di Volterra in programma domani con lo chef Giorgio Trovato. Ad accompagnare l'originalissimo menu, realizzato col supporto dei detenuti, saranno i vini del podere La Regola di Riparbella, mentre l'incasso sarà devoluto a Recupero Solidale di Empoli. Le Cene galeottesono realizzate con la collaborazione di Unicoop Firenze, il Ministero della giustizia, la direzione della Casa di Reclusione di Volterra, il giornalista Leonardo Romanelli e la Fisar di Volterra. Per info, [www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it), per prenotazioni 055 2345040.  
©RIPRODUZIONE RISERVATA