

LA NAZIONE PISA

Cena galeotta grandi firme con lo chef di «Pomiroeu»

VOLTERRA PER AIUTARE L'EMPORIO DELLA SOLIDARIETA' DI PRATO

UNA SERATA davvero speciale quella in programma venerdì 25 aprile a Volterra: l'appuntamento con Cene Galeotte (www.cenegaleotte.it), progetto che unisce buona tavola e solidarietà unico nel suo genere in corso alla Casa Circondariale di Volterra, vedrà infatti come ospite d'eccezione Giancarlo Morelli del ristorante Pomiroeu (www.pomiroeu.com).

Lo chef bergamasco, insignito di quella Stella Michelin arrivata per la qualità della cucina proposta nel suo locale di Seregno che lo ha collocato ai vertici del panorama ristorativo nazionale, guiderà i detenuti nella realizzazione di una cena aperta al pubblico. Ad accompagnarne la creazione in tavola sarà un altro importante protagonista del made in Italy gastronomico: Agostina Pieri (www.pieriagostina.it), piccola cantina a conduzione familiare fra le più conosciute ed apprezzate del territorio di Montalcino, che fra Rosso e Brunello offrirà in assaggio una selezione delle sue etichette più rappresentative. L'intero ricavato sarà destinato all'Emporio della solidarietà di Prato (www.emporio.prato.it), progetto nato nel 2008 - promosso da Caritas Diocesana di Prato, Provincia e Comune di Prato e Fondazione Cassa di Risparmio di Prato - che si occupa della distribuzione coordinata e gratuita di generi alimentari di prima necessità nella forma di

“minimarket” aperto alle persone bisognose (con sede in Via del Seminario 26, Prato).

UN NOME di grande prestigio quello di Giancarlo Morelli, classe 1959 e una passione autentica per la cucina coltivata fin da piccolo. Studi, viaggi, contatti con i grandi esponenti della cultura e dell'arte, il confronto con i simulari dell'alta cucina, il costante affinamento di tecnica e palato. Il 1993 è l'anno della svolta: in un'antica corte a Seregno apre Pomiroeu, in dialetto locale “mela”, ristorante capace di trasformare

la sua vita e che da 20 anni tenta e conquista i palati di tutti. Il punto di partenza è il rispetto della materia prima, perché “il cibo va toccato poco e la purezza dei prodotti controllata”, parola di chef. La cucina del Pomiroeu è visionaria e concreta, sofisticata e genuina, autentica e immaginifica, decodificabile, che non si rivolge solo agli iniziati: un banco di prova e un'esperienza unici per i detenuti che lo affiancheranno ai fornelli. Per informazioni: www.cenegaleotte.it

Per prenotazioni: Argonauta viaggi (gruppo Robintur), Tel. 055.2345040.