



I 5 Sensi – Uniti per De@Esi 2016: quando la cucina ha una funzione sociale

Il 26 e 27 giugno, presso Palazzona di Maggio ad Ozzano dell'Emilia (BO), I 5 Sensi – Uniti per De@Esi 2016 porterà chef stellati e altri professionisti della gastronomia a mettere la loro arte a disposizione di un progetto sociale.



Agostino Iacobucci, Chef del Ristorante I Portici di Bologna.

Trasformare l'alta cucina in un mezzo per aiutare gli altri oltre che come fonte di alimentazione e gratificazione multisensoriale. Avrà pensato a questo lo Chef stellato del Ristorante I Portici di Bologna **Agostino Iacobucci** il quale ha ideato e organizzato l'evento "**I 5 Sensi – Uniti per De@Esi 2016**" che si svolgerà il 26 e 27 giugno a Ozzano dell'Emilia (BO) nel suggestivo e imponente scenario della **Tenuta Palazzona di Maggio**.

L'obiettivo dell'evento è di raccogliere fondi da devolvere all'**Associazione di Promozione Sociale De@Esi** che li impiegherà per iniziative e percorsi destinati all'inserimento lavorativo in cucina di ragazzi con bisogni speciali (Sindrome di Down, X-Fragile, autismo...).

"È fondamentale riuscire a comunicare al meglio con la società, superando i muri che spesso troviamo sul nostro percorso, innalzati dalla paura di affrontare le disuguaglianze. Come Chef comunico quotidianamente con le persone attraverso i miei piatti, faccio vivere loro esperienze con tutti i sensi, e permetto così ai commensali di conoscermi. Allo stesso modo mi piacerebbe che i ragazzi, inseriti in un contesto lavorativo come la cucina, possano, e riuscissero, a comunicare le loro emozioni" ha dichiara lo Chef Agostino Iacobucci.

Nell'edizione del 2015 si è svolto il Gala di Beneficenza "*Sensi, Emozioni e... 5 di noi*" presso Monte del Re di Dozza (BO) durante il quale cinque chef hanno creato un piatto per esaltare i 5 sensi. Da quell'evento è stato raccolto denaro con cui l'associazione ha arredato il Centro ricerca

e l'appartamento per la vita autonoma.

Quest'anno il progetto diventerà più articolato già a partire dalla sua durata che sarà di due giorni. A dare la loro disponibilità per questa giusta causa, arriveranno più di **80 professionisti** da tutta l'Italia tra cui chef stellati ed emergenti, pasticceri, pizzaioli e sfogline.

L'Associazione De@Esi, in convenzione con il **Dipartimento di Scienze dell'Educazione dell'Università di Bologna**, segue il Metodo "**Emozione di conoscere e desiderio di esistere**" del **Prof. Nicola Cuomo** e ha come obiettivo principale il promuovere, favorire e potenziare percorsi adeguati per una migliore gestione delle esigenze lavorative e di vita autonoma delle persone con bisogni speciali.

Quest'anno I 5 Sensi – Uniti per De@Esi, nell'edizione 2016 sarà finalizzato a supportare la struttura organizzativa del Centro Ricerca di Bologna (sito in via Massarenti, 177/10) per lo sviluppo e il potenziamento del pensiero e del linguaggio. Ma le ambizioni sono ancora più estese perché si spera di riuscire, nel futuro, "*ad aprire una vera e propria cucina professionale dedicata, dove gli chef potranno fungere da specchio al fine di far apprendere un mestiere ai ragazzi con disabilità*" afferma **Marinella Alberici Fiori**, consigliere dell'Associazione di Promozione Sociale De@Esi.

Nei due giorni dell'evento si potrà parlare con i professionisti, scoprire nuovi prodotti e assaggiare le prelibatezze abilmente cucinate, approfondendo, anche attraverso gli incontri con esperti del campo della comunicazione, del giornalismo e della cucina, la filosofia di De@Esi relativamente al superamento delle problematiche che l'handicap, o un contesto inadeguato, propongono. E per i più piccoli è previsto uno spazio dedicato ai giochi e al divertimento.

Gli Chef stellati ed emergenti e i pasticceri presenti prepareranno dei finger food in cui i sapori di Bologna si sposeranno con quelli di Napoli. Inoltre si potranno seguire dei cooking show in cui le sfogline tireranno la sfoglia e i pizzaioli sforneranno la vera pizza napoletana.

Acquistando un ticket (a partire da 5 €), interamente devoluto in beneficenza, i visitatori potranno degustare, tante prelibatezze. Sarà allestita un'**asta di beneficenza** proposta dalla famiglia Iaccarino del **Ristorante Don Alfonso 1890** (2 Stelle Michelin) di Sant'Agata sui Due Golfi (NA). L'Asta online è aperta dal 1 giugno.

La sera del 27 giugno la cena di gala "**Cenando con le Stelle**" (costo di € 100,00) chiuderà l'evento e si potranno assaporare le specialità degli stellati Nino di Costanzo, Oliver Glowig, Giancarlo Perbellini, Davide Scabin e il Campione del Mondo di Pasticceria Gino Fabbri. Tutti gli organizzatori, gli chef e i collaboratori metteranno a disposizione il loro lavoro in maniera gratuita per poter conseguire le finalità benefiche del progetto.

Per scoprire tutti gli chef, pasticceri, sfogline e pizzaioli presenti, visitare il sito web dell'evento www.cinquesensi.org.

I 5 SENSI – UNITI PER DE@ESI 2016

Dove: Ozzano dell'Emilia (BO), via Panzacchi, 16 c/o Palazzona di Maggio
Quando

: domenica 26 e lunedì 27 giugno 2016

Orari: dom. dalle 18 alle 24 apertura stand; lun. dalle 11 alle 13, incontro con associazioni, giornalisti, blogger e professionisti; dalle 13 alle 18 apertura stand; ore 20.30 Cena di Gala “Cenando con le Stelle”

Costo : ingresso è gratuito. Si possono acquistare ticket per degustazioni:

€ 5,00 = 1 ticket finger food (chef, pizzaioli, sfogline)

€ 5,00 = 1 ticket birra

€ 3,00 = 1 ticket dolce

€ 20,00 = 3 ticket finger food + 1 ticket dolce + 1 ticket birra

€ 100,00 = costo Cena di Gala “Cenando con le Stelle” – 27 giugno (max 100 persone)

Per prenotare la Cena di Gala [clicca qui](#) o scrivi a cinquedinoi@gmail.com

Sito web: www.cinquesensi.org

[mappress mapid="172?]

Data di creazione

21/06/2016

Autore

enzo-radunanza