



COMUNICATO STAMPA

I 5 Sensi – Uniti per De@Esi 2018

L'Evento "**I 5 Sensi – Uniti per De@Esi 2018**", ideato e organizzato dallo chef **Agostino Iacobucci**, si svolgerà a Bologna il **6 maggio presso i GIARDINI MARGHERITA**, nel Piazzale Jacchia, dalle 11.00 alle 22.00. **Lunedì 7 Maggio 2018 alle** ore 20.30 si concluderà con la Cena di Gala presso il Royal Hotel Carlton.

L'ingresso è gratuito. La donazione minima è di 3 € per 1 ticket finger food (chef, pizzaioli, gelati, carne, ostriche, dolci, panini....), e la stessa cifra per 1 ticket beverage (vino o birra). L'acqua costa 1 €. Con 20 € si acquistano 6 ticket finger food + 1 ticket acqua + 1 ticket birra/vino. Concluderà l'evento la sera del 7 maggio la **Cena di Gala per 120 persone (numero chiuso)**. Ai fornelli si alterneranno **5 chef stellati, il Campione del Mondo di Pasticceria Gino Fabbri e 7 pasticceri bolognesi**.

La donazione minima della cena stellata è di € 150 a persona e l'intero ricavato verrà donato interamente all'Associazione.

La Manifestazione ha come fine quello di raccogliere fondi per **promuovere percorsi adeguati** a favorire **la Vita Autonoma e l'inserimento lavorativo di ragazzi con bisogni speciali (Sindrome di Down, X-Fragile, Autismo...)**.

Il ricavato dell'evento verrà, infatti, interamente devoluto all'Associazione di Promozione Sociale De@Esi (www.deesi.org).

Il tema di quest'anno è **CONDIVIDERE**.

“In quanto chef comunico e condivido quotidianamente con le persone attraverso i miei piatti, faccio vivere loro esperienze coinvolgendo tutti i sensi fino a creare una intesa profonda e sottile. Allo stesso modo mi piacerebbe che i ragazzi, inseriti in un contesto lavorativo come la cucina, possano **comunicare e condividere le proprie emozioni**”, dichiara lo Chef **Agostino Iacobucci**.

Un evento unico nel suo genere, ricco di emozioni sul filo conduttore della solidarietà”

L'emozione di conoscere i sapori come occasione di sperimentazione, conoscenza di convivialità e confronto ci porteranno, negli anni futuri, ad **aprire una vera e propria Struttura professionale dedicata**.

Chef, pasticceri, pizzaioli, gelatai realizzeranno un percorso degustativo ed emozionale, utilizzando tutti l'ingrediente segreto della **condivisione** e del fattore umano.

I visitatori, attraverso l'acquisto di un **ticket**, il cui corrispettivo verrà **totalmente devoluto in beneficenza**, avranno l'opportunità di conoscere l'arte culinaria italiana, consapevoli del fatto che **un semplice assaggio sarà un grande aiuto per l'Associazione**, come sostiene, per conto di APS De@Esi, Marinella Alberici Fiori: “La mia esperienza vuole portare testimonianza che, grazie e attraverso i progetti intrapresi, sia possibile non porsi mai dei limiti perché ognuno di noi possa sviluppare la propria intelligenza e raggiungere la possibilità di una vita autonoma ed indipendente”.

Bologna, 16 Aprile 2018