



**I 5 Sensi – Uniti per De@Esi 2018**  
**6 Maggio 2018 Parco Giardini Margherita Piazzale Jacchia**  
**7 Maggio 2018 Royal Hotel Carlton – Bologna**

L'Evento "***I 5 Sensi – Uniti per De@Esi 2018***", ideato e organizzato dallo chef **Agostino Iacobucci**, si svolgerà a Bologna il

**6 e 7 Maggio 2018**

La Manifestazione ha come fine quello di raccogliere fondi per **promuovere percorsi adeguati** intenti 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](http://www.deesi.org)).**

“Il tema di quest’anno è **CONDIVIDERE**

Per noi è fondamentale riuscire a comunicare e **condividere** al meglio con la società comune, superando i muri che spesso troviamo sul nostro percorso, innalzati dalla paura di affrontare le disuguaglianze.

“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**, liberi da barriere e luoghi comuni.

Durante la precedente edizioni si è svolto il Gala' di Beneficenza "*Sensi, Emozioni e... 5 di noi*": cinque chef pluristellati hanno creato un piatto pensato per coinvolgere i 5 sensi. I primi risultati hanno permesso all'Associazione di arredare, con il ricavato, il **Centro Ricerca** e l'appartamento per la vita autonoma. Quest'anno il progetto si amplia e realizzeremo non solo una cena di gala, ma un elegante evento a cui parteciperanno professionisti da tutta Italia, tra i quali chef stellati ed emergenti, pasticceri, pizzaioli, gelatai, ingrosso carni e pesce.

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

L'Associazione, 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** ([www.emozionediconoscere.com](http://www.emozionediconoscere.com)) e ha come obiettivo principale quello di promuovere, favorire, potenziare percorsi adeguati per una migliore gestione delle esigenze lavorative e di vita autonoma delle persone con bisogni speciali. Si vuole, grazie al progetto dello chef Agostino Iacobucci *I 5 Sensi - Uniti per De@Esi*, supportare la Struttura organizzativa per lo sviluppo e il potenziamento del pensiero e del linguaggio. Un luogo dove si intende sostenere la **ricerca per la realizzazione di progetti formativi** e di interventi sempre più adeguati per educare ad una mentalità originale e creativa finalizzata a devolvere competenze nel **rispetto ambientale e culturale**, incoraggiando al massimo i potenziali di sviluppo degli individui e ponendo in primo piano il **benessere** e la **qualità di vita per le persone con deficit**.

In Bologna sono già attivi due appartamenti, uno destinato al Centro di Ricerca dove il Comitato Scientifico presta la propria opera di **ricerca/osservazione/sperimentazione**, ed e' il cuore pulsante di tutto il Sistema e l'altro sempre in Bologna Via Massarenti n.177/10 dove i nostri ragazzi sperimentano insieme all'educatore la vita autonoma ed indipendente ..... tutto questo ha un costo e noi come Nazionale con enormi sforzi cerchiamo di mantenerci grazie alla collaborazione di alcune famiglie molto attive , con questi Eventi e l'aiuto di alcuni sponsor.

**Se non ci sara' Sistema non ci sara' un "dopo di noi."**

“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.**

Durante l’Evento sarà possibile parlare con i professionisti, scoprire nuovi prodotti, degustare le preparazioni 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, impongono.

Chef, pasticceri, pizzaioli, gelatai realizzeranno un percorso degustativo ed emozionale, utilizzando tutti l’ingrediente segreto della condivisione e del fattore umano. Durante l’evento sarà possibile vedere all’opera i **pizzaioli** mentre sfornano la vera pizza napoletana, i gelatieri preparare i gelati artigianali, gli chef abbellire i loro piatti.....

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.**

Concluderà l’evento la sera del 7 maggio con la **Cena di Gala per 120 persone.**

**Ai fornelli si alterneranno gli chef Giancarlo Perbellini 2\*\*, Massimiliano Mascia 2\*\*, Mauro Uliassi 2\*\*, Pino Cuttaia 2\*\*, Michele Deleo 1\*, il Campione del Mondo di Pasticceria Gino Fabbri.**

La donazione minima della cena stellata è di € 150,00 a persona e l’intero ricavato verrà donato all’Associazione in quanto gli Chef, come gli organizzatori e i collaboratori, si sono resi disponibili a partecipare gratuitamente all’evento, comprendendone la valenza benefica.

La kermesse - oltre ad essere una giornata unica nel coinvolgimento dei 5 sensi, intende far comprendere che

**“ la disabilità è una risorsa di emozioni da vivere con gioia**

## **L'Evento i 5 Sensi- Uniti per De@Esi si svolge presso**

PARCO GIARDINI MARGHERITA  
Piazzale Jacchia Bologna

### **Orari**

**Domenica 6 Maggio 2018:**

dalle 11.00 alle 22.00 Apertura stand

**Lunedì 7 Maggio 2018:**

ore 20.30 Cena di Gala “

[www.cinquesensi.org](http://www.cinquesensi.org)

### **Costi**

L'ingresso all'Evento è gratuito.

Donazione minima:

€ 3,00 = 1 ticket finger food (chef, pizzaioli, gelati, ostriche,vino,birra, dolci, panini...)

€ 3,00 = 1 ticket beverage (vino o birra)

€ 1,00 = 1 ticket acqua

€ 20,00 = 6 ticket finger food + 1 ticket acqua + 1 ticket birra/vino

Costi Cena di Gala

Donazione minima € 150,00

“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.

Grazie ancora per l'attenzione e per la Vostra sensibilità .”

**Marinella Alberici Fiori** (mamma e Socia APS De@Esi)

*Bologna, 16 Aprile 2018*