



Bologna. Agostino Iacobucci e “De@si” ancora insieme

E' stata presenta questa mattina a Bologna la 4° edizione di **“I 5 Sensi – Uniti per De@Esi 2018”**, ideato e organizzato dallo chef **Agostino Iacobucci**, che si svolgerà a **Bologna** il **6 e 7 Maggio** 2018. Per questa edizione, la kermesse cambia location e si sposta all' interno dei Giardini Margherita, su Piazzale Jacchia, mentre la cena di Gala, che chiuderà i lavori la sera di lunedì 7 maggio, sarà ospitata dal Royal Hotel Carlton. Continua così la collaborazione fra lo chef Agostino Iacobucci e l' **“Associazione De@si”**, promuovendo un evento in cui cucina e cultura si incontreranno e faranno da sfondo a una due giorni che per questa edizione sarà incentrata sul tema **“CONDIVIDERE”**. 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) e ha come obiettivo principale quello di promuovere percorsi adeguati per una migliore gestione delle esigenze lavorative e di vita autonoma delle persone con bisogni speciali. Agostino Iacobucci invece, conferma il legame con la città di Bologna anche dopo la chiusura del rapporto che lo legava all' **“Hotel I Portici”** con cui ha conquistato la Stella Michelin. Per il quarto anno consecutivo Agostino Iacobucci porterà a Bologna la migliore rappresentanza della cucina italiana, che si alternerà nella due giorni di **“food for charity”**.

Ecco l' elenco dei cuochi, pizzaioli e pasticciери partecipanti:

POGGI Massimiliano, Massimiliano Poggi – Trebbo di Reno

VOTTERO Vincenzo, VIVO – Bologna

PICCHIOTTI Dario, Antica Trattoria Sacerno – Sacerno (BO)

RAMBALDI Andrea, Boccone Del Prete – Bologna

TROIANO Pasquale, Cantina Bentivoglio – Bologna

BORSARINI Carlo Alberto, La Lumira – Castelfranco Emilia (MO)

STAGNI Dario, Officina Del Gusto – Castenaso (BO)

PALUMBO Pietro, Polpette e Crescentine – Bologna (BO)

CARBONI Francesco, Ristorante Acqua Pazza – Bologna (BO)

ANTONELLI Lucia, Taverna Del Cacciatore – Castiglione dei Pepoli (BO)

BERTI Fabio, Trattoria Bertozzi – Bologna

MONTANARI Pietro, Ristorante la Cesovia – Bologna

ALEOTTI Demis, Locanda Aleotti – Bologna

CHEF EMERGENTI E STELLATI:

Amura Antonio, Trattoria Romagnola – Bologna; Di Natale Francesco, Trattoria Francesco – Bologna; Duca Rino, Grani di Pepe – Ravarino (MO); De Luca Giuseppe, Panino Sciue' – Napoli; Ambrosino Marco, 28 Posti-Milano – Milano; Aversa Giuseppe, Il Buco di Sorrento – Sorrento (NA); Guida Peppe, Nonna Rosa – Vico Equense (NA); Gramaglia Paolo, President Pompei – Pompei (NA); Lo Basso Felix, Felix Lo Basso – Milano; D'Agostino Gianluca, Ristorante Veritas – Napoli; Trapani Cristoforo, La Magnolia – Forte dei Marmi (LU); Brunel Peter, Ristorante Borgo San Iacopo – Firenze; PASTICCIERI, GELATAI, PIZZAIOLI, CARNE, PESCE E BARBEQUE:; Balboni Marco, Pasticceria Ben Ti Voglio (bentivoglio Bo); Bifulco Luciano,

Macelleria Bifulco Ottaviano Na; Crivella Enzo, Gelati & Desert Sapri (SA); Cucinotta Salvatore, Qualimed san lazzaro di Savena; De Feo Simone, Cremeria Capolinea Reggio Emilia; Elmi Francesco, Regina di Quadri Bologna; Fabbri Gino, La Caramella (Cadriano-BO); Fortunato Simone, Pizzeria Diaz Portici Na; Fracassi Simone, Macelleria Fracassi Arezzo; Gabbiano Salvatore, Pasticceria Gabbiano Pompei Na, Guizzardi Giovanni, I Signori del Barbecue Casalecchio di Reno bo; Guizzetti Stefano, Gelateria Ciacco Parma, Martucci Francesco, i Masanielli (Caserta); Oliva Ciro, I Tre Santi Napoli; Pallotti, Pasticceria Pallotti (BO); Pepe Alfonso, Pasticceria Pepe Sant'egidio del Monte albino (SA); Ragazzi Leonardo, La Funivia Bologna; Santarpia Giovanni, Pizzeria Santarpia Firenze; Sarti Roberto, Pasticceria Robby San Giorgio di piano; Sorbillo Gino, Pizzeria Sorbillo Napoli-Milano-New York; Spinelli Gabriele, DolceSalato (Pianoro-BO); Tedeschi Andrea, Pastry Lab Bo; Trebbi Davide, Ostriche e Vino Cattolica bo; Turro Giuseppe, Ristorante "Il Veliero" (BO); Vogli Valentina, Pasticceria Bertocchi Molinella bo; Zivieri, Macelleria Zivieri Bologna.

L' evento si concluderà con una cena di Gala che vedrà, eccezionalmente, grandi nomi della cucina condividere tecniche e creatività, ecco i loro nomi: **Mauro Uliassi; Pino Cuttaia; Massimiliano Mascia, Giancarlo Perbellini, Michele Deleo, Gino Fabbri**, Pasticcieri bolognesi.

<http://www.cinquesensi.org/>

www.cinquesensi.org