

# A Santa Lucia l'Uici fa 'Scintille in Cucina' con Gruppo Roncaglia

14.12.2018



*Al via da ieri la nuova campagna di fundraising dell'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti con testimonial la food blogger Sonia Peronaci che - a occhi bendati - si cimenta in una sfida con Simone Alessandrina, chef amatoriale cieco*

Prima dell'introduzione del Calendario Gregoriano, la notte del 13 dicembre coincideva con il solstizio d'inverno, quando il buio ricominciava a lasciare il posto alla luce del sole. Oggi invece, il 13 dicembre viene associato a Santa Lucia, la protettrice della vista, degli oculisti e dei ciechi. Ed è proprio in questa data che l'**Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti** ha dato il via alla sua campagna di raccolta fondi 'Scintille in Cucina', legata al tema del cibo. Testimonial d'eccezione la food blogger **Sonia Peronaci** che con gli occhi bendati si cimenta nella preparazione di un piatto di pasta. La campagna di Uici, che prevede una pianificazione sia online - su Facebook, Instagram e YouTube - sia offline con l'invio di un bollettino postale che arriverà nelle case di migliaia di italiani, promuove una riflessione su come anche le attività più semplici, quali ad esempio la preparazione di un piatto di pasta al pomodoro, possano risultare estremamente difficili se non si può utilizzare la vista. La campagna, ideata e pianificata dal **Gruppo Roncaglia**, è stata lanciata ieri dalle pagine Facebook, Instagram e YouTube dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti con un video in cui Sonia Peronaci sfida se stessa cucinando bendata. Con l'aiuto di **Simone Alessandrina**, chef amatoriale cieco, la food blogger prepara un piatto di spaghetti al pomodoro e basilico nella sua cucina, scoprendo che un'attività per lei abituale e piuttosto semplice, diventa invece complicata poiché non può contare su uno dei sensi più importanti: la vista. Le donazioni potranno essere effettuate sia online (pagine social e sito di Uici) sia attraverso il bollettino postale che verrà inviato a migliaia di persone in tutta Italia o potrà essere ritirato negli uffici postali. Ma non è tutto: Uici ha lanciato infatti anche una nuova sfida per rendere il Natale davvero speciale e pieno di luce, e per mettere in gioco l'abilità di chi si sente chef. Chiunque abbia una ricetta (a scelta tra antipasto, primo, secondo, contorno o dolce) che racconti una tradizione enogastronomica d'Italia o ami rivisitarla con fantasia, può inviarla in abbinamento a un vino all'indirizzo email: [scintille@uiciechi.it](mailto:scintille@uiciechi.it), spiegando perché questo piatto fa... scintille! I migliori abbinamenti saranno selezionati dagli chef per essere inclusi nei menù dei ristoranti che ospiteranno le 'cene al buio' previste per il centenario dell'Unione che si celebrerà nel 2020.