



Video

La food blogger Sonia Peronaci protagonista della campagna di fundraising U.I.C.I. 'Scintille in cucina' firmata Gruppo Roncaglia

La campagna di U.I.C.I. , 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.

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** dà il via alla sua campagna di raccolta fondi '*Scintille in Cucina*', legata al tema del cibo, ideata e pianificata dal **Gruppo Roncaglia**.

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 U.I.C.I. , 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 sarà lanciata il **13 dicembre 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.

“Non è un caso se abbiamo deciso di destinare il ricavato della campagna allo sviluppo di iniziative lavorative per ciechi e ipovedenti”, dichiara **Mario Barbuto**, Presidente Nazionale U.I.C.I. “L'integrazione lavorativa è una leva fondamentale per queste persone, poiché ne promuove l'autonomia e la dignità sociale e ne valorizza le aspirazioni personali. Il lavoro è luce che ritorna – come diceva Paolo Bentivoglio, uno dei 'padri nobili' dell'Unione - e come tale aiuta a tracciare percorsi e a dare gli strumenti per migliorare se stessi superando i propri limiti e difficoltà”.

“La campagna si inserisce, infatti, all'interno del programma '**Sfiora**' di U.I.C.I., che tutela l'istruzione, il lavoro e la socializzazione delle persone con disabilità visiva”, afferma **Linda Legname**, Responsabile dell'Ufficio Fundraising e Progettazione di U.I.C.I. e Componente della Direzione Nazionale dell'Unione. “Obiettivo di questa iniziativa è sensibilizzare le persone per raccogliere fondi che ci permetteranno di realizzare tirocini formativi presso aziende ed enti privati con una prevalenza nel mondo del food, per ciechi e ipovedenti”.

Le donazioni potranno essere effettuate sia online (pagine social e sito di U.I.C.I. <https://bit.ly/2zVeBWj>) sia attraverso il bollettino postale che verrà inviato a migliaia di persone in tutta Italia o potrà essere ritirato negli uffici postali.

U.I.C.I. ha lanciato 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, 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.