

Donne del Vino, Gualtiero Marchesi personaggio dell'anno

gualtiero-marchesi-a6fed624

È **Gualtiero Marchesi** il «**Personaggio dell'Anno**» dell'**Associazione Nazionale Le Donne del Vino**. Il cuoco italiano più famoso nel mondo, è stato scelto anche per aver promosso un progetto importante: per primo, nel 2015, ha diffuso la **formazione degli addetti alla ristorazione sulle pratiche anti soffocamento che consentono di salvare, soprattutto i bambini, durante i pasti**, mediante una corretta preparazione degli alimenti e la tempestiva attuazione della disostruzione.

Le Donne del vino hanno scelto di seguire il suo esempio e raccogliere il testimone. Lo premieranno giovedì 16 novembre, nella dimora settecentesca **Palazzona di Maggio a Ozzano dell'Emilia (Bologna)**, ospiti della socia **Antonella Perdisa**. Dalle 15, cerimonia di premiazione e dimostrazione delle pratiche di anti-soffocamento che verranno poi diffuse nel resto d'Italia dalle Delegazioni regionali delle Donne del vino.

Il 27% delle morti infantili per cause accidentali dipendono dall'ostruzione da cibo delle vie respiratorie, nel 78% dei casi avviene a tavola e, ogni anno, in Italia, uccide 50 bambini. Le **manovre di disostruzione e rianimazione cardio polmonare** devono essere tempestive e quindi è particolarmente importante che vengano apprese dalle mamme e dal personale addetto alla somministrazione.

«La formazione di chi lavora nei ristoranti – dice **Donatella Cinelli Colombini**, presidente delle Donne del Vino - è di particolare importanza ma è ancora in fase iniziale in Italia dove mancano le lezioni su questo tema sia nelle scuole alberghiere che nei corsi per i futuri genitori, circostanza, quest'ultima, che vede molto avanti la gran parte degli altri Paesi Europei».

Nella ristorazione il primo corso con Gualtiero Marchesi, fra gli allievi, a dare il buon esempio, è avvenuto il 18 marzo 2015 e ha riguardato i responsabili di 9 ristoranti. Chef e gastronomo geniale e innovatore, Gualtiero Marchesi è il **cuoco italiano più famoso nel mondo**. Ha dato un contributo

fondamentale alla rinascita e al successo internazionale della cucina italiana. Ha fondato ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Colorno, Parma), L'Italian Culinary Academy a New York, la Fondazione Gualtiero Marchesi per coniugare la cucina con l'arte e, più recentemente, la Casa di Riposo per cuochi.

Il progetto sul pasto sicuro portato avanti dalle Donne del vino, sulla scia dell'esempio di Gualtiero Marchesi, parte da quello "SicurezzaAtavola" creato da **Maria Chiara Zucchi** capo redattrice della rivista *La Madia Travelfood* che unisce le esperienze di "Salvamento Academy" nella formazione medica con le tecniche di corretta preparazione del cibo dello chef **Dario Picchiotti** dell'Antica Trattoria Sacerno. Il progetto "SicurezzaAtavola" è stato presentato nel giugno 2015 a Expo insieme al ministero della Salute, insieme al lancio dei primi video tutorial al mondo sul taglio degli alimenti per bambini.

GIOVEDÌ 16 NOVEMBRE - TENUTA PALAZZONA DI MAGGIO – OZZANO DELL'EMILIA

PROGRAMMA

Ore 15 Benvenuto agli ospiti e saluto della Presidente Donatella Cinelli Colombini

Sensibilizzazione sui casi di soffocamento da ingestione di cibo o piccoli oggetti che sono fra le principali cause di morte dei bambini sotto i tre anni (50 decessi all'anno). Presentazione delle tecniche corrette di preparazione degli alimenti e degli interventi immediati di disostruzione immediata delle vie respiratorie che evitano la morte e le lesioni. Presentazione Progetto "SicurezzaAtavola".

Dimostrazione di intervento di salvataggio

Ore 16 Premiazione del Maestro Gualtiero Marchesi

Ringraziamenti a Maria Chiara Zucchi, ideatrice del Progetto SicurezzaAtavola nella ristorazione e a Gino Fabbri, pasticciere campione del mondo. Ringraziamenti alla Delegata Antonietta Mazzeo e alle Donne del Vino dell'Emilia Romagna. Consegna della documentazione alle delegazioni delle Donne del vino che diffonderanno il progetto nelle altre regioni italiane

Ore 16,30 Aperitivo con i vini delle Donne del Vino dell'Emilia Romagna