Chef Rubio, la nuova serie di videoricette per sordi è anche per ciechi

chef-rubio2-b05fe6b8

Sempre più inclusive le **videoricette in Lingua dei Segni Italiana prodotte da Chef Rubio**. Da quest'anno la terza web-serie di pietanze raccontate in LIS dal celebre cuoco tatuato della tv italiana **allarga il suo pubblico di sordi e non, e si rivolge anche a ciechi e ipovedenti**. Grazie all'integrazione di una serie di **applicazioni screenreader**, associate alle videoricette, è possibile **convertire le immagini e i testi in contributi audio per gli utenti non vedenti**. La "**Cucina in tutti i sensi**" - questo il titolo scelto per la nuova edizione della serie web iniziata da Rubio nel 2015 con la ' **Cacio e Pepe**' in LIS – è online da lunedì 11 settembre su **www.chefrubio.it**.

"Con questa produzione - spiega Chef Rubio - abbiamo voluto mettere in atto un ulteriore **esempio d'integrazione in cucina**. Con il gruppo di lavoro si è provato a dosare il parlato, il segnato e l'audio per restituire un prodotto democratico, che sia piacevole per un pubblico sempre più vasto, con e senza abilità sensoriali".

Ad assortire l'allegra brigata di cucina già formata nelle precedenti edizioni da Chef Rubio e dalla LIS coach, l'istruttrice e attrice sorda **Deborah Donadio** (ISSR), quest'anno si unisce anche la **Sous Chef ipovedente Serena Sacco** (L'Altro Spazio). Nella "Cucina in tutti i sensi" – un'iniziativa realizzata con il supporto di Peroni, la birra nata nel 1846 prodotta con Malto 100% Italiano – i tre protagonisti si mettono ai fornelli per preparare quattro pietanze che dovranno soddisfare le richieste di un super ospite speciale al momento ancora top secret. Al termine di ogni preparazione l'ospite segreto assaggerà il piatto finale esprimendo il suo gradimento.

Il menù video proposto quest'anno si compone di **quattro tutorial con altrettante pietanze accessibili a un pubblico integrato e trasversal**e e, soprattutto, a tutti coloro - nessuno escluso - che vogliono approcciarsi alla cucina con umiltà e mettere alla prova le proprie superAbilità gastronomiche. In circa quattro minuti Chef Rubio, la Sous Chef Serena e la Commis Deborah segnano ed elencano la lista della spesa con ingredienti e utensili necessari dalla procedura

all’impiattamento di ciascuna delle quattro pietanze. Con una motion graphic inoltre ci sarà tempo per brevi pillole sulla storia e le curiosità che riguardano la ricetta.

Cucina in tutti i Sensi è ideata e prodotta da **Tumaga**, società di produzione indipendente fondata da Chef Rubio. La produzione esecutiva è affidata a **REC TV**, società torinese con esperienza in soluzioni audiovisive inclusive e custommade. La realizzazione è stata effettuata in collaborazione con Istituto Statale Sordi di Roma (ISSR) e L’Altro Spazio - Art gallery/Bar/Ristorante accessibile di Bologna. Sviluppato con il contributo di Excelsa e con l’assistenza del foodstylist Bruno Settimi e della sua società di servizi Basilico, il progetto ha il supporto di Fispes e Aran Concept Store di Roma Gregorio VII.