

## Gabriele Baschetti

Dal 1980, dopo il conseguimento dell'attestazione professionale di cuoco, ha maturato esperienze in Alberghi della Riviera Adriatica e del Trentino Alto Adige affiancato ad importanti Chef.

Ha partecipato ed organizzato numerosi momenti di ricerca e di confronto con gli Chef di strutture ospedaliere e residenziali (per anziani e per disabili) a partire dal 2005 con il workshop patrocinato dalla Regione Emilia Romagna e dall'Azienda Sanitaria Locale di Rimini: *Anziani, Gusto, Alimentazione*.

Negli anni, ha preso parte a specifici corsi formativi e poi ha sperimentato nelle strutture alberghiere dove ha lavorato, azioni pratiche rivolte a facilitare e permettere vacanze a persone con diverse difficoltà e alle loro famiglie. Un'idea di accoglienza che non pone limiti, anzi cerca di superarli insieme al superamento delle barriere strutturali e soprattutto culturali:

- ➔ L'ospitalità turistica inclusiva delle persone con minoranza visiva
- ➔ Autismo Friendly Beach
- ➔ La cottura a bassa temperatura e sotto vuoto
- ➔ Gli addensanti naturali

Oltre ai percorsi lavorativi, ha sempre dimostrato una grande sensibilità nel campo del volontariato. Anche in questo caso, mettendo a disposizione le proprie competenze e qualità al servizio di persone affette da varie forme di disabilità come nel:

- *Dynamo Camp* di Pistoia, che ospita gratuitamente per periodi di vacanza e svago bambini e ragazzi malati, in terapia o nel periodo di post ospedalizzazione (2014);
- in Messico presso la Congregazione delle Suore di Sant'Anna di Tepatitlan Jalisco (2018).

Le azioni nei confronti di persone con disabilità lo hanno visto impegnato (dal 2010 al 2014) anche come volontario dell'UNITALSI *nei viaggi del treno bianco*.

E' relatore nei workshop:

- ◆ *Dalla peg al piatto: gusto, cura, cultura*. Un percorso riabilitativo per portatori di disfagia." tenutosi a Bologna presso il Forum della Non Autosufficienza (20/11/2014)
- ◆ *Disfagia e nutrizione: una problematica senza età* tenutosi a Piacenza e organizzato da Società Italiana Medicina Fisica e Riabilitazione (23/10/2015)
- ◆ *Cucinare per la persona disfagica* tenutosi a Bellinzona (Svizzera) organizzato dalla Associazione Logopedisti della Svizzera Italiana (14/10/2017)
- ◆ *Cibi e sani gustosi per persone affette da disfagia* tenutosi a Cesenatico,

organizzato da Asp del Rubicone, Aps Beetween e Ausl della Romagna (22/05/2019).

La passione per la decorazione dei piatti e dei dolci lo ha portato a sperimentarsi in nuovi corsi professionali:

- ➔ La Magia in cucina
- ➔ La Magia del Natale e le sue decorazioni
- ➔ Un viaggio nel gusto - la cucina tipica e la decorazione
- ➔ Il gelato artigianale e la pasticceria fredda
- ➔ Dolci da ristorazione

- Ha verificato, prima della pubblicazione, le ricette riportate nei libri della collana *I Quaderni del Miele*, patrocinati dalla Provincia di Rimini e dal Comune di Torriana:

- Il miele nelle credenze e usanze della tradizione popolare romagnola (2005)
- Il miele e nelle cucine tradizionali regionali: pane, antipasti, primi e minestre (2006)
- Il miele e nelle cucine tradizionali regionali: carne, pesce, salse e contorni (2007)
- Il miele e nelle cucine tradizionali regionali: formaggi, frutta e liquori (2008)

- È l'*anima*(tore) di tutte le preparazioni disfagiche sperimentate e gustate dal team socio-sanitario che ha misurato la validità attraverso un'analisi delle caratteristiche organolettiche

- È coautore, con Maurizio Matteini Palmerini & Andrea Vorabbi, della pubblicazione *Il gusto della morbidezza - il piacere a tavola - Edizioni Flavor* (2017).