

MONZA

E all'Agriparco solidale orti e vigneti per crescere

PIERFRANCO REDAELLI

Quattro anni fa era solo un appezzamento di terreno incolto alla periferia di Monza. Oggi, un'area di oltre 12 mila mq è l'Agriparco Solidale, lo spazio che dal 2019 vede impegnati nella coltivazione degli orti, nella cura del vigneto e del frutteto giovani e persone mature con disagi psicofisi. È un primo passo verso un più ampio coinvolgimento avviato dalla fondazione "Alessio Tavecchio" per garantire un futuro migliore, per potersi mettere in gioco, un'opportunità di crescita a chi si ritrova svantaggiato o in uno stato di marginalità. Alessio Tavecchio è l'anima di questa realtà. Lui che dopo un incidente stradale, giovanissimo, è stato costretto a un'esistenza in carrozzella, ha trovato la motivazione per superare l'handicap nel rendere ogni limite un'opportunità di crescita. Nel 2019, grazie a tanti amici, al contributo del mondo economico brianzolo con lo slogan "Accolti e Raccolti", l'avvio dell'esperienza dell'Agriparco Solidale. «Oggi – dice Alessio – chi varca il cancello si trova immerso nel verde. Negli orti, per chi è in difficoltà ci sono anche quelli sospesi, unitamente ai volontari i nostri ragazzi offrono al pubblico verdure a chilometro zero. Il frutteto è in continua espansione. Dal prossimo anno poi il nostro vigneto permetterà di

poter gustare dopo oltre due secoli, l'unico vino prodotto e pigiato da uve brianzole. Una trentina le persone coinvolte».

Il lockdown ha in parte frenato le attività, ma nell'estate appena trascorsa si sono visti i primi frutti di un percorso che vede impegnata verso obiettivi futuri la fondazione. «Diverse famiglie hanno fatto la spesa nel nostro agriparco – aggiunge Tavecchio – abbiamo aperto un centro estivo con un centinaio di ragazzi, fra di loro una ventina con handicap che hanno avuto l'opportunità di vivere in armonia un'esperienza innovativa».

La collaborazione con gli istituti Mapelli e Borsa, con alcune cooperative, il coinvolgimento degli oratori sono momenti che vanno oltre la solidarietà. L'altra sera in una cena benefica è stato ufficializzato il progetto "AgriparcoHub", il passo successivo per portare ancora più persone in questa realtà. Con gli amministratori comunali e provinciali, con i manager di alcune multinazionali si è parlato di questa futura struttura che ospiterà un ristorante, una scuola di cucina, una wine school, un laboratorio di cucina, opportunità per coinvolgere ancora più giovani con disagio. Un progetto dal costo di circa di tre milioni di euro, che favorirà con la formazione professionale l'inserimento lavorativo di giovani fragili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

