

Monza

# Il sogno di Tavecchio Orti e ristorante a km 0 e inclusivi

Galvani a pagina 5



**Benvenuti all'AgriparcoHub dove il bene si fa e si mangia**

**Picchia mamma e papà: arrestato**

**LA RIVINCITA DEL BELLO**

**NUOVA TOYOTA YARIS CROSS HYBRID**

**Più di 100 persone in aereo per il delitto**

**Un sì tormentato ai Comitati del quartiere**

**Al restauro Fara romano ritrovata la Villa Raverio**

# Benvenuti all'AgriparcoHub dove il bene si fa e si mangia

Il progetto della Fondazione Tavecchio per orto, vigneti e frutteto didattici e un ristorante solidale che impiegheranno persone disabili o fragili

## MONZA

di **Marco Galvani**

**Metti** un pranzo o una sera a cena. Non una solita occasione di svago. E nemmeno i soliti piatti. Davanti a un menù a chilometro zero. Per stare in compagnia in un luogo dove promuovere una comunità solidale. Benvenuti all'AgriparcoHub, il progetto sostenuto dal Comune e coltivato dalla Fondazione Tavecchio nell'area verde di via Papini.

**Tra vigneti didattici**, un frutteto, un orto che grazie a 800 metri di passerella e a dieci vasche rialzate per la coltivazione di ortaggi e piccoli frutti è accessibile anche alle persone con disabilità motorie, un bosco e un giardino sensoriale. Lì, in un'area di 1.150 metri quadrati, nasceranno un ristorante solidale, laboratori per la produzione di pasta, una 'scuola natura' e spazi dedicati alla degustazione del vino e alla formazione dei sommelier. I lavori di costruzione partiranno a settembre e l'obiettivo è di ar-

rivare al taglio del nastro nel corso del prossimo anno. Anche per questo è stata lanciata una campagna di raccolta fondi sul sito [www.agriparcohub.org](http://www.agriparcohub.org). Due i pilastri su cui sorgerà il progetto: didattica e lavoro inclusivi, attraverso laboratori enogastronomici e un ristorante solidale con cui alimentare indipendenza e inclusione sociale. Il ristorante impiegherà dieci tra ragazzi e ragazze con varie fragilità: potrà ospitare fino a 70 persone nella stagione invernale e fino a 110 in quella estiva, e offrirà una cucina ispirata alla tradizione italiana. Ingredienti base delle ricette saranno i prodotti delle coltivazioni dell'Agriparco solidale, nell'ottica di promuovere una cucina quanto più possibile a km 0 e sostenibile per l'ambiente. E per essere ancora più solidale, ogni giorno il ristorante preparerà pasti da distribuire a persone in difficoltà individuate dai servizi sociali. In cucina arriveranno pasta e lievitati, conserve e confetture prodotte nei

due laboratori dove saranno organizzate classi integrate con studenti di istituti alberghieri. **Previste** anche una Scuola Natura - un'area esterna dedicata ad attività di laboratorio e sensibilizzazione sull'ambiente e la sostenibilità, rivolte ad adulti e bambini - e una Wine School in collaborazione con il Gruppo Meregalli. «Crediamo fortemente che formazione e lavoro siano strumenti indispensabili per l'indipendenza e la realizzazione personale di tutti, comprese le persone con disabilità e fragilità - dice Alessio Tavecchio -. **L'AgriparcoHub** è parte di un impegno più ampio che mira a stimolare le persone verso il superamento di condizioni di svantaggio e marginalità, promuovendo una cultura dell'inclusione in cui la diversità di ogni tipo non sia più un limite, ma un valore. L'emergenza sanitaria ha spesso lasciato indietro le persone disabili, vogliamo che questo non accada mai più».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sindaco Dario Allevi, Alessio Tavecchio e l'assessore Andrea Arbizzoni

## IL PRESIDENTE

**«Formazione e lavoro sono strumenti per l'indipendenza di tutti»**