

Dopo 150 anni tornerà a essere prodotto del vino rosso a Monza. «Un centro unico in tutta Italia»



## AgriparcoHub, nasce il progetto della Tavecchio: formazione, laboratori e ristorante inclusivi

A sinistra la presentazione del progetto avvenuta mercoledì pomeriggio; a destra un rendering della struttura che sarà realizzata entro il prossimo anno

**MONZA** (aar) Una struttura inclusiva che darà vita a un ristorante, una wine school e laboratori didattici. E' stato presentato mercoledì pomeriggio nell'area dell'Agriparco solidale di via Papini, «Accolti e raccolti», il nuovo progetto della Fondazione Alessio Tavecchio. Alla presentazione erano presenti, oltre ad **Alessio Tavecchio**, l'architetto **Duccio Battistoni** il sindaco **Dario Allevi** e l'assessore **Andrea Arbizzoni**.

I lavori per la realizzazione della struttura prenderanno il via entro l'anno, con l'obiettivo di inaugurare la nuova struttura nel 2022.

L'AgriparcoHub nasce all'insegna dell'inclusione e si propone di dare vita a laboratori enogastro-

nomici e a un ristorante all'insegna dell'inclusività con l'obiettivo di creare un centro polifunzionale unico in Italia che guarda sia all'inclusività e alle persone con fragilità, sia all'ambiente. Il nuovo AgriparcoHub con la sua cucina a chilometri zero e sostenibile per l'ambiente rappresenterà un circolo virtuoso che valorizza le persone e il lavoro della terra ed è in linea con gli obiettivi e i valori che si ispirano all'Agenda 2030 dell'Onu per lo sviluppo sostenibile e sociale del pianeta.

Tra le novità che saranno introdotte con il progetto anche il ritorno della produzione di vino rosso a Monza dopo 150 anni.

L'architetto **Duccio Battistoni** ha

rivelato alcune caratteristiche del progetto che prevede una struttura realizzata con materiali d'avanguardia e sarà dotato di una «pelle» vetrata che consentirà il rapporto tra l'interno e l'esterno dell'edificio che sarà orientato in direzione Est-Ovest, anche per simboleggiare il ciclo della natura. Un altro aspetto sarà quello della flessibilità degli spazi e della loro accessibilità a tutti.

«Ricordo cosa era questo spazio prima che lo acquistasse la Fondazione Tavecchio - ha commentato il sindaco **Dario Allevi** - Ho seguito prima come vicesindaco, poi come presidente della Provincia e infine come sindaco, la battaglia che ha portato avanti Alessio fin dal 2007 e ora sono molto felice di essere qui».

L'AgriparcoHub sorgerà all'interno dell'Agriparco solidale Accolti e

Raccolti in uno spazio di 1.150 metri quadrati. La struttura sarà composta da un ristorante solidale che darà lavoro a dieci ragazzi con sindrome d down, disturbi dello spettro autistico e altre disabilità intellettive e fisiche e potrà ospitare 70 persone nella stagione invernale e 110 in quella estiva. Previsti anche due laboratori per la



produzione di pasta e lievitati e per la trasformazione. I due laboratori forniranno prodotti di alta qualità alla cucina e al food shop di AgriparcoHub. Il centro sarà completato anche da una wine school, con spazi destinati a corsi di de-

gustazione e alla formazione di sommelier e da una scuola natura, un'area esterna dedicata ad attività di laboratorio e sensibilizzazione sull'ambiente e sulla sostenibilità rivolte ad adulti e bambini.