Brianza

La buona tavola

L'ultima idea di Tavecchio: un ristorante solidale

Ragazzi diversamente abili cucinerebbero i prodotti coltivati nell'orto, nel frutteto e nel vigneto della sua Fondazione

MONZA
di **Marco Galvani**

Il suo progetto ha fatto breccia pure nella curiosità dello chef Antonino Cannavacciuolo, tanto da "strappargli" la promessa di venire al taglio del nastro. Tra un anno, se non ci saranno intoppi burocratici. Il progetto preliminare è quasi pronto e prevede la realizzazione di un ristorante che abbia nel menù piatti creati con i frutti dell'orto solidale della Fondazione Tavecchio. «Stiamo collaborando con l'Amministrazione comunale per riuscire a trovare una soluzione urbanistica e sociale utile alla collettività», l'impegno del presidente della Fondazione, Alessio Tavecchio. Messo da parte, almeno per ora, invece, il sogno dell'Open Village, un centro polifunzionale di riabilitazione, formazione e sostegno a persone con disabilità, con annessa anche una residenza per anziani, che il tempo di tre Giunte differenti, decine di scartoffie e un ricorso al Tar contro la decisione dell'amministrazione Scanagatti di declassare a verde protetto e parzialmente attrezzato il terreno che prima era edificabile a destinazione sociale e sportiva, hanno bloccato. E allora sul terreno di 12.000 metri quadrati di proprietà della Fondazione Tavecchio in via Papini, Alessio ha coltivato un altro sogno, un orto, un vigneto e un bosco solidali, a cui aggiungere una zona destinata alla didattica, alla ristorazione e alla vita indipendente per soggetti con disabilità cognitiva. L'ha ribattezzato "Agriparco solidale. Accolti e raccolti": mille metri quadrati a vigneto in collaborazione con il Gruppo Meregalli, altri mille a frutteto e duemila di orto.

INAUGURAZIONE FRA UN ANNO

Il progetto ha catturato l'attenzione dello chef Cannavacciuolo

Tutto controllato – anche la qualità e l'umidità del terreno – da un telecamere e sensori donati da Cisco. E proprio accanto al vigneto potrebbe trovare posto un punto legato alla ristorazione a chilometro zero, dove ragazzi diversamente abili possano cucinare i prodotti dell'orto solidale. Senza contare la possibilità di allargarsim all'area a sud, 8mila metri di bosco incolto che la Fondazione potrebbe ricevere in comodato dal Comune. Il progetto, in co-progettazione con l'Amministrazione e realtà del territorio, sta riscontrando grande interesse. Anche a livello regionale. Oltretutto in municipio non hanno mai fatto mistero della necessità di avere alloggi protetti dove ragazzi disabili possano prepararsi a una vita indipendente, e anche di attivare programmi di orientamento al lavoro per dare una risposta a bisogni effettivi. In questa esigenza si inserirebbe il progetto della residenza Dopo di Noi (una trentina di alloggi) che, con un investimento di 2 milioni di euro, potrebbe essere costruita nell'area pubblica data in comodato.

Alessandro Tavecchio assieme allo chef Antonino Cannavacciuolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA