

NASCE A MONZA AGRIPARCOHUB: RISTORAZIONE, WINE SCHOOL, FORMAZIONE E LAVORO



MONZA - Nasce a Monza AgriparcoHub, il nuovo centro polifunzionale della Fondazione Alessio Tavecchio, dal 1998 impegnata in attività assistenziali verso persone anziane e disabili e in iniziative di sensibilizzazione all'inclusione attraverso la valutazione del limite come opportunità di crescita per scoprire i propri talenti. Proprio per l'impegno profuso nella causa, il fondatore e presidente Alessio Tavecchio è stato recentemente nominato Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica.

I lavori di costruzione dell'AgriparcoHub inizieranno a settembre 2021, con l'obiettivo di

inaugurare ufficialmente la struttura nel 2022. Per sostenerne l'apertura è stata lanciata una campagna di raccolta fondi.

Didattica e lavoro inclusivi saranno i due pilastri del progetto, che darà vita a laboratori enogastronomici e a un ristorante solidale in cui anche persone con disabilità e fragilità potranno lavorare in cucina e in sala, per consolidare quanto appreso in competenze professionali. Un capitale di esperienza che apre le porte a indipendenza e inclusione sociale, oltre ogni stereotipo. Complessivamente, il ristorante impiegherà dieci tra ragazzi e ragazze con varie fragilità.

Il centro polifunzionale intende rivolgersi altresì al mondo corporate business, per organizzare eventi, convention e team building al fine di sensibilizzare e promuovere la diversity inclusion grazie ad un'ampia area dedicata agli eventi e alla didattica.

Dalla produzione di pasta e lievitati a quella di conserve, confetture e piatti pronti, i laboratori saranno sede di alta formazione culinaria, accessibile a persone con ogni livello di abilità. Saranno organizzate classi integrate con studenti di istituti alberghieri. Previste anche una Scuola Natura e una Wine School, quest'ultima in collaborazione del partner di progetto Gruppo Meregalli.

Tutte le diverse aree dell'AgriparcoHub saranno collegate e in completa sinergia tra di loro al fine di creare un centro Polifunzionale unico in Italia proprio perché creato all'interno di un Agriparco agricolo produttivo.

“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”, spiega in una nota **Alessio Tavecchio**. “L'AgriparcoHub - aggiunge - 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”.

Un impegno saldo, che non vacilla neanche di fronte alle difficoltà dovute alla pandemia: “La

gestione dell'emergenza sanitaria ha spesso lasciato indietro le persone disabili, accentuando una condizione già pre-esistente di marginalità e di difficile accesso al lavoro. Vogliamo che questo non accada mai più: ogni persona ha diritto a un'opportunità di realizzazione", conclude Tavecchio.

Il Centro polifunzionale AgriparcoHub è parte del più ampio progetto dell'Agriparco solidale Accolti e Raccolti, inaugurato nel 2017 dalla Fondazione Alessio Tavecchio nel quartiere Libertà di Monza grazie al sostegno dei partner Cisco Italia, Gruppo Meregalli, Dolomiti Energia, Gruppo Aetherna e alla generosità di Brianzacque, Novatex e Ungari Group. L'Agriparco, che ospita già un orto, un frutteto e un vigneto didattici, un bosco e un giardino sensoriale, nasce come spazio inclusivo e aperto a tutti, con particolare attenzione ai soggetti più fragili. Grazie a 800 mq di passerella e a dieci vasche rialzate per la coltivazione di ortaggi e piccoli frutti, le attività didattiche sono infatti accessibili anche alle persone con disabilità motorie.

Oltre all'inclusione di persone svantaggiate, il progetto promuove sul territorio la valorizzazione delle risorse naturali e la cultura della sostenibilità, impiegando tecniche di coltivazione rispettose del territorio, incentivando la filiera corta e avvicinando la comunità a un'alimentazione più sana e consapevole. Dall'orto e dal vigneto proverranno infatti le materie prime per le lavorazioni dei laboratori, da servire in tavola al ristorante nel segno di una cucina a km 0 e sostenibile per l'ambiente. Un circolo virtuoso che valorizza le persone, il lavoro e i prodotti della terra, in linea con gli obiettivi ed i valori, che si ispirano all'Agenda 2030 dell'ONU, per lo sviluppo sostenibile e sociale del pianeta.

Alle attività già in corso si aggiunge oggi anche la realtà di AgriparcoHub, che va a consolidare l'impegno più che ventennale di Fondazione Tavecchio per l'inclusione delle persone con disabilità. Un progetto che anche aziende e privati potranno sostenere con un contributo, ma che nel lungo periodo mira a diventare sostenibile grazie alle attività del ristorante, dei corsi e all'affitto della location per eventi e conferenze.

Per maggior informazioni e per supportare l'iniziativa: <https://www.agriparcohub.org/>.