

In carcere solidarietà e cultura

Confcommercio. Nell'ambito di Leggermente avviato un laboratorio per la realizzazione di un gioco da tavolo. Il presidente Antonio Peccati: «È una prima tappa, siamo molto soddisfatti dal riscontro avuto dalla proposta»

MARIA G. DELLA VECCHIA
LECCO

Con tre sessioni, una nel pomeriggio del 7 giugno e due nel corso della giornata successiva, nell'ambito di Leggermente 2023 è stato realizzato un progetto con la casa circondariale di Lecco per l'allestimento di un laboratorio per la costruzione di un gioco da tavolo, con l'affiancamento operativo del pedagogista ludico Antonio Di Pietro.

Il progetto ha segnato la prima tappa di un percorso didattico e culturale articolato avviato con il carcere di Lecco e che si svilupperà anche nei prossimi mesi.

Finalità

Il progetto realizzato nell'ambito della quattordicesima edizione di Leggermente, manifestazione ad elevato richiamo di pubblico organizzata da Assocultura Confcommercio Lecco, ha avuto anche una finalità di attenzione ambientale e di economia circolare visto che tabelloni, pedine di gioco e contenitori sono stati realizzati integralmente con materiali di recupero grazie alla collaborazione con Silea, società pubblica leccese per l'economia circolare.

Soddisfazione in Confcommercio: «Siamo molto contenti che il laboratorio tenuto da Antonio Di Pietro abbia avuto un ottimo riscontro e sia stato apprezzato - afferma il presidente di Assocultura Confcommercio Lecco, Antonio Peccati - Questa prima tappa del progetto che ci vede attivare, insieme ad altre realtà del territorio, percorsi e iniziative culturali e formative all'interno della casa circondariale, con cui da anni collaboriamo in occasione di Leggermente, conferma la bontà della scelta



Antonio Di Pietro, pedagogista

fatta. Ringrazio tutte le persone che hanno reso possibile questa proposta assolutamente di valore».

Un bilancio di come si sono svolti i lavori arriva da Di Pietro che spiega come i tre incontri nella casa circondariale abbiano coinvolto una ventina di persone: «Dapprima - afferma Di Pietro - c'è stata una presentazione dei giochi in termini di storia, aspetti culturali, caratteristiche e altro, poi abbiamo giocato in modo che ciascuno potesse scegliere quale parte interessava di più da realizzare e tenere con sé. I diversi giochi, antichi e moderni, sono stati realizzati utilizzando prevalentemente l'acquarello. I giochi, tutti di strategia, hanno coinvolto i partecipanti e l'intera attività si è svolta in un clima sereno e partecipato. Qua-

■ ■ Nell'iniziativa coinvolta anche la startup Piccola sartoria sociale

si tutti gli ospiti presenti al laboratorio hanno chiesto di continuare questo percorso avendolo apprezzato. Se ci saranno le condizioni per potere continuare - conclude Di Pietro - assicuro fin da ora la massima disponibilità da parte mia».

Educatrice

A seguire per conto della casa circondariale il progetto di laboratorio è stata l'educatrice Gloria Cattaneo: «Gli incontri - spiega - sono andati molto bene. I detenuti hanno trovato uno spazio accogliente e molto rilassato. Hanno apprezzato le attività proposte e chiesto di poter proseguire. Ci siamo detti che anche noi dall'interno cerchiamo di riproporre questo tipo di attività. Ringrazio Confcommercio Lecco e gli altri partner del progetto per avere ideato questa iniziativa e ringrazio Antonio Di Pietro per l'attenzione mostrata durante gli incontri e anche per la disponibilità a rimanere in contatto».

«In questo progetto - commenta la presidente di Silea, Francesca Rota - abbiamo voluto coinvolgere la Piccola sartoria sociale, la startup di Silea per il recupero dei rifiuti tessili, che ha realizzato buste e sacchetti su misura rigenerando tessuti e divise usate che sono stati messi a disposizione da un noto hotel a 5 stelle del Lago di Como: in questo modo siamo riusciti a mettere simbolicamente in comunicazione mondi diversi, cucendo un filo di collegamento e di supporto con la realtà carceraria. È stato un laboratorio - conclude - di aggregazione e incontro che ha coniugato sostenibilità ambientale e sostenibilità sociale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nell'ambito di Leggermente nel carcere di Pescarenico è stato realizzato un progetto didattico solidale

Una rassegna entrata nel calendario nazionale

L'edizione 2023 di Leggermente, la manifestazione di promozione della lettura organizzata da Assocultura Confcommercio Lecco, ha scelto come tema "L'altro da me. Rileggere le relazioni".

La rassegna è tornata quest'anno alla consueta calendarizzazione (che mancava dal 2019) abbracciando idealmente la data del 24 marzo, Giornata nazionale di promozione della Lettura.

La nuova edizione ha offerto diversi appuntamenti con gli

autori: da Vittorio Emanuele Parsi a Ezio Mauro, a Stefano Zamagni, a don Marco Crippa, ad Alessandro Robecchi. E, ancora, Piero Colaprico, Aldo Bonomi, Jonathan Bazzi, Claudio Batta, Ezio Greggio. Tanti però gli eventi "off" e le proposte che continuano durante l'anno, come il progetto con la casa circondariale.

Leggermente è organizzata da Confcommercio Lecco e Assocultura Confcommercio Lecco con il patrocinio della presidenza del Consiglio dei ministri,

del ministero dell'Istruzione, della Regione Lombardia e del Comune di Lecco, con il contributo della Camera di commercio e della Provincia di Lecco.

A coordinare la programmazione è il Comitato scientifico di Leggermente composto da Maurizio Bertoli, Rossana Castelnovo, Alma Gattinoni, Angela Lamberti, Giorgio Marchini, Anna Maria Mezzera, Eugenio Milani, Manuela Nicolini, Nicola Papavero, Silvia Ponzoni, Giovanna Ravasi, Simona Sanna, Paola Schiesaro. All'edizione 2023 hanno contribuito con il loro sostegno economico Acinque (main sponsor), Novatex, Iperal, Silea e Cartiera dell'Adda, oltre a numerosi partner tecnici. **M. Del.**

I ristoranti e la Ats Brianza: a tavola con un occhio alla salute

Il progetto

"Pastosano"idiano" è l'iniziativa avviata da Confcommercio con l'azienda sanitaria

Pastosano"idiano è il progetto che dà vita a una rete di ristoranti che offrono piatti sani, nato dalla collaborazione tra Ats Brianza e le due territoriali di Confcommercio Lecco e Confcommercio Milano-Lodi-Monza Brianza (con le Associazioni territoriali dell'Alta Brianza, di Monza e Circondario, di Seveso e Vimercate).

I piatti riconosciuti sani da Ats Brianza (si prenderà in considerazione l'utilizzo di materie prime fresche, di preparazioni alimentari che rispettano le tradizioni della gastronomia locale, di prodotti e specialità del-

la dieta mediterranea, di alimenti di stagione di prodotti locali), verranno inseriti all'interno del menù degli esercizi aderenti identificabile con il logo Pastosano"idiano. I nominativi dei locali aderenti alla rete saranno facilmente ricercabili attraverso una mappa con geolocalizzazione dedicata ai ristoranti che promuovono salute.

L'idea, spiega Nicoletta Castelli, direttore del dipartimento di Igiene e prevenzione sanitaria - nasce dalla considerazione che un'alimentazione corretta è la base per il mantenimento di un buono stato di salute e dalla consapevolezza che circa il 54% degli adulti consuma un pasto fuori casa. Abbiamo quindi pensato di coinvolgere direttamente gli esercizi di ristorazione che possono pro-



Con l'Ats Brianza il progetto "Pastosano"idiano"

muovere i piatti salutari che vengono comunemente preparati nei loro locali, incentivandoli all'utilizzo di alimenti sani; allo stesso tempo, i consumatori potranno affidarsi a questo logo per sapere dove possono consumare pasti sani ed equilibrati».

«Abbiamo aderito con piacere a questo progetto voluto da Ats Brianza e teso a promuovere uno stile di alimentazione sano e corretto - evidenzia il direttore di Confcommercio Lecco, Alberto Riva - Sono sempre di più le persone che, per motivi di lavoro o di turismo, si trovano a consumare un pasto fuori casa in uno dei nostri bar o dei nostri ristoranti. La possibilità di offrire a questa clientela anche dei piatti gustosi ancorché ipocalorici rappresenta sicuramente un obiettivo condivisibile. Come Confcommercio Lecco - aggiunge Riva - promuoveremo questa idea di "Pastosano"idiano" attraverso i nostri canali, proprio perché siamo profondamente convinti del suo valore. Siamo certi che numerosi esercizi leccesi aderiranno a questa proposta».

«La dieta mediterranea - ricorda Claudia Chiarino, responsabile della struttura Sorveglianza nutrizionale di Ats Brianza - universalmente e scientificamente riconosciuta come dieta sana e preventiva nei confronti delle malattie croniche non trasmissibili quali sono le patologie cardiovascolari, diabete, ipertensione, ictus, si basa fondamentalmente su alcuni alimenti cardine: olio d'oliva, cereali, frutta, verdura, moderata quantità di pesce, latticini e carne bianca e erbe aromatiche. Valorizzare pertanto i prodotti della dieta mediterranea può aiutare a salvaguardare la salute e il benessere del consumatore. Inoltre, anche dal punto di vista economico, la scelta di alcuni alimenti tipici della dieta mediterranea è vantaggiosa: basti pensare all'utilizzo di legumi quale fonte proteica principale, alla preferenza data alla carne bianca e al pesce azzurro rispetto a carne rossa e altre tipologie di pesce sicuramente più costose, oltre che allo stimolo al consumo di frutta e verdura locale e di stagione». **M. Del.**