

L'INIZIATIVA

L'accordo con la Dao è un ulteriore sviluppo del progetto «Autismo e lavoro»: nel laboratorio di Villa Lagarina la produzione bio affidata a una decina di ragazzi speciali Pontara: «Incrementiamo la produzione con l'assunzione di altri giovani che nel lavoro trovano la loro dimensione» Penasa: «Un supporto concreto ad una grande realtà»

Sugli scaffali Conad arriva la pasta solidale Dal Barba

CIANCARLO RUDARI

C'è sempre una luce in fondo al tunnel. Anche dai momenti più bui e difficili può scaturire un'idea che con l'andare del tempo si rivelerà vincente e foriera di nuovi progetti. Così è stato per il pastificio della cooperativa sociale Dal Barba che ieri ha annunciato un'importante collaborazione con la cooperativa Dao per la distribuzione nei punti vendita Conad del Tivenero della propria pasta secca di farina semintegrale biologica e certificata prodotta a Villa Lagarina e proposta in confezioni artistiche con le famose formichine di Fabio Vettori. Una partnership che va oltre l'aspetto economico e commerciale, ma assume un valore sociale davvero unico con l'ulteriore sviluppo del progetto "Autismo e lavoro" che vede l'occupazione di ragazzi speciali in uno dei più importanti laboratori di produzione di pasta biologica in Trentino.



La presentazione della collaborazione tra il pastificio Dal Barba e Dao/Conad

vo di coniugare l'arte culinaria con l'inclusione socioeconomica di giovani in situazioni svantaggiate. È nata così la collabo-

maestro pastaiolo Simone e con la preziosa collaborazione di un grande esperto come il volontario Andrea Penasa. Il progetto di inclusione e di

le oltre che commerciale. Mettere sugli scaffali Conad la pasta secca della cooperativa di Villa Lagarina è un motivo di orgoglio e stimolo nel cercare di dare importanza a ciò che abbia-