

Locali e sociali: gnocchi migliori non ci sono!

Attualità Giovedì gnocchi. Ma anche venerdì e sabato trovate presso le filiali Migros di Locarno, S. Antonino, Lugano, Agno e Serfontana gli squisiti prodotti dal laboratorio «aTavola» della Fondazione Diamante

FD FONDAZIONE DIAMANTE
www.f-diamante.ch

È una delle varie attività della Fondazione Diamante che unisce la vocazione di utilità sociale alla produzione e diffusione di prodotti locali e biologici. Nel negozio e laboratorio «aTavola», in passato pastificio del nucleo di Mendrisio, incontriamo Mauro Marconi (responsabile del laboratorio «Il Punto») che ci parla di questi gnocchi, buoni non solo per il palato ma anche per il contesto sociale del territorio. «L'idea di offrire ai clienti di Migros, con la quale la Fondazione collabora già, un prodotto speciale caratterizzato dalla lavorazione artigianale in un ambiente che favorisce l'inserimento nel mondo del lavoro di persone con disabilità è nata nel 2010. Oggi offriamo tre prodotti: gli gnocchi di patate, disponibili tutto l'anno, le cicche del nonno e gli gnocchi di zucca che invece produciamo su base stagionale». La lavorazione manuale, oltre ad essere un valore aggiunto al prodotto, è importante e il signor Marconi ci spiega perché: «Gli utenti che impieghiamo vengono valorizzati attraverso il lavoro svolto e seguiti passo per passo per trovare soluzioni ad eventuali difficoltà che incontrano, in modo da dare loro gli strumenti per essere indipendenti. Avere un'identità lavorativa forte permette loro di collocarsi nel tessuto sociale e acquisire fiducia nelle proprie potenzialità». Il laboratorio si riforni-



Da sinistra, Sladjana Stojanovic (educatrice), Raika Zanotta (collaboratrice «aTavola»), Larissa Pusterla (educatrice) e Mauro Marconi (responsabile laboratorio «Il Punto» della Fondazione Diamante). (Flavia Leuenberger)



Alcuni momenti della produzione di gnocchi.

sce da aziende agricole locali, le quali spesso fanno capo alla Fondazione. «Lo scopo non è solo quello di metter in luce le potenzialità degli utenti ma anche quello di sostenere il territorio e la produzione tipica, creando un circolo virtuoso che giova al tessuto sociale

e all'economia locale». Gli gnocchi, che non contengono conservanti, sono riconoscibili dall'etichetta bianca con il nome del prodotto a caratteri calligrafici, sempre ideata e prodotta all'interno di un laboratorio della Fondazione. / Luisa Jane Rusconi



Gnocchi di patate
500 g Fr. 8.-



Cicche del nonno
500 g Fr. 8.70

In vendita nelle filiali Migros di Locarno, S. Antonino, Lugano, Agno e Serfontana il giovedì, venerdì e sabato.