

IL PROGETTO Nato grazie alla Fondazione Cariplo di Milano e alla Fondazione Comunitaria

Dal laboratorio che non ha barriere le uova di Pasqua buone e solidali

Nella sede di "Cioccolato 180" il progetto della Fondazione Amici di Sissi garantisce lavoro a persone con lieve disabilità psichica

di **Laura Gozzini**

■ C'è un posto a Codogno dove creatività e disabilità si "fondono" dando vita a leccalecca, mattoncini Lego, cuori, bicchierini, palline da golf e uova di Pasqua che profumano di cacao: succede al civico 22 di via Contardi, nel laboratorio artigianale di "Cioccolato 180", il progetto della Fondazione Amici di Sissi che prende il nome dalla legge Basaglia, e punta all'inserimento lavorativo di persone con lieve disabilità psichica. Come la piccola Samia e Stefano, addetti al confezionamento e all'etichettatura delle leccornie preparate dalla giovane maestra cioccolataia Federica Zacchetti, 22enne di Quartiano diplomata a villa Igea, che nell'"atelier" dolciario codognese dà sfogo alla sua professionalità ed estro. Ingredienti alla base della meraviglia che irrimediabilmente coglie chiunque visiti il laboratorio, adibito anche a spazio vendita. Varcato l'ingresso si è avvolti

dal profumo intenso di cioccolato delle uova di Pasqua in fase di lavorazione, un processo che avviene in diretta e certifica l'artigianalità della produzione. Vero marchio di fabbrica di "Cioccolato 180", come sottolinea Filippo Mazzocchi, 29enne di Bertonico responsabile marketing, comunicazione e vendite: «Acquistiamo cioccolato semilavorato che trasformiamo con le nostre miscele, e il prodotto finale varia dai semplici cucchiaini, cuoricini o pezzi di Lego a prodotti più elaborati come le palline da golf, sponsor del circuito Top Tour Challenge che tocca i migliori circoli del Nord Italia, o i presepi e i calendari dell'Avvento. Quest'anno abbiamo introdotto anche le uova di Pasqua, puntando sull'eleganza con stampe a fantasia diamante e a righe che appagano la vista di chi le scarta. L'artigianalità è anche nel packaging, fatto pezzo per pezzo a mano, ed è proprio in questa fase che inseriamo i ragazzi con una lieve disabilità psichica».

Nelle tre varianti da 130, 150 e 250 grammi, al cioccolato al latte o fondente, le uova sono personalizzabili con la sorpresa che si desidera. Basta portarla in laboratorio. Per contatti: tel.



Organizzatori e animatori del progetto, un "mix" di dolcezza e solidarietà

338.3760908, indirizzo mail amidisissi@gmail.com oppure Instagram e Facebook "Cioccolato 180". «La Fondazione Amici di Sissi è nata nel 2000 per volontà della mia famiglia e delle famiglie Sguazzi di Codogno e Calvi di Milano con l'obiettivo di mettere le nostre esperienze personali e professionali al servizio del terzo settore e dal 2009 opera in collaborazione al Dipartimento di Salute Mentale di Lodi gestendo la prima residenza leggera della Provincia a San Fiorano - spiega il presidente Paolo Badini -. Il laboratorio "Cioccolato 180" è nato

grazie al contributo della Fondazione Cariplo di Milano e della Fondazione Comunitaria della provincia di Lodi e oggi ci permette di dare lavoro a due ragazzi con lieve disabilità psichica, ma presto si aggiungerà anche un'altra ragazza». Dalla prossima settimana, il martedì e venerdì durante i giorni di mercato, il truck di "Cioccolato 180" sarà in piazza XX Settembre a Codogno con l'esposizione dei prodotti, in vendita alla "casa madre" in via Contardi 22, a L'Orto di Tutti in viale Trieste e a La Quercia Verde in viale Trento a Codogno. ■

