

MATERA- Il consorzio di cooperative sociali "La Città Essenziale" di Matera, ha in programma per domani nel Complesso La Tenda, in via Cappuccini 15, alle ore 9, un seminario tecnico sul progetto Panecotto. Il consorzio incontrerà istituzioni territoriali, cooperative socie e altre cooperative provenienti dalla Puglia, per spiegare cos'è Panecotto e, soprattutto, cosa

vuole diventare nel futuro prossimo cioè volano di sviluppo per la Basilicata in un'ottica di sostenibilità sociale, ambientale ed economica. Il marchio commerciale Panecotto, ideato circa un anno fa, ha già visto nella sua prima fase la concretizzazione dell'idea con l'apertura del primo punto vendita e degustazione di specialità ti-

piche lucane, inaugurato a Matera lo scorso dicembre nei Sassi. Il progetto Panecotto persegue l'obiettivo di promuovere e sostenere il territorio e l'autenticità delle sue risorse attraverso l'enogastronomia, l'artigianato artistico e l'esperienza turistica strutturando un sistema in franchising per sviluppare una rete di contatti

con imprenditori locali per aprire in Italia punti vendita e degustazione ricreando uno scorcio di Basilicata da "vivere" fuori dai confini regionali. Il seminario vuole essere un'occasione di discussione e di approfondimento in una logica integrata e sinergica tra i vari attori interessati, puntando sull'evoluzione di impresa del "non

profit" verso il mercato privato. Con il marchio Panecotto, il Consorzio vuole diffondere le opportunità di un modello etico di gestione, replicabile in altri territori, che attraverso l'attivazione di un indotto opera a favore dell'inclusione sociale di soggetti svantaggiati nel mercato del lavoro e al reperimento di risorse aggiuntive per il sostegno alle azioni di welfare.

## Panecotto, un modello etico replicabile