

Corviale, dieci anni di Calciosociale

Oltre a due “ring” per lo street soccer e all’Accademia del Talento, in cantiere la Mensa della legalità e un social market.

Il Calciosociale, che da tempo opera nel quartiere periferico di Corviale e promuove i valori dell’accoglienza e del rispetto della diversità, compie dieci anni e si modernizza: per gli abitanti del quartiere, oltre ad attività sportive e ricreative di integrazione, arrivano un’Accademia del Talento, un campo da street soccer – il primo in Italia – e una “Mensa della Legalità, Sostenibilità e Social Market”. “Con l’Accademia del Talento abbiamo rivoluzionato il concetto di calcio – spiega Massimo Vallati, presidente di Calciosociale – l’intenzione è quella di cambiare l’idea di agonismo: secondo il nostro punto di vista non esiste contraddizione tra sport di alto livello e umanità, anzi: è proprio grazie ai valori umani più autentici che lo sport raggiunge i massimi livelli”.

Così gli operatori del Calciosociale garantiranno a bambini e ragazzi percorsi agonistici che formeranno non solo sportivi, ma anche cittadini doc. Tutto questo anche grazie ai due nuovi “ring” da street soccer, i primi in Italia: uno è per giocare 3 contro 3, l’altro è per un testa a testa, con lo scopo di promuovere il confronto e imparare a cavarsela in molteplici ruoli. “Calciosociale rappresenta la parte bella di Roma – racconta Maurizio Veloccia, presidente dell’XI municipio – siamo fieri di quello che questa realtà ha creato e speriamo possa crescere ancora di più”.

Mentre il campo da street soccer è già pronto all’uso, la mensa è in fase di realizzazione: si parla di una capienza di 260 persone, dell’occupazione di 10 dipendenti e della fornitura di oltre 100 mila pasti all’anno, di cui almeno il 70% gratuitamente. Il tutto, tenendo conto delle ultime

frontiere della bioarchitettura, con intonaci in terra cruda atossica, balle di paglia, vetrate fotovoltaiche trasparenti per la produzione di energia elettrica e tetto con piantumazioni.

Per favorire l'inclusione, saranno ben accette persone che pagheranno il pasto che consumano, con lo scopo di mangiare tutti insieme e condividere il cibo. Che qui, tra l'altro, sarà per lo più a chilometro zero: aziende agricole, piccoli produttori e serre in loco produrranno frutta e verdura che finiranno in pentole e padelle, mentre dalla grande distribuzione arriveranno tutti quei cibi in eccesso, vicine alla scadenza o destinate allo smaltimento, ma comunque buoni sia per essere consumati alla mensa, che per essere acquistati nel social market in loco.

[link all'articolo](#)