

Maiora promuove un progetto di inclusione con la Cooperativa Sociale PeperonAut

L'iniziativa rappresenta un esempio concreto di come responsabilità sociale d'impresa e sviluppo commerciale possano procedere insieme.



Maiora avvia una collaborazione con la Cooperativa Sociale PeperonAut, realtà impegnata in Basilicata nella creazione di opportunità di lavoro e autonomia per ragazzi autistici attraverso la lavorazione artigianale del Peperone crusco di Senise Igp. Il progetto prende il via, in una prima fase sperimentale, da quattro punti vendita Interspar: Triggiano (Ba), Vibonati (Sa), Locorotondo (Ba) e Melfi (Pz), dove saranno disponibili i peperoni cruschi in vari formati, realizzati nel laboratorio PeperonAut. Qui ogni peperone viene lavorato interamente a mano, essiccato e confezionato con cura dai ragazzi della cooperativa, trasformando un prodotto simbolo della tradizione lucana in un'esperienza di valore sociale. «Quella con PeperonAut vuole essere una collaborazione con un fornitore speciale, nato per creare opportunità concrete di lavoro e inclusione per ragazzi autistici – dichiara **Grazia De Gennaro**, consigliere di amministrazione di **Maiora** con delega alla comunicazione, sostenibilità e diversity –. Accogliamo con grande piacere questo progetto nei nostri punti vendita, perché rappresenta perfettamente il nostro modo di fare impresa: attento alle persone, al territorio e al valore sociale delle scelte quotidiane». A rafforzare il valore del progetto sono previsti anche momenti di promozione in-store, durante i quali alcuni dei ragazzi coinvolti nel laboratorio PeperonAut saranno presenti nei punti vendita per incontrare i clienti, raccontare il proprio lavoro e il percorso di trasformazione dei peperoni cruschi, favorendo una relazione diretta e consapevole con il prodotto e il suo valore sociale. Inclusione, sostenibilità e promozione delle filiere locali sono i pilastri che guidano questo percorso, in linea con l'impegno dell'azienda a sostenere le comunità in cui opera. Il peperone crusco, simbolo della tradizione gastronomica lucana, si inserisce inoltre nella strategia di **Maiora** di valorizzazione dei sapori autentici e delle produzioni territoriali all'interno dei propri store, rafforzando il legame con i territori e sostenendo le eccellenze del made in Italy.■

LEGGI ANCHE:

"Barilla: 24 MW rinnovabili entro il 2030 per autoproduzione elettrica"

