

DA GUSTARE



■ CIME DI RAPA

## IL SAPORE DELLA TERRA SULLA STRADA DEL FUTURO

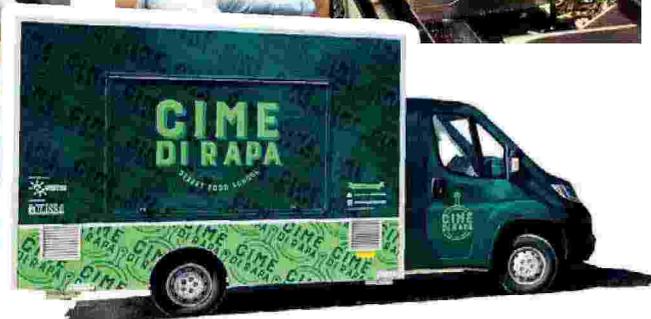
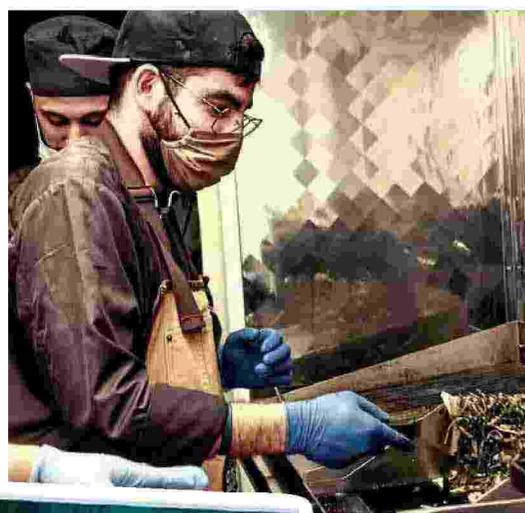
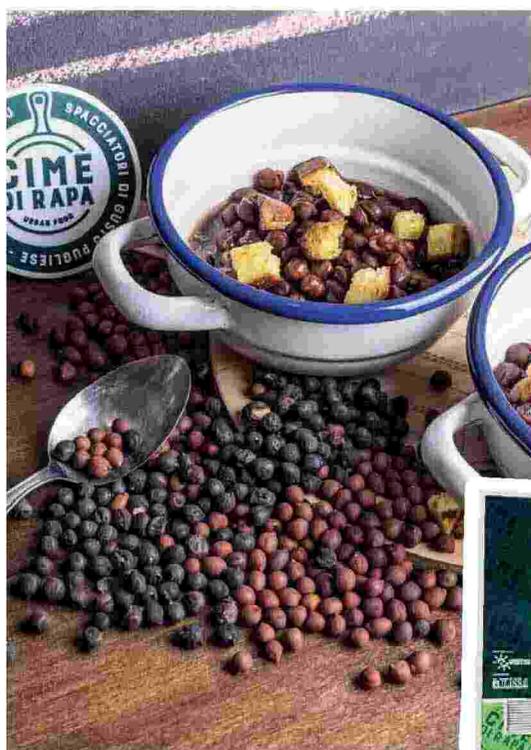
di GIORGIO RUGGERI

Si muove tra le piazze e le strade, guida su quattro ruote gli aromi e i sapori della tradizione italiana, e il suo nome porta in grembo la tipicità pugliese per antonomasia. Attraversa un ponte tra passato e presente lungo i sentieri della gastronomia, e raccoglie una sfida non da poco: scendere in strada e trasferire nei “food truck” quei “sapori della nonna” nati da cotture lunghe e pazienti attese. Proprio nei “camioncini” di cucina ambulante, templi contemporanei del cibo veloce in cui troppo spesso la qualità è lasciata da parte, nasce invece un approccio innovativo che valorizza le materie prime, la semplicità del gusto, l'importanza del cibo sano. È “Cime di Rapa street food”, idea, progetto, realtà partorita da Elio Dongiovanni, direttore dell'agenzia di formazione Ulisse. Sullo sfondo, la scelta strategica che, già da qualche anno, si era concentrata sul settore turistico per formare, tra le sue diverse sedi pugliesi, nuovi operatori a tutto tondo del settore.

In questo organigramma, la sede leccese si è trasformata in scuola di cucina, perché occuparsi di turismo porta necessariamente a fare i conti con la materia fluida del cibo, con il suo essere traduttore del territorio, espressione del genius loci tra profumi e colori di ricette nate dal passaggio dei tempi e delle storie degli

uomini. È qui che nel 2018 nasce il progetto “Food Truck”, con il sostegno di [Fondazione con il Sud](#) e la spinta di quell'orgoglio che porta a guardare al cibo come ambasciatore nel mondo del proprio modo d'essere. Chiamarlo Cime di Rapa è stata la sua naturale declinazione, mettendo la Puglia al centro di ricerche tra fonti storiche, vecchi ricettari, tecniche di cottura, dosi e quantità tramandate negli anni. “Il progetto è complesso”, spiega Dongiovanni, che collega i pezzi di uno schema che “connette promozione culturale, formazione di giovani, inclusione di migranti e disoccupati. Fino alla sostenibilità economica. E così, già da maggio 2019, i due camioncini sono stati operativi sulle strade, e si sono fatti notare tra le iniziative del Salento. Dalla Spartan Race alla Brindisi-Corfù, poi Notte della Taranta e il Locomotive Jazz Festival”, elenca, “con cui portiamo avanti un progetto più ampio che unisce musica e cibo”.

È crescente l'attenzione verso il progetto, capace nel frattempo di auto sostenersi, di offrire ai corsisti una possibilità di lavoro diretta e di coinvolgere le nuove leve per creare una catena gastronomica, in grado di offrire sempre gli stessi standard di qualità in ogni punto vendita. È stato così inaugurato Cime di Rapa “Urban”, nella centralissima via Oberdan a Lecce, mentre si procede spediti per essere pronti, in



primavera, con due masserie nelle campagne di Martina Franca e Maruggio, dove Cime di Rapa si declinerà in modalità “Farm”. L’obiettivo è mantenere inalterate tipologia di prodotti e qualità della cucina: avere sempre la certezza di offrire gli stessi sapori ma cambiare di volta in volta stile e caratteristiche del servizio. È questa la firma di Cime di Rapa, “dove puoi mangiare la stessa zuppa di ceci rossi, oppure le nostre salsicce con cicorie tanto al camioncino quanto in masseria”, spiega Dongiovanni, “e dove la semplicità della cucina, che elabora il meno possibile materie prime di altissima qualità, incontra tutti gli aiuti provenienti dalla tecnologia industriale”.

Un calendario di produzione standardizzato crea un programma gestibile da tutti gli elementi della brigata, a prescindere se si stia lavorando per strada o in modalità “urban” o “farm”. Cime di Rapa è “il luogo della biodiversità, dove il processo industriale viene creato in base ai prodotti della terra”, chiarisce l’ideatore, soprattutto quando spiega il nuovo percorso che si sta concretizzando grazie al coinvolgimento dell’agronomo Angelo Giordano e di una rete di contadini custodi, per recuperare semenze antiche e Prodotti Artigianali Tradizionali (i PAT) che rischierebbero di estinguersi in assenza di un sistema economicamente sostenibile di produzione. Per questo sono già dispo-

ribili cento ettari di terra, dove cavolfiori Cima di Cola e cavoli neri toscani stanno già trovando dimora insieme alle fave, all’aglio del Gargano e alla zucca napoletana per diventare il “Museo della Biodiversità”. Non solo un luogo didattico, ma uno spazio per la coltivazione e l’approfondimento. Costruito con i coltivatori e con una squadra di esperti-docenti che praticano, non solo teoricamente, il programma della scuola. “Sono loro”, dice Dongiovanni, “che elaborano le migliori tecniche di preparazione, le analisi chimiche per stabilirne conservabilità e proprietà nutrizionali, che pianificano strategie di comunicazione per raccontarli al meglio, anche grazie alla realtà aumentata che, tra qualche mese”, annuncia, “porterà a essere catapultati nel campo, dalla semina alla raccolta, fino alla cottura. E conoscere al tempo stesso proverbi e aneddoti”.

Tra orecchiette con cime di rape oppure con cavolo riccio, polpette al sugo e braciola, “pitta” di patate croccante e puccia cotta al forno, il menu di Cime di Rapa è particolarmente ricco. E tra ricerca e innovazione non teme certo di esaurirsi. Questi piatti sono il carburante migliore per partire dal sud della Puglia, risalire la penisola e viaggiare nel mondo da ambasciatori della semplicità della cucina italiana.

Info: [www.cimedirapa.eu](http://www.cimedirapa.eu)