

Storie di un Fantagronomo

di COSIMO DAMIANO GUARINI

L'integrazione in cucina? Con le cime di rapa si può



**G**irando per la Puglia ci si può imbattere in progetti, imprese e idee che fanno comprendere come il mondo del food "made in Puglia" è in continua evoluzione e spesso riserva grandi sorprese. Siamo in Salento e da un'idea dell'agenzia formativa "Ulisse", grazie anche al sostegno della **fondazione "Con il Sud"** nasce il food truck "Cime di Rapa".

L'obiettivo dell'agenzia "Ulisse", uno dei tanti enti di formazione presenti in Puglia, già nel 2017 si pone l'obiettivo di formare ragazzi, provenienti da diverse parti del pianeta, integrandoli nel mondo della cucina attraverso lo street food e rispondendo all'esigenza di attuare politiche del lavoro attive per migliorare l'integrazione dei migranti nel mercato del lavoro. Circa 20 ragazzi intraprendono così un percorso formativo professionale per la qualifica di tecnico di cucina, per poi approdare in un ristorante didattico al fine di favorire l'inserimento la-

**L'agenzia formativa Ulisse ripropone un progetto che punta a formare giovani provenienti da ogni parte del pianeta e a integrarli attraverso lo street food. Il risultato è un modello di ristorazione capace di coniugare la trattoria italiana con il diner, locale-cult negli Stati Uniti**

vorativo, l'inclusione sociale e l'emancipazione economica dei partecipanti.

Il primo food truck "Cime di Rapa", nel 2019, vede a bordo allievi provenienti da India, Bangladesh, Pakistan, Costa d'Avorio, Senegal e Marocco per un viaggio che li impegnerà in diverse piazze pugliesi per proporre piatti tipici regionali. Dal grande successo itinerante prende vita una nuova idea di ristorazione che prova a coniugare la cucina della tradizione con un servizio veloce e non convenzionale: un modello di ristorazione chiamato "Cime di Rapa - Urban", un format cittadino per gli allievi che ter-

minato il percorso di studi non hanno la capacità economica di avviare un'attività ristorativa. I modelli di riferimento sono, da un lato, l'antica trattoria italiana per esprimere la qualità del prodotto a prezzi accessibili e, dall'altro, il "diner americano", un luogo dall'atmosfera informale con servizio al banco, al tavolo, da asporto, aperto h24, veloce ed economico.

Nel 2021 nasce a Lecce il primo ristorante "Cime di Rapa - Urban" contemporaneamente si lavora al progetto "Cime di Rapa - Farm", un modello di ristorazione all'interno di masserie dotate di orto biodiverso. Esempi di "Ci-

me di Rapa - Farm" nascono nella primavera 2021 presso le strutture di Masseria Iazzo Scagno, a Martina Franca, e Masseria Pepe, a Maruggio. Un'idea che parte dalla formazione in campo agricolo, tra biodiversità e stagionalità, passando per la ristorazione tra street food, farm food e urban food; il tutto, legato da un forte processo di innovazione di prodotto e processo.

La Guida "Street Food 2022" del Gambero Rosso ha premiato "Cime di Rapa" quale "Campione Regionale di Cibo di Strada" e in questi mesi si pensa già alle prossime aperture del format ristorativo in importanti città italiane, anche grazie all'interesse che diverse imprese stanno mostrando verso questo progetto. Un modello virtuoso quello messo in campo dall'agenzia formativa "Ulisse", a dimostrazione che molto spesso l'ambito prettamente formativo lascia il tempo che trova se non viene strutturato in una vera strategia di in-



clusione e un'educazione al lavoro e all'imprenditorialità. Il forte legame tra innovazione di prodotto e processo si lega anche alla facile replicabilità del modello di ristorazione semplice, veloce e h24, che vede un supporto costante da parte di diversi professionisti che operano nei diversi settori, come agronomi, biologi, tecnologi alimentari e nutrizionisti.

Potremmo dire, quindi, che "Cime di Rapa" fa apprezzare il gusto dell'inclusione, l'essenzialità della tradizione e la grande sfida dell'innovazione, temi molto importanti nella Puglia dell'agrifood in costante movimento, in grado di coniugare tecnologie e agroalimentare, in attesa di scoprire il panzerotto virtuale o la braciola NFC.

