

L'altra impresa

Neet e demotivati?
Sono Cime (di Rapa)

di GIULIO SENSI

12

Da Lecce parte un'impresa sociale che sotto il marchio Cime di Rapa dà occupazione a Neet e giovani demotivati
Il camioncino risale la Penisola: ma ci sono anche ristorante, due agriturismi e i campi da coltivare

Alzati dal letto, prova lo **street food**

di GIULIO SENSI

Alcuni avevano abbandonato la scuola prima di finire le superiori, altri frequentavano corsi senza riuscire a trovare un impiego oppure si trovavano nella categoria dei Neet, i giovani che non studiano né lavorano; altri ancora erano ultracinquantenni espulsi dal mercato del lavoro col miraggio di una pensione ancora lontano. Oggi indossano cuffie, grembiuli e magliette col marchio di Cime di Rapa e sono soci di un'impresa che dalla provincia di Lecce sta risalendo il Paese, proponendo un progetto vincente fondato sull'inclusione lavorativa e la biodiversità. Nato come street food locale con il supporto della **Fondazione Con il Sud** con due food truck nel territorio leccese, Cime di Rapa in appena tre anni ha cambiato dimensione: ha messo in piedi un ristorante e due agriturismi e sta per sbarcare a Matera e Napoli.

«Eravamo frustrati nel vedere che i ragazzi in uscita dai nostri corsi non trovavano lavoro ed erano costretti a formarsi ancora. Così abbiamo deciso di concentrarci sul settore turistico inteso in senso ampio, con un'idea di filiera che mettesse insie-

me agricoltura, ristorazione e ricettività»: a raccontare l'impresa è Elio Dongiovanni, presidente della cooperativa che gestisce il marchio di Cime di Rapa, frutto delle idee della Scuola di Cucina e Agenzia formativa Ulisse. «All'inizio - spiega Dongiovanni - erano tutti ragazzi immigrati e hanno girato l'Italia con lo street food. Poi ci siamo rapidamente resi conto che c'erano margini per fare un salto di qualità e assumere un metodo più industriale. Fra una pandemia e l'altra abbiamo aperto un ristorante a Lecce e dato lavoro ad altri dieci ragazzi. Alcuni di loro hanno preso la patente, comprato un'auto, trovato casa e sono sulla strada dell'autonomia completa». Fra le dipendenti anche donne in passato vittime di violenza e stanno ricostruendosi. Un progetto forte non solo socialmente, ma anche economicamente. «Grazie anche - spiega ancora Dongiovanni - all'incontro virtuoso con il mondo dell'agricoltura ed al recupero di specie originarie uscite dal mondo della commercializzazione perché rendevano poco o erano complicate da coltivare. Invece abbiamo scoperto che attraggono

i clienti e sono apprezzate».

Prospettive

Nei 5 ettari di terreni delle masserie, sparsi tra le campagne di Carpignano Salentino, Cutrofiano, Galatone, Poggiardo e Martina Franca, gli agricoltori di Cime di Rapa coltivano e replicano i semi di varietà di pomodoro come Re Umberto, San Marzano ceppo antico e Golden nugget. Nelle insalate biodiverse si possono assaggiare numerose e pregiate varietà quasi sconosciute e nei menu si incontrano anche ceci neri e ceci rossi, cece di Nardò, zuccina president, barattiere, caroselli di Leverano, melanzana di Mormanno, zucche hokkaido e ukirikuri, cicoria otrantina solo per citarne alcuni. «Grazie ancora alla Fondazione Con il Sud e a Enel Cuore - conclude Dongiovanni - possiamo ora aprire due nuovi punti a Matera, il prossimo inverno, e Napoli. Da lì vorremmo risalire la Penisola, perché il nostro progetto non è prezioso solamente per la sua unica biodiversità, ma anche perché dà lavoro a persone che vivono difficoltà di inclusione lavorativa. Coltiviamo il sogno di un marchio nazionale che tenga insieme cultura gastronomica italiana e inclusione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi sono

Il progetto nasce nel 2017 per iniziativa di Agenzia Formativa Ulisse di Lecce per integrare ragazzi, provenienti da diverse parti del mondo, attraverso la scuola di cucina

Progetti

L'Agenzia lavora anche con le associazioni di supporto a donne vittime di violenza

La partenza

Nel 2019 sono partiti due Food Truck e dal progetto ha poi preso vita il brand, Cime di Rapa



Due operatori al lavoro in uno dei Food Truck che ha avviato l'attività di street food nel 2019

Non solo Salento: con il sostegno di Fondazione con il Sud e Enel Cuore a breve aprono altri punti a Matera e a Napoli



In piazza

Nel 2019 i primi due food trucks «Cime di Rapa» con a bordo i sei migliori allievi iniziano a girare per le piazze pugliesi cimedirapa.eu

