



# Sono le «Cime di rapa» il migliore street food

## Premiato il progetto che si fonda sui principi dell'economia circolare

**BARBARA POLITI**

«Cime di Rapa» si è classificato primo come miglior street food italiano del 2025 nella graduatoria di «50 Top Italy». Una bella soddisfazione per il progetto, spiega Elio Dongiovanni, direttore dell'agenzia formativa Ulisse.

«Sì, un bel traguardo che celebra la passione di chi vive ogni giorno questo grande progetto e di tutti quelli che ci credono supportandoci da anni, come **Fondazione Con Il Sud** e «Enel Cuore Onlus». L'obiettivo è creare un'economia circolare, attraverso un processo che inizia e termina all'interno dello stesso progetto».

**Come siete arrivati a questo risultato?**

«Crediamo sia fortemente necessario, oggi, creare un modello di economia circolare, sostenibile a livello ambientale e sociale: per questo nelle nostre cucine lavoriamo per ridurre totalmente ogni tipo di scarto e di spreco a partire dalle ricette, che prevedono l'utilizzo di tutte le parti degli ortaggi, grazie a tecniche di cottura che consentono di recuperare anche le parti più dure o esterne; abbiamo eliminato l'uso della plastica (nei nostri punti ristoro, infatti, le stoviglie sono in latta, l'acqua è del rubinetto, microfiltrata e servita in bottiglie di vetro, il monouso sui due foodtruck è in polpa di cellulosa). Soprattutto, il nostro intervento è di tipo formativo per le nuove generazioni: il progetto «Piccole Cime Crescono», un percorso educativo pensato

per le scuole primarie, infatti, serve proprio a far imparare ai più piccoli a prendersi cura di un orto didattico e a sostenere lo sviluppo di stili di vita corretti e abitudini alimentari sane. Pensate, ad oggi sono oltre novanta gli orti della biodiversità che gestiamo nelle scuole, coinvolgendo duemila ragazzi. E ancora, utilizziamo il gioco, come nel caso di «PIANTA TU!»: un'occasione per conoscere e proteggere la biodiversità vegetale».

**La biodiversità, infatti, è per voi un fattore determinante. Grazie a «Cime di Rapa» sono stati recuperati e protetti semi antichi. Come procede quest'attività?**

«Dal 2020 (anni in cui è iniziato il recupero e la messa a coltura di semi a rischio di erosione genetica), abbiamo dato vita a una filiera sostenibile dal punto di vista economico, ambientale e sociale, che ha inizio con la coltivazione diretta dei prodotti in campo, in circa cento ettari di terreno fra Puglia e Basilicata, e prosegue con la trasformazione. Il processo termina a tavola, in un menù tipico e unico. Il punto di partenza è sempre il seme: cassaforte di una struttura genetica, è il più piccolo riferimento per il futuro della nostra terra. Siamo convinti che il suo tramandarsi garantirà non solo la continuità della vita, ma anche la valorizzazione del territorio, di chi lo coltiva e la tutela della tradizione gastronomica. Abbiamo puntato su una Banca del Germoplasma Alimentare: dal 2021 ad oggi siamo riusciti a conservare e catalogare più di duecento ecotipi vegetali a rischio erosione genetica. Di questi, una parte viene catalogata e conservata, una parte viene rimessa a coltura. Nascono, così,

le nostre tipologie di passate: «Passata Secolare con pomodoro Re Umberto e San Marzano», «Passata Re Umberto con pomodoro Re Umberto» e «Passata Ambrata con pomodoro Golden Nuggets», «Passata Tomato Banana con pomodoro Banana Legs».

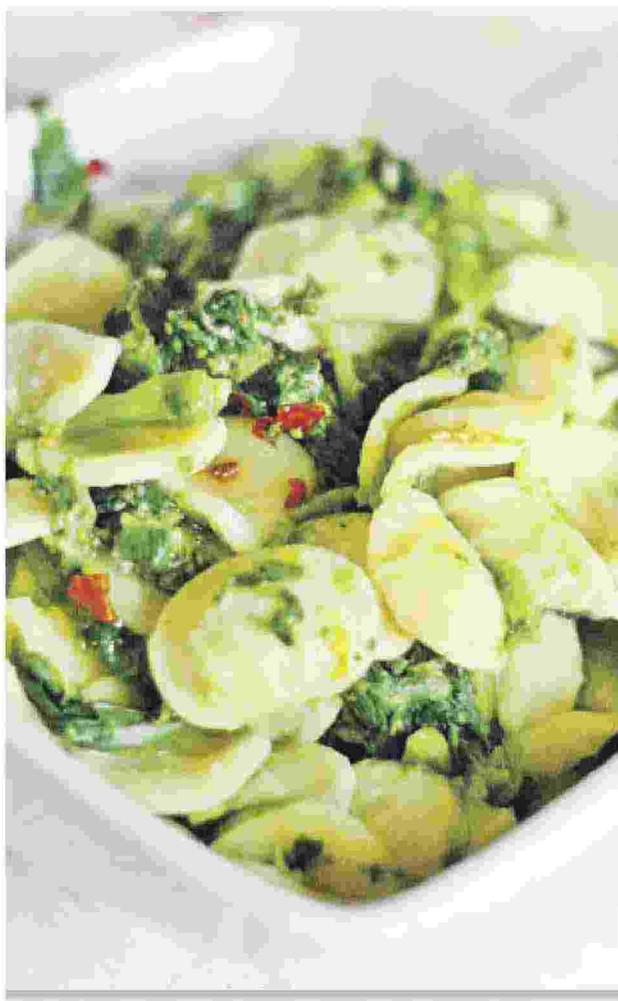
**Biodiversità, formazione e valorizzazione della cucina locale. Quali sono i vostri piatti di punta?**

««Cime di Rapa» è un progetto che valorizza la cultura gastronomica territoriale: infatti, a Matera, è possibile ordinare una puccia lucana, a Torino la puccia piemontese. I piatti del menù sono quelli della tradizione italiana e molti rientrano nei P.A.T. regionali (Prodotti Agroalimentari Tradizionali codificati dal Ministero dell'Agricoltura) con una quantità importante di referenze: dalle zuppe alle vellutate e ai minestrone della longevità, passando per i piatti di pasta come le orecchiette, e quelli di carne e pesce. Non mancano ovviamente le pizze in pala e le pucce farcite».

**Quali sono i prossimi step?**

«Guardiamo al futuro costruendo un progetto di imprenditoria sociale che continua a tutelare la biodiversità e punta alla sostenibilità della filiera ristorativa, attraverso l'inserimento lavorativo degli allievi della «Scuola di Cucina Ulisse» nelle prossime sedi che apriremo in Italia. Per esempio, la collaborazione con Salvatore Kosta, pizzaiolo e tecnologo alimentare dal 1997, porterà alla prossima apertura a Napoli (Torre Annunziata). Questo risultato è frutto del progetto «Cime di Rapa 4.0», sostenuto da **Fondazione Con Il Sud** e Enel Cuore Onlus».

**IL PREMIO**  
«Cime di Rapa» si è classificato primo come miglior street food italiano del 2025 nella graduatoria di «50 Top Italy».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

093688