



COSA C'È NELL'INIZIATIVA

# Una idea a supporto dei giovani

● Profuma di Puglia e ha scalato la classifica fino ad aggiudicarsi il primo posto per il 2025. «Cime di Rapa», il progetto di economia circolare e modello di scuola-lavoro a forte impatto sociale e ambientale con l'obiettivo formare ragazzi in situazione di svantaggio, è il primo street food d'Italia nella graduatoria di "50 Top Italy".

Sostenuto da "Fondazione Con il Sud" e da "Enel Cuore Onlus", il progetto ha l'obiettivo di inserire immigrati e adolescenti in dispersione scolastica nel mercato del lavoro, grazie alle opportunità professionali della catena "Cime di Rapa", guidata dal direttore dell'Agenzia Formativa Ulisse, Elio Don giovanni, e dalla responsabile di "Cime di Rapa", Vita Basile.

L'idea ha preso il via nel 2018 quando per inserire nel mondo del lavoro otto allievi che avevano terminato il percorso di formazione nella scuola di cucina, sono stati acquistati due food truck da utilizzare negli eventi. Successivamente, l'apertura dei punti urban di Lecce, Matera e Torino, e l'avvio della farm di Martina Franca, hanno avvalorato una formula semplice e vincente. Piatti che celebrano le tradizioni gastronomiche regionali serviti durante la giornata, proprio come a casa della nonna, ma con il servizio di un punto ristorativo europeo.

Punto di forza di "Cime di Rapa", la sostenibilità: nel 2020 le energie vengono concentrate anche nel recupero e messa a coltura di semi a rischio erosione genetica. L'anno successivo nasce la Banca del Germoplasma Alimentare, con cui si è riusciti a conservare e catalogare più di duecento ecotipi vegetali a rischio erosione genetica, utilizzate nella preparazione di passate.

Dal campo alla tavola, quindi, ortaggi, cereali e legumi sono i grandi protagonisti di un viaggio alla riscoperta dei sapori autentici della cucina, così come di antiche varietà orticole che è difficile trovare altrove.

Il tutto, caratterizzato da un ambiente confortevole e informale, con un'atmosfera calda e genuina. Biodiversità, sostenibilità, inclusione sociale e valorizzazione della tavola italiana, a partire da quella pugliese, sono stati gli elementi che hanno portato "Cime di Rapa" a battere la concorrenza a livello nazionale e a guadagnare il primo posto sul podio, con un modello ristorativo diventato oramai di riferimento per molti.

[b.pol.]

