



L'impresa nata a Lecce sei anni fa  
arriva a Matera, Torino e su due truck  
Obiettivi? Inserimento e inclusione

# Street food al top Cime di Rapa ora si allarga

di **Giulio Sensi**

Cime di Rapa è il nome ironico ed evocativo dell'impresa che ha vinto premio di miglior street food italiano del 2025 secondo 50 Top Italy. È nato a Lecce sei anni fa coinvolgendo 81 giovani in condizioni di vulnerabilità che sono stati formati nella Scuola di Cucina Ulisse con corsi professionali in ristorazione. Oggi sono l'anima di un progetto che continua a seminare prodotti tipici e speranza non solo a Lecce, grazie anche al sostegno avuto da **Fondazione Con Il Sud** e da Enel Cuore Onlus.

## Gli ecotipi vegetali

Nei terreni dove produce gli ingredienti dello street food e dei ristoranti, Cime di Rapa ha rimesso in circolo 200 ecotipi vegetali a rischio erosione genetica, costruendo una

Banca del Germoplasma alimentare. Ha aperto nel 2024 un ristorante urban a Torino nel Mercato Centrale e avviato una collaborazione a Torre Annunziata con il professore e tecnologo alimentare Salvatore Kosta per la valorizzazione della pizza in pala. I ristoranti si affiancano a quelli già attivi a Lecce e a Matera e ai due food truck in giro per le piazze italiane. «Dal 2021 abbiamo iniziato il recupero e messa a coltura di semi a rischio di erosione genetica – racconta il direttore, Elio Dongiovanni – e abbiamo dato vita ad una filiera della biodiversità sostenibile dal punto di vista economico, ambientale e sociale». Il punto di partenza di Cime di Rapa è sempre il seme. «La cassaforte di una struttura genetica – aggiunge Dongiovanni –, il più piccolo riferimento per il

futuro della nostra terra. Siamo convinti che il tramandarsi garantirà non solo la continuità della biodiversità, ma anche la valorizzazione del territorio e di chi lo coltiva e la tutela della tradizione gastronomica, in fin dei conti siamo quello che mangiamo». Molti piatti scelti nel menù sono quelli della tradizione, soprattutto del sud. Diversi sono P.A.T. regionali (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) codificati dal Ministero dell'agricoltura che appartengono alla tradizione del comfort food italiano, che tanto cerchiamo perché ci ricorda l'infanzia, i profumi persi della casa accogliente della nonna. Ci sono le zuppe, le vellutate e i minestrone della longevità, ma anche piatti di pasta, di carne e pesce come bracirole, polpette, salsiccia di vitello, seppia, polpo e ancora le fo-

cacce, le pucce e le pizze in pala. Senza trascurare l'educazione alimentare: 134 scuole sono coinvolte dal progetto Cime di Rapa Education. Grazie a questo gli studenti, attraverso la metodologia «Steam», imparano a sostenere lo sviluppo di stili di vita corretti, abitudini alimentari sane e sostenibili a partire, molto spesso, dalla gestione di un orto della biodiversità.

## Proposta educativa

Ce ne sono 80 nelle scuole che coinvolgono 21mila studenti e studentesse. «Guardiamo al futuro – conclude Dongiovanni – costruendo un progetto di economia circolare dove la biodiversità sia accessibile a tutti. Nel nostro progetto Cime di Rapa diventa quel locale accogliente per chi cerca i sapori dell'infanzia, ma anche un luogo in cui crescere, formarsi e disegnare il proprio futuro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Mission

● Cime di Rapa è la prima street food School italiana nata a Lecce per portare in strada un ideale: il cibo è sociale. È l'evoluzione del precedente Food Truck, avviato in Puglia nel 2018



La brigata dell'impresa sociale Cime di Rapa di Lecce

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



093688