

[Il paese che ha aperto le sue cucine](#)

A Borgo Tricase 10 mamme lavorano al primo ristorante diffuso d'Italia. Si compra un ticket e si gira di casa in casa a ritirare il piatto. Le prime due cene sono state un successo

“Lu porto” in dialetto salentino significa porto. Anche il Borgo Tricase è un porto. Un rione del comune di Tricase, in provincia di Lecce, dove vivono poco più di 250 persone. Nel piccolo borgo marinaro, però, si pensa in grande. «Nell'ottobre del 2014 c'è venuta l'idea», racconta Eleonora Bianchi, 31 anni, lombarda di nascita ma pugliese d'adozione. «Volevamo rivalutare il borgo di Tricase, volevamo questa rinascita anche per il porto. La maniera più facile per farlo era coinvolgere gli abitanti con le loro attività culinarie».

Così nasce “Le mamme del Borgo”, un ristorante “diffuso” dove dieci mamme che abitano il borgo aprono la loro cucina ai turisti. Eleonora Bianchi questo “ristorante” l'ha pensato insieme ad altri tre amici Mattia Sansò, Agnese Dell'Abate e Giuseppe Ferrarese; stanno trasformare le attività culinarie tipiche del paese in una vera e propria attrattiva. «Le prime due cene le abbiamo organizzate a giugno e ad agosto dell'estate appena passata», racconta Eleonora. «Inizialmente avevamo pensato ad un home restaurant, ma poi visto che nel borgo c'è spazio ci siamo detti che sarebbe stato ancora più bello creare un ristorante comunitario all'aperto, dove le mamme cucinano per tante persone». Attualmente le mamme che hanno aderito sono dieci. Nelle prime due cene pilota organizzate hanno partecipato circa 200 persone a sera.

«Abbiamo fatto stampare dei ticket, il prezzo è di 15 euro a biglietto. Con ogni ticket si ha diritto ad un pasto completo. Tutto il borgo viene mappato, e ogni mamma che partecipa si impegna a preparare un piatto tipico del posto. Si parte dall'antipasto e il cliente sa a quale “mamma” rivolgersi. Non si mangia nella casa della signora, ma è lei che ti aspetta sulla porta per offrirti il piatto».

Tolte le spese dei fornitori, poi i ricavi si dividono tra le mamme e gli organizzatori della serata.

«Una volta dimostrato che il progetto può funzionare», continua Eleonora, «l'obiettivo per l'anno prossimo è di organizzare cene a scadenza settimanale. Vogliamo stampare massimo 300 ticket per serata perché abbiamo pensato ad un sempre menù diverso dove ogni sera si possono trovare prodotti freschi e tipici del posto, a chilometro zero. Così possiamo mantenere alta la qualità ed evitare lo spreco alimentare».

I fondatori de “Le mamma del Borgo” hanno anche un altro obiettivo: rendere il progetto replicabile negli altri borghi o nei piccoli comuni italiani. Perché come spiega Eleonora «è importantissimo per la nostra generazione mettersi in gioco ma soprattutto è importante differenziare il lavoro e creare nuove attività economiche anche nelle realtà più piccole».

[link all'articolo](#)