

	<h2>Caso studio innovativo: Food</h2>
<p>Nome iniziativa e dell'azienda</p>	<p>Le Mamme del Borgo</p>
<p>Domanda e del mercato a cui risponde</p>	<p>Apertura di nuove rotte turistiche, riscoperta di borghi antichi, diffusione della cucina popolare, condivisione e social eating, ma tradizionale. Per chi ha voglia di scoprire e gustare le tradizioni culinarie ed enogastronomiche locali. La condivisione è l'elemento chiave.</p>
<p>Offerta ed elementi di innovazione</p>	<p>Le Mamme del Borgo è l'unione fra le cucine delle mamme di un paese, l'antico Borgo Pescatori di Tricase, in Puglia, in un'unica cena itinerante realizzata per le strade del suddetto borgo. Le mamme del Borgo è diventato quindi il primo ristorante tipico diffuso d'Italia, che porta i piatti della tradizione e di casa in strada. Le ricette sono quelle tipiche della cucina leccese ma l'approccio "social", che ha permesso alle mamme di ottenere un grosso successo e diventare sui giornali e nei portali di home cooking un fenomeno del web, è molto moderno. Racconta una delle mamme: "Le prime due cene le abbiamo organizzate a giugno e ad agosto dell'estate appena passata. 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".</p> <p>L'afflusso dei turisti verso i borghi di Tricase è aumentato grazie al loro sito che permette di scegliere da quale mamma andare, orientandosi con una mappa, sulla quale è segnalato il piatto proposto in quella casa. Le mamme (o le nonne) aspettano i clienti sulla porta, pronti a servirli, e si mangia rigorosamente per strada: sui gradini, sui muretti, camminando alla scoperta del borgo. Il limite massimo di persone ammesse alle cene è di 300 a sera (in un'estate sono circa una dozzina le serate disponibili a cadenza bisettimanale), per combattere lo spreco alimentare e l'inquinamento delle sagre e ogni volta c'è un menu diverso, preparato con prodotti freschi e tipici del posto, a chilometro zero. Il biglietto costa 15 € ed è valido per un pasto completo.</p> <p>Il primo borgo "social eating" è stato ideato in Puglia a Tricase Porto, in provincia di Lecce e nel 2016 si è aggiunto Motta Camastra, paese siciliano nella provincia di Messina. L'obiettivo è ispirare altri piccoli borghi o comuni italiani che abbiano voglia di rilanciare la propria economia e insieme fare rete (sul sito è disponibile affiliarsi all'iniziativa).</p>
<p>Link</p>	<p>http://www.lemammedelborgo.com</p>
	