



Cene a domicilio con spettacolo incluso: un successo nato grazie allo sportello Mip **L'impresa dei cuochi volanti**

IL PRIMO amore, il teatro. Il secondo, professionalmente anche un po' più promettente, la cucina. E allora perché non coniugare le due cose? Roberta Cavallo, Davide Barbato e Patrizia Capuzzi, in arte «I cuochi volanti», ci hanno provato, e l'idea è decollata: un servizio di cene a domicilio, e a richiesta, spettacolo teatrale incluso. Spettacolo a tema culinario, ovviamente, dal titolo Kitchen Cabarett, che si snoda fra l'antipasto e il dessert. I cuochi volanti pensano a tutto: si portano la spesa e il vasellame necessario, prediligono la cucina regionale con prodotti di stagione, ma possono realizzare piatti etnici, sono in grado di allestire cene di rappresentanza ma anche un piccolo brunch fra amici. E, periodicamente, nella loro sede di via Modena 43, tengono anche corsi di cucina (per informazioni si può consultare www.cuochivolanti.it) Per trasformare l'idea in attività commerciale, si sono rivolti allo sportello Mettersi in proprio (Mip, www.mettersinproprio.it) della Provincia di Torino, un servizio che favorisce nuove imprese e che è interamente gratuito. I Cuochi volanti sono la più giovane fra le 840 imprese che dal 2003 ad oggi il Mip è riuscito a far decollare, formando una generazione di 1500 nuovi imprenditori. Il presidente della Provincia Antonio Saitta li ha incontrati, insieme ai titolari di alcune delle imprese che hanno preso il via nel 2008, e ha consegnato un piccolo riconoscimento ai cuochiattori: «E' una premiazione simbolica, ma siamo felici di festeggiare i nuovi 1500 imprenditori. Lo sportello svolge un lavoro importante, molto prezioso in un momento di crisi economica. Mi piace anzi ricordare che grazie allo sportello sono nate imprese di successo come la gelateria Grom, che di recente ha aperto un negozio anche a New York» ha detto Saitta.

EMILIO VETTORI