

**Style**

# Cibo, Colore, energia il mangiar sano fa tendenza

*È nato Frulez, bistro nel cuore di Bari in cui si possono assaporare insalate particolari, centrifugati e birra artigianale per tutti i tipi di palato*

Una nuova realtà è il posto migliore dove crescere e trovare nuovi stimoli per un'attività professionale. Lo sanno bene **Lorenzo Diomede** e **Michele Melillo**. Hanno 35 anni, un consistente background didattico arricchito da esperienze in Italia e all'estero ed un sensibile attaccamento alle origini che ha trasformato il loro know how in un'esperienza imprenditoriale logica e innovativa.

Nasce così, in collaborazione con altri 3 soci, a Piazza Umberto, nel centro di Bari, **Frulez**. Un nuovo modo di fare cucina, una nuova esperienza culinaria capace di coniugare sapore e salute.

I vegetali, verdura, legumi e frutta non sono più prodotti d'accompagnamento delle pietanze, ma i protagonisti del piatto. Sembra allora, passata di moda l'epoca del sottovuoto, dello scatolame, del surgelato monoporzione mentre si affaccia sul palcoscenico delle regolarità culinarie un'idea tutta nuova che promuove il consumo di prodotti semplici e genuini.

Dalla colazione alla cena è possibile tuffarsi in Arcimboldo del gusto semplice, ma di qualità. Come nasce l'idea? Prendi dei giovani professionisti, falli viaggiare, cuocere nella calda California e gelare nella fredda Berlino. Occhi aperti, un pizzico di fantasia, curiosità a cucchiainate, tomclatate di attenta osservazione, una passata di esperienze ed il centrifugato è fatto. Un luogo semplice, essenziale a colori, dove basta entrare per sentire gli odori della terra, anche col raffreddore, per cui il bar di Frulez può offrire ottimi rimedi a base di arancia e peperoncino.

**Come, dove, da chi, nasce il nome Frulez?**

«Il nome nasce dalla combinazione di **Rulez** (espressione new-yorkese per descrivere qualcosa di cool, di vincente, di bello e di corrotto) e **Frutta**. Il concetto è che la frutta sia bella, vincente e corrottamente consumata».

**La vetrata della cucina, un angolo dedicato al 'Live Cooking'? Avete mai pensato al Food Show?**

«Abbiamo pensato a quello e a molto altro che pian piano metteremo in atto».

**Nel vostro locale per quanto semplice è evidente che nulla è lasciato al caso, vi siete affidati a mani esperte per la progettazione ed il design?**



**Lorenzo Diomede e Michele Melillo, 35 anni, hanno inventato il Frulez**

«Abbiamo cercato piuttosto qualcuno che sapesse interpretare ciò che volevamo in modo internazionale. Non abbiamo trovato esperti del food retail ma ottimi architetti e designer a Roma».

**Quanti e quali inconvenienti burocratici avete incontrato per l'apertura?**

«Innumerevoli. Per aprire un locale bisogna passare una serie di ostacoli e nessuno a livello burocratico ti facilita, anzi. Ci sono mille uffici da contattare e dai quali attendere pareri, autorizzazioni o valutazioni che la metà basterebbe a far passare l'entusiasmo. Ti dico solo che per avere l'autorizzazione a mettere un'insegna pubblicitaria servono almeno 2 mesi dalla richiesta all'autorizzazione. Per aprire un locale solo per i tempi burocratici servono almeno 6-8 mesi».



**Come li avete superati?**

«Con pazienza e perseveranza».

**Il cocktail del momento?**

«Green day (cetriolo, mela verde, finocchio e sedano)».

**Oltre al progetto di promuovere la riproduzione mitologica di Frulez in tutta Italia, ci sono idee legate alla crescita di**

**Frulez sul territorio?**

«Si ma prima di parlarne vorremmo venderle concrete. Se non in Puglia a Milano».

**Usate solo prodotti pugliesi? Chi**

**sono i vostri fornitori? Come li scegliete?**

«Non siamo integralisti di nulla se non del "buono" in tutte le sue forme. I prodotti che proponiamo li scegliamo tra quelle che riteniamo il meglio in Italia e se possibile anche nel mondo. Guardiamo molto all'Uomo, a chi c'è dietro un prodotto e non tanto alla targa di provenienza o alle etichette».

**Chi si occupa della cucina?**

«Stefano de Gennaro, 24 anni, da Molifetta. Tutti i collaboratori, anche al bar e ai tavoli sono giovanissimi».

**Che consiglio daresti ai giovani conterranei che vorrebbero tuffarsi nel mare magnum dell'imprenditoria?**

«Avere un'idea diversa e nuova non basta. Bisogna renderla solida e soprattutto renderla progetta. Tempi, costi e azioni definiti».

Per vedere materializzato il loro progetto, che nasce del 2009, Lorenzo e Michele hanno dovuto attendere tre anni, durante i quali hanno elaborato un minuzioso business plan e realizzato un networking di idee, progetti e professionisti.

D'altra parte per star bene basta una bella atmosfera della buona compagnia, cibo genuino. Frutta e verdura, l'abito più colorato con cui si veste la salute. Se siamo quello che mangiamo passando da Frulez abbiamo buone speranze di essere energici e colorati. ■

**Maria Pia Ferrante**  
RIPRODUZIONE RISERVATA

