



FARINETTI: L'ABRUZZO MERITA DI PIU', COLLINE TERAMANE SARA' COME NEBBIOLO

9 Aprile 2017 

L'AQUILA – Ci vorrà tempo, ma alla fine il Colline Teramane Docg sarà per l'Abruzzo come il Nebbiolo per il Piemonte. E Non è affatto detto che per mangiare bene si debba spendere tanto. Parola di **Oscar Farinetti**, il fondatore di Eataly intervistato da *Virtù Quotidiane*.

Farinetti, Eataly ha soddisfatto le aspettative iniziali? E risente della crisi, o, come il settore del lusso, è immune ad essa?

Le cose vanno bene. Il format di Eataly oggi è apprezzato in tutto il mondo: è un mercato di cibi di alta qualità che si propone di narrare la biodiversità italiana al resto del Mondo, sia nel settore dell'agroalimentare, sia nel settore dell'enogastronomia. Siamo il Paese che offre l'enogastronomia più varia che esista, la più desiderata, la più richiesta. Mancava questo tipo di offerta sia in Italia sia nel mondo e Eataly ha colmato il vuoto. Finalmente si sono tutti accorti che il cibo è l'unico prodotto che mettiamo dentro il nostro corpo, dunque il più importante. Il cibo è bellezza, è storia, è spettacolo, dunque fa ascolti.

Perché le maggiori attenzioni, non solo di Eataly, sembrano concentrarsi al Nord, quando il Meridione d'Italia custodisce un patrimonio di altrettanto valore?

Non è così. Abbiamo un sacco di prodotti dal Sud, a Bari addirittura abbiamo creato dentro Eataly una piazza, denominata "La porta del Sud", dove i produttori promuovono i loro prodotti. I migliori li esportiamo.

Qual è il segreto del successo di Eataly?

L'integrazione di 3 esperienze. Comprare, mangiare e imparare. E poi il modo di narrarle.

Esporsi politicamente l'ha aiutata o penalizzata?

Non ho mai voluto fare politica, ho espresso la mia idea di futuro che secondo me parte dalla riforma del linguaggio della politica e prevede più export e più turismo. Ho ricevuto consensi e critiche, che mi hanno fatto crescere. Non di certo aiutato.

Il buon bere e il buon mangiare risultano spesso poco accessibili al grande pubblico. Si può ottenere qualità solo spendendo tanto?



Eataly nasce proprio con l'intento di smentire l'assunto secondo il quale i prodotti di qualità costituiscono una classe merceologica a se stante e alla portata di una ristretta cerchia di privilegiati, cari o difficilmente reperibili. Proponiamo il meglio delle produzioni artigianali a prezzi assolutamente avvicinabili e ci riusciamo riducendo all'osso la catena di distribuzione e vendita dei prodotti, eliminando i vari anelli intermedi con l'obiettivo di creare un rapporto diretto tra il produttore e il distributore finale. Il risultato sono prodotti di alta qualità a prezzi sostenibili.

La ricchezza che custodisce l'Italia nella sua interezza non ha pari in altri Paesi del mondo, essa tuttavia sembra non riuscire ad avere una valorizzazione complessiva. Non siamo in grado di costruire un "messaggio Italia" da trasmettere all'estero, ma al nostro stesso interno non sembriamo capaci di dare pari dignità ai prodotti espressione delle varie regioni. Che si può fare?

Narrare meglio. Identificare i prodotti veri con un unico marchio Italia... e poi serve che altri italiani aprano store all'estero. Comunque ci sono già segnali di miglioramento.

L'Abruzzo sta puntando sull'unica Docg che possiede, Colline Teramane, privilegiando il nome della zona di produzione a quello del vitigno. Quanto è in salita la strada per far diventare questo vino riconoscibile oltre i confini regionali?

Ci vorrà un po' di tempo, come anche a noi piemontesi è successo con il Nebbiolo. Ma poi ce l'abbiamo fatta. Never, never give up. E poi farlo molto molto buono.

Eataly ospita ancora pochi prodotti abruzzesi, rispetto alla vastità della propria offerta. Non c'è spazio per un ampliamento della gamma delle nostre eccellenze regionali?

Ci stiamo lavorando. È vero, l'Abruzzo merita di più.

Dopo il terremoto del 2009 Eataly è stata vicina all'Aquila. Ha mai pensato di aprire un punto vendita in Abruzzo?

In questo momento lo sviluppo di Eataly è concentrato all'estero, ma non escludo nuove aperture in Italia. Prima o poi arriveremo.

Maltempo e terremoto hanno compromesso duramente il sistema agroindustriale abruzzese. Coldiretti ha stimato 52 milioni di euro di danni e sono a rischio produzioni di eccellenze dal pecorino di Farindola al caciocavallo abruzzese, dalla mortadella di Campotosto al caciofiore aquilano, dalla scamorza abruzzese alla



ventricina teramana. Cosa suggerisce per rialzarsi, al di là della retorica tenacia?

Non mollare, lavorare tanto. La natura ci dà tanto, qualche volta ci castiga. Dopo la giusta sofferenza occorre ripartire. Nel paese dove vivo (Novello, vicino a Barolo), tra il '90 e il '95 ha sempre grandinato e distrutto tutte le uve. Il paese era a terra. Oggi è tra i migliori a produrre Barolo ed esporta in tutto il mondo.