

POCHI GIORNI ALL'APERTURA DI EATALY A ROMA

"Eataly", un mastodonte da 17mila mq. in zona Piramide (piazzale dei Partigiani) in cui si può trascorrere la giornata tra mozzarelle di bufala prodotte davanti ai vostri occhi, birra artigianale fatta in loco, pani e pizze con farine biologiche no-Ogm e macinate in pietra. Il tutto realizzato in collaborazione con Slowfood, l'associazione, ormai di respiro internazionale, che promuove in tutto il pianeta l'enogastronomia italiana di altissimo livello e il buon vivere mangiando all'italiana. Si parte il 21 giugno.

Eataly Roma Ostiense: apre la nuova filiale italiana, Farinetti: "Solo la bellezza ci salverà"

Aprirà nella capitale la prossima settimana l'ipermercato di prodotti agroalimentari di qualità con ristoranti ed eventi vari. Il simbolo di un'eccellenza italiana che il mondo ci invidia.



Partiamo dalle parole di **Flaiano**: "a Roma ogni mattina s'alza un fregno". L'ultimo ad alzarsi (esisteva già, ma era inutilizzato da 20 anni) è un edificio di 4 piani e 17mila metri quadri, alla **stazione Ostiense**.

Un fabbricato su progetto di **Julio Lafuente**, inaugurato per i **mondiali di calcio "Italia '90"** e pensato come terminal per l'aeroporto di **Fiumicino**. Dalla prossima settimana quell'immobile sarà la sede romana di **Eataly**, la diciannovesima nel mondo e la nona in Italia dopo Torino (2), Pinero-

lo, Asti, Monticello, Milano, Genova, Bologna, Genova, Giappone (9) e New York. Si tratta di un ipermercato di prodotti enogastronomici di qualità dove è possibile anche mangiare, imparare a cucinare o partecipare a eventi di ogni tipo legati alla tavola. "Un misto tra il bazar di **Istanbul** e il salone del gusto di **Carlin Petrini**" secondo le parole del suo fondatore **Oscar Farinetti** intervenuto in occasione dell'inaugurazione (nella foto con la presidente della regione **Lazio Renata Polverini**).

"Ogni Eataly nel mondo è dedicato ad un valore: Torino l'armonia, Genova il coraggio, New York il dubbio. Per Roma abbiamo scelto la bellezza".

Da imprenditore visionario quale è, vicino quindi, oltre che per le origini, ad Adriano Olivetti, Farinetti è convinto la bellezza la soluzione ai guai del nostro paese. Cita **Dostoevskij** che nell'**Idiota** fa dire al principe Myskin: "la bellezza salverà il mondo". Lui pensa all'Italia e ci spiega che ciò di cui parla non è un ideale astratto o semplicemente estetico, ma un principio solido che guida l'azione imprenditoriale e orienta la strategia di marketing.

Noi italiani siamo l'uno per cento del pianeta . Una pulce. Ma per una serie di circostanze siamo considerati i più 'fighi'. Gli stranieri ci disistimano come senso civico, ma adorano la nostra qualità della vita. Quindi bisogna esportare bellezza: agroalimentare, moda, design, industria manifatturiera di precisione, arte e cultura

L'arte a **Eataly Roma** è ben presente: quattro opere autentiche di **Modigliani** installate negli spazi del ristorante Italia, un programma di concerti di musica italiana, da **Vivaldi** a **De Andrè** e una mostra di vignette su politica e cibo. E poi un'installazione artistica di **Giorgio Faletti**: venti pietre, una per ogni regione, "per ricordarci quanto è importante la nostra diversità". Ma la bellezza di cui parla **Farinetti** è anche altro. È armonia, cura, attenzione, prima di tutto a ciò che mettiamo dentro al nostro corpo.

"Nel dopoguerra il 60% della spesa familiare andava in cibo. Oggi su 750 miliardi di consumi, ne spendiamo appena 180 per mangiare: 120 in casa e 60 nei ristoranti. Il 25% dell'insieme. Spendiamo più per telefonare alla moglie e dire "cara butta la pasta" che per la pasta. Il restante 75% lo spendiamo per cose che stanno fuori dal corpo, vestiti, macchine, viaggi, telefonini. Questo perché la conoscenza del cibo è bassissima. Meno del 35% degli Italiani sa la differenza fra grano tenero e duro, ma più del 60% sa cos'è l'Abs. Io cerco di convincere le persone a spostare i loro soldi dai vestiti, le auto, i cellulari al cibo".

Bellezza ed educazione, sono i pilatri della strategia di Farinetti, che si rivolge a tutti, non solo ai cosiddetti ricchi.

*"Ho preso la fascia degli appassionati che da me trovano a prezzi più bassi i cibi di nicchia che prima trovavano solo negli agroalimentari del centro. E poi mi sono portato a casa una marea di gente comune che ha capito la differenza tra un piatto di pasta economica e una di qualità è di soli 10 centesimi. A chi mi accusa di rubare clienti ai piccoli esercenti rispondo che non è vero. A Torino **Eataly** ha prodotto un incremento del 30% dell'indotto di cibo e bevande di qualità".*

Dunque appuntamento alla prossima settimana quando lo store di Roma aprirà i cancelli. Qualche dubbio sulla data, dubbio che Farinetti sdrammatizza ricordando il suo grande amico recentemente scomparso.

<http://economiaefinanza.blogsfere.it>

Roma/Eataly: il tempio dell'agroalimentare 'svela' i suoi segreti

(ASCA) - Roma, 14 giu - Promette - e ha tutte le carte per diventarlo - un punto d'incontro per gli amanti dell'enogastronomia italiana. Dagli orti gestiti da Slow Food, al pane fatto con solo lievito naturale e cotto a legna, dalla mozzarella di bufala campana ai fritti napoletani, dalla birra artigianale alle etichette piu' apprezzate, in una parola Eataly. Ad inaugurarla oggi al terminal Ostiense di Roma Oscar Farinetti, che ha guidato in una lunga passeggiata tra le 'specialita' Made in Italy, percorrendo i quattro piani dell'edificio, ministri, rappresentanti delle istituzioni, addetti ai lavori. Dal ministro dell'Agricoltura Mario Catania, a quello dell'Istruzione Francesco Profumo, dal Ministro dello Sviluppo Economico, Corrado Passera, alla Governatrice del Lazio, Renata Polverini, dal sindaco di Roma, Gianni Alemanno al presidente della provincia, Nicola Zingaretti, tutti insieme in un percorso attraverso i 'gioielli' dell'enogastronomia italiana insieme al presidente di Slow Food, Carlo Petrini, al fondatore di Libera don Luigi Ciotti, a Luigi Abete, allo scrittore Alessandro Baricco, a Gino Paoli, ad Aurelio De Laurentiis.

Una pre-inaugurazione a porte chiuse per stampa e autorita' per Eataly che nasce da un incontro tra il patron Oscar Farinetti e il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini.

In poco piu' di qualche anno e' diventato un gigante nel made in Italy con negozi in tutto il mondo, da Londra a Milano, da New York a Torino.

La sede di Roma e' stata realizzata nell'edificio dell'ex Air Terminal all'Ostiense. Quattro piani all'insegna del buon 'gusto' in 17 mila metri quadri con tra 23 ristoranti e corner di ristoro, 40 aree didattiche, 8 aule per i corsi, stand per la vendita dei prodotti e molto altro ancora. Una struttura che sta dando lavoro ad oltre 550 giovani assunti.

"Qui abbiamo l'ambizione di creare il luogo piu' bello al mondo per agroalimentare e il luogo di incontro-mercato piu' bello del pianeta - ha spiegato Farinetti - siamo certi che Roma battera' la nostra sede di New York o Harrod's a Londra".

Tra i 23 ristoranti del piu' grande Eataly al mondo quelli specializzati in pasta, pesce, carne, il corner dei fritti romani e quello della mozzarella di bufala. L'air Terminal cosi' riprende vita dopo anni di abbandono. "Fu inaugurato per i mondiali del 1990 - ha ricordato Alemanno - ha funzionato due mesi e poi e' rimasto abbandonato per 20 anni.

Ora rinasce con un posto d'eccellenza che e' l'opposto del modello fast food, delle merendine e delle schifezze che vengono proposte". Un "no al consumismo, un si' alla qualita'" per Alemanno che ha annuito quando Carlo Petrini ha invitato i ministri presenti ad intervenire per snellire la "burocrazia che ci sta uccidendo".

7 MOSSE PER L'ITALIA (<http://www.youtube.com/watch?v=XUqoOs3bSuM>)

Italian Sessions 2: la lezione di Oscar Farinetti (<http://www.youtube.com/watch?v=LFR42e5Ibhc>)

EATALY A NEW YORK (<http://www.lucianopignataro.it/a/oscar-farinetti-ha-aperto-eataly-new-york-ecco-come-e-andata-linaugurazione-e-cosa-ci-trovate/14293>)

EATALY ROMA ALTI CIBI: (<http://www.roma.eataly.it>)

INTERVISTA SUL "VALORE DELLA BELLEZZA A RADIO RADICALE" (<http://www-2.radioradicale.it/scheda/354876?format=5>)