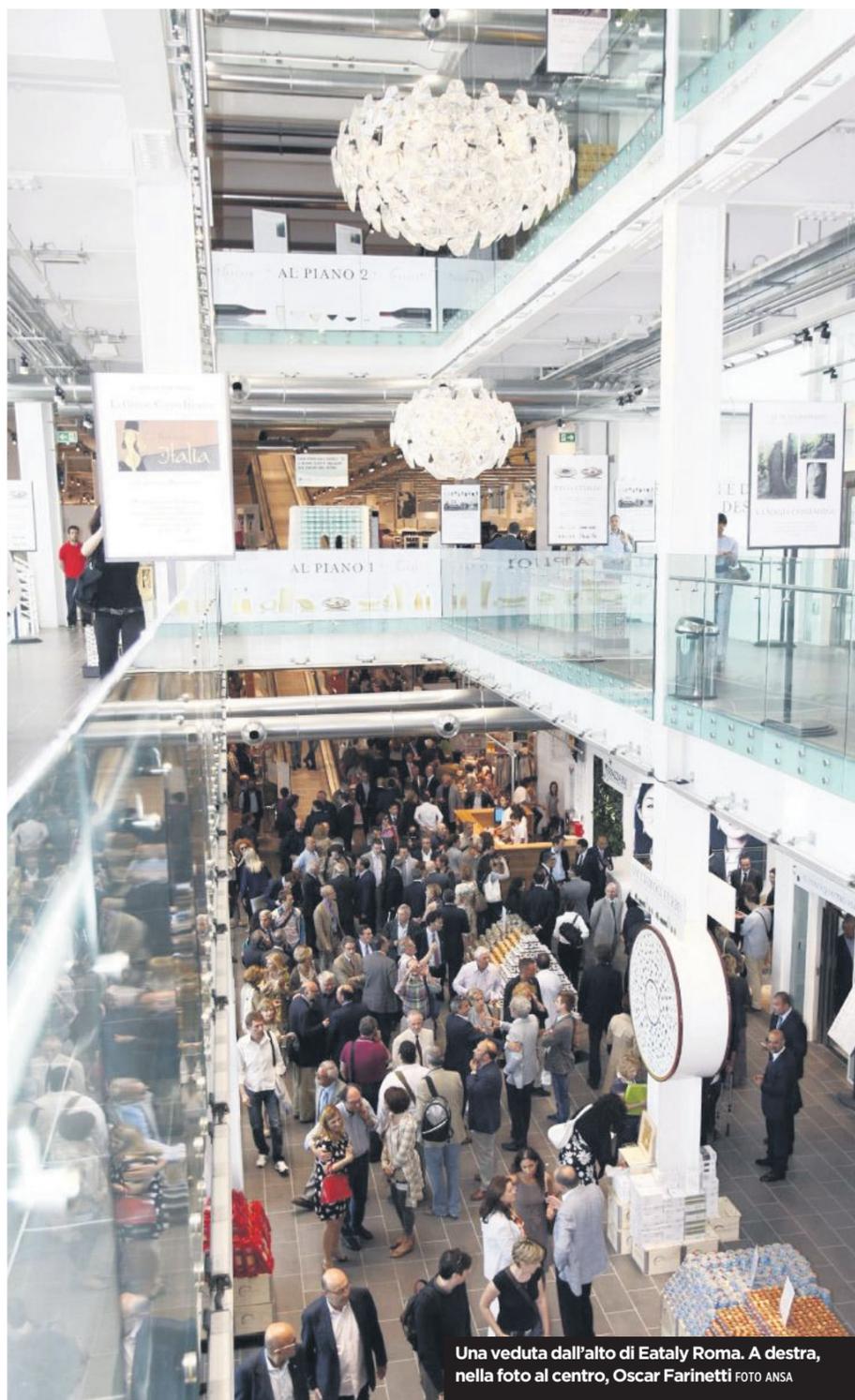


Luna park del cibo

Apri a Roma Eataly, tempio gourmand Quattro piani tra leccornie e business



Una veduta dall'alto di Eataly Roma. A destra, nella foto al centro, Oscar Farinetti FOTO ANSA

Il 21 giugno anche la Caput Mundi avrà la sua Disneyland per golosi. Una creatura voluta da Oscar Farinetti, il «mercante d'utopie» che fa affari su affari ma è convinto che ci salverà la bellezza

DANIELA AMENTA
damenta@unita.it

NEL NEGOZIO DEL QUARTIERE LA NOTIZIA È ARRIVATA DI SOPPIATTO, COME SE FOSSE UN PETTEGOLEZZO, UN MISTERO TUTTO DA VERIFICARE, PROBABILMENTE INFONDATA. «Un etto di quello, tagliato fino», ordina la signora indicando l'unico cosciotto di prosciutto esposto. Il titolare della bottega esegue, preciso e compito. Però corre voce anche qui, nella salsamentaria con i barattoli di latta impolverati e la pizza bianca scrocchiarella, dove tutti si conoscono. Lui, dietro al banco, non teme concorrenza. «Sto qui da una vita. C'ho la mia clientela, io - dice -. E poi se ho capito bene è una specie di supermercato grosso». Molto grosso,

in verità. Gigantesco. Per l'esattezza 17mila metri quadrati, spalmati su quattro piani.

Benvenuti a Eataly Roma, ex Air Terminal di Italia '90, cattedrale bizzarra tra i binari della ferrovia e lo skyline della città industriale. Quartiere Ostiense. Un pezzo mutante della Capitale. Ieri periferia, oggi quasi centro. Ieri palazzoni anonimi al lato della Cristoforo Colombo, tra Testaccio e Garbatella, oggi movida sconnessa, cresciuta tra Terza Università e uffici modernissimi, peripezie architettoniche e la miseria dura dei profughi afgani che qui, nel prato davanti alla stazione, cercano un rifugio per la notte.

In 22 anni l'Air Terminal non ha mai funzionato e ha vestito spesso i panni del degrado, un luogo dimenticato. Nelle intenzioni di rilancio e di riscatto, agognate da governi, giunte e circoscrizioni, avrebbe dovuto essere uno spazio per concerti oppure l'anagrafe del terzo millennio, progetto cancellato definitivamente quando in Campidoglio si è insediato Alemanno, il sindaco della neve e dei camerati ai posti di comando. Poi, è arrivato lui, Oscar Farinetti. Si è invaghito della cittadella triste, coi graffiti osceni e la piscina di cane. L'ha comprata. Ci ha scommesso ottanta milioni di euro e ne ha cambiato il volto (forse la storia) per sempre.

Farinetti ha una faccia tonda, da luna larga, di buona semina. Usa aggettivi importanti: gallattico, mitico, leggendario, insuperabile, fantastico. Si è preso l'Air Terminal e l'ha trasformato nella summa delle parole ad effetto che intercala sorridendo. Eataly ha la sua impronta, il verbo di una catena di successo: 23 Luna Park dell'enogastronomia nel mondo, nove solo nel distretto di Tokyo. Un'unica struttura per contenere ristoranti e market, bar e didattica, banconi per uno snack e negozi di tendenza, vinerie e caffè, orti e panetterie. Tutto fresco, «di qualità eccelsa», dice. Tutto a vista per il cliente, cucine comprese, a portata di mano e portafoglio. Birre e piadine, bufale e pizze, fritti e grappe stellari, chef e rivenditori di cozze, centinaia di prosciutti che calano dal cielo e cioccolata che zampilla, miele e bisticche, forni a legna grandi come monumenti. Il girone infernale dei golosi e il paradiso in un solo viaggio. Uno spettacolo, insomma. «Qui puoi spendere dai 5 ai 5000 euro», spiega Farinetti.

Il patron sembra il principe dei buoni sentimenti ma in realtà è uno che fa affari senza scomodare l'etica. Affari e soldi. Sia con quelli di Libera che con le multinazionali. Ha entusiasmo da vendere e lo vende a buon prezzo e con questa operazione ha ridato fiato a una città depressa, piegata su se stessa. Corre come una trottola lungo i 17mila metri quadri della cittadella gourmand e sostiene che la bellezza ci salverà. A supporto della teoria, al quarto piano di Eataly, ha piazzato opere di Modigliani.

ADDIO UNIEURO

D'altronde, questo signore che ride spesso, ha un nome che è un progetto. Si chiama Oscar, è nato ad Alba nel 1954 ed è orgoglioso figlio di un partigiano. Un working class hero. «Un mercante di utopie», come recita la sua biografia. Soprattutto un appassionato di slogan. Uno di quelli che gli è riuscito meglio è «l'ottimismo è il profumo della vita». Lo fece recitare a Tonino Guerra per celebrare l'epopea elettrodomestica di Unieuro. «Gli misi un assegno di 100 milioni di lire nel taschino della camicia. Lui mi mandò al diavolo. Poi acconsentì», racconta.

Unieuro è già passato in mano britannica. Venduto, archiviato. Ogni sei anni, secondo la leggenda, Farinetti Oscar cede l'attività e si reinventa. Chiusa la parentesi, fruttuosa, di tv e lavatrici, ora è catapultato nel business del cibo. «Perché siamo quel che mangiamo», commenta, e per sostenere l'uovo di Colombo e la sua frittata, si accompagna a Carlin Pettrini di Slow Food e ai migliori cultori del patrimonio enogastronomico italiano. Eataly però è la sfida che sembra averlo davvero conquistato. Diciotto realtà in espansione da Londra a New York, per un giro d'affari di 300 milioni. Lavora come un matto, Farinetti, accompagnato da moglie e tre figli. Lavora e dà lavoro. Solo a Roma ha già assunto 550 persone, giovani per lo più, che sfornano pizze e vendono ogni possibile leccornia mostrando allegramente magliette con un altro slogan: «Facciamo cose buone». Se tutto andrà bene ne prenderà altri trecento. E intanto per l'inaugurazione con la stampa e l'autorità ha servito solo acqua fresca. Quello che non ha speso nel buffet è stato devoluto ai terremotati dell'Emilia. Mica male.

Manca poco. Il 21 giugno, col solstizio d'estate, Eataly aprirà i battenti. Orario continuato 10-24, tutti i giorni. L'ex Air Terminal dimenticato è pronto ad accendersi come una giostra. E Roma curiosa, al fascino di pane e circo, proprio non sa resistere.

...
Sono state assunte 500 persone, soprattutto giovani Hanno la t-shirt con la scritta «Facciamo cose buone»



IL PREMIO

La battaglia di Segrè contro gli sprechi È lui il «Robin Food» d'Italia

È stato definito il «Robin Food» della lotta allo spreco per aver promosso il «Last Minute Market» per il recupero di cibi a fine scadenza rimasti invenduti. È stato questo impegno, insieme con la campagna «Un anno contro lo spreco», che ha valso ad Andrea Segrè, preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, la conquista del Premio Artusi 2012, riconoscimento assegnato dalla città di Forlimpopoli a coloro che si sono distinti per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo. L'annuncio è del comitato per la 16/a Festa Artusiana, che si svolge nella città natale del padre del rinascimento gastronomico italiano, Pellegrino Artusi, fino al 24 giugno. Oggi a Forlimpopoli saranno premiati la scrittrice Simonetta Agnello Hornby e il comico Stefano Biccocchi.

L'INIZIATIVA

Granai della memoria Su Internet le voci di contadini e agricoltori

Dopo anni di progettazione e sperimentazione è disponibile in rete il progetto «Granai della memoria», promosso e realizzato dall'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo-Bra e da Slow Food, che intende raccogliere e comunicare in video le memorie del mondo attraverso un complesso archivio multimediale. Oltre 200 interviste raccolte riportano testimonianze di contadini, artigiani, imprenditori, partigiani e sono consultabili su www.granaidellamemoria.it. «Conservare la memoria locale dovrebbe essere un compito prioritario per ogni comunità - ha commentato il presidente di Slow Food, Carlo Pettrini - Questo non per alimentare visioni nostalgiche, ma per riempire i granai della memoria e dei saperi contro la grande carestia che sta arrivando: quella delle idee.»