

Scatti di stile (768)

Il bicchiere per degustare il vino di Luca Gardini nei supermercati a 3 €

Antea Raucci

Yolkr, sembra la Nasa ma è un utensile per separare tuorlo e albume

Il Guardiano del Gusto

Torino. In ottomila alla Cena in bianco riscrivono flash mob e picnic

Scatti di Gusto

Solstizio d'estate. Che la stagione del buon gusto abbia inizio a Roma

Vincenzo Pagano

Food-tv: guida ai programmi di cucina, The Cooking compreso

Antea Raucci

Hell's Kitchen apre le selezioni in Italia e cerca il Ramsay nostrano

Antea Raucci

Nigella Lawson lascia il marito. Litigio vivace o gioco finito male?

Antea Raucci

Barilla, Mulino Bianco, Ferrero le marche più amate, ma si cerca qualità

Antea Raucci

Cena in bianco a Torino, sabato 22 giugno. Ecco come partecipare

Cristina Erdas

Milano. Bmw in strada e De Manincor in cucina per il nuovo Andrea Berton

Il Guardiano del Gusto

[tutti gli articoli](#)

Sommario

26 Giugno 2013 ore 18,13
 Il caldo è arrivato, la birra Zeja lo ucciderà e voi la troverete qui

Adriano Desideri

Eataly in codice. Farinetti apre in campagna con Agreste e pensa al Fico World 2015

DI Il Guardiano del Gusto - CANALE **Scatti di stile** - mercoledì, 26 giugno 2013 | ore 16:58



Oscar Farinetti raddoppia, triplica e riesce anche a diversificare. Dopo l'annuncio che Bari sarà aperta prima dell'estate per arrivare già rodati all'appuntamento della Fiera del Levante, il patron della Formula 1 del cibo corre veloce pensando a un altro progetto in vista dell'Expo Milanese: **Eatalyworld**. Il luna park del divertimento enogastronomico potrebbe sorgere a Bologna a un'ora e 20 di Italo Treno da Milano come annunciato dallo stesso Farinetti, dal sindaco di Bologna Virginio Merola e dal presidente del Centro Agroalimentare di Bologna Andrea Segrè dove ora sorge il mercato all'ingrosso della città. Un progetto verde in un'area simile a quella degli ex mercati generali di Roma che segue l'idea di caratterizzare fortemente gli Eataly (Roma il bello, Bologna il green).

26 Giugno 2013 ore 16,58
Eataly in codice. Farinetti apre in campagna con Agreste e pensa al Fico World 2015

Il Guardiano del Gusto 1

26 Giugno 2013 ore 15,33
Roma. Dal Mazzo ecco la migliore carta: pranzo a 25 e hamburger a 7,5

Claudia Rossoni

26 Giugno 2013 ore 11,28
Lezioni di pizza. Stesura e farina è tutta questione di centimetri e di forza

Daniela Dioguardi 2

26 Giugno 2013 ore 10,24
Londra. Pagare la birra con moneta virtuale Bitcoin alla Pembury Tavern

Antea Raucci 3

25 Giugno 2013 ore 18,56
In coma per la salvia coltivata in balcone ma è atropa belladonna

Scatti di Gusto

25 Giugno 2013 ore 14,30
Enoteca Leone. L'SP68 di Arianna Occhipinti per un pranzo a ottimo prezzo

Luca Formenti



Il progetto, per ora denominato **Fico - Fabbrica Italiana Contadini**, dovrebbe infatti coinvolgere da 5 a 10 milioni annui di visitatori, un terzo dei quali stranieri, con imponenti flussi didattici e naturalmente con le visite dei residenti in città e in regione. Stime ulteriori prevedono la creazione di un migliaio circa di nuovi posti di lavoro diretti e 5mila nuovi posti di lavoro nell'indotto, a fronte dell'utilizzo di strutture già esistenti con costi di territorio-cementificazione pari a zero, e con sostenibilità pari al 100% grazie all'impianto fotovoltaico del Caab (16.000.000 Kwh), il più vasto su tetto attualmente esistente in Europa. [ADN Kronos]

Farinetti mette avanti le mani chiedendo il sostegno di Coop, Unipol e industriali locali per arrivare a "raccoliere" la cifra di 50 milioni di euro necessari per la realizzazione del progetto e aprire il 1 novembre 2015. Ma non sembrano i soldi il problema principale del guru dei super store del cibo quanto piuttosto il consenso sulla filosofia dell'intervento. Roma è costata circa il doppio e Farinetti è riuscito a convincere delle bontà dell'investimento una città che ha la sua piattaforma alimentare decentrata a Guidonia. I mercati generali bolognesi si trasferirebbero in un'altra area per abbassare i costi di mantenimento di circa il 30% e avrebbero in Eataly uno dei principali interlocutori.



Ma nel disegno di Oscar Farinetti che spinge con decisione sull'acceleratore delle nuove aperture assicurandosi i marchi che tirano (Ino con i panini, ad esempio, piuttosto che la piadineria dei Fratelli Maioli che si trasferiranno armi e bagagli anche nel nuovo Eataly Bari che potrebbe essere presentato alla stampa il 24 luglio) c'è anche spazio per iniziative di più piccola gittata. A un passo dal Roero, il 2 luglio aprirà il primo Eataly in Campagna, nome in codice di progetto **Eataly Agreste** dello studio di Architettura OBIA. Ad ospitarlo

sarà l'azienda agricola di Valter Valle di 14 ettari a San Damiano d'Asti. La cascina ospita un punto vendita Eataly e un ristorante, uno spaccio per i produttori (carne, verdura, frutta, uova), in collaborazione con la cooperativa agricola Buono Sano Piemonte e la Centrale del latte di Asti e Alessandria nonché il pastificio di Antignano Prodotto Tipico. E in tema di percorsi, gli stessi futuristici del parco dei divertimenti di Bologna, c'è anche l'accordo con Superga per fornire gli stivali utili ad andare in campagna e non solo a guardarla. Un profilo moderatamente urbano per raccontare un opificio del cibo con uno scambio città-campagna tra location e imprinting estetico e funzionale. Il km 0 in campagna, in altri termini. Qualcuno potrebbe dire che vende il frigo agli eschimesi, insomma.

La voglia di cimentarsi con la campagna non è nuova per la famiglia Farinetti che ha in portafoglio Fontanafredda e Borgogno curata dal più giovane Andrea che quest'estate ha aperto le terrazze con un programma dei giovedì dedicati all'incontro tra vino e musica. La fusion che è uno dei cavalli di battaglia di Eataly.

A questo punto i casali potrebbero diventare un nuovo percorso nella strategia di espansione di Eataly per meglio incontrare il pubblico al di fuori delle grandi città? E avviare la fase 3 di Eataly nome in codice **Eatalyshire** in ricordo della fusione tra Chianti e inglesi – Chiantishire – della fine degli anni '70?

[Link: La Stampa, Dissapore]

« « Roma. Dal Mazzo ecco la migliore carta: pranzo a 25 € e [home]

1 commento all'articolo: "Eataly in codice. Farinetti apre in campagna con Agreste e pensa al Fico World 2015"

1

The Foodie Fighter scrive:

26 giugno 2013 alle 17:16

...ma se i fornitori devono coprire la richiesta potenziale di tutti gli Eataly Italia, del mondo e dell'Universo, ha senso credere ancora alla favoletta del piccolo, onesto, appassionato produttore di nicchia ?

Rispondi

Lascia un commento

nome (obbligatorio)
 Mail (non pubblica) (obbligatoria)
 Website

INVIA IL COMMENTO

Notificami via mail ulteriori commenti

Spam Protection by WP-SpamFree Plugin

« « Roma. Dal Mazzo ecco la migliore carta: pranzo a 25 € e [home]