

## FARINETTI A IMOLA RACCONTA FICO

# «Imprenditori o lavoratori, siamo tutti precari nella stessa trincea»

di LAURA GIORGI

**IMOLA.** Mr Eataly, alias Oscar Farinetti, passa oggi da Imola per parlare insieme con il ministro Giuliano Poletti e lo psichiatra Paolo Crepet di "Coraggio, merito e talento" all'appuntamento di fine congresso organizzato dalla Confartigianato di Imola. Platea e ridotto del teatro comunale Ebe stignani sold out da giorni. Mentre fuori ad attendere l'esponente del governo che sta riscrivendo le regole del lavoro e l'imprenditore di successo che porta nel mondo il cibo di qualità con marchio Eataly, e ora si appresta a varare il nuovo mega progetto Fico, Fabbrica italiana contadina già ribattezzata Disneyland del cibo al Caab di Bologna, ci saranno gli operai arrabbiati di due delle maggiori coop imolesi ora schienate dalla crisi, Cesi e 3Elle.

**Farinetti a chi parlerà, ai lavoratori o agli imprenditori?**

«Ovviamente a tutti e due, siamo nella stessa trincea. Siamo tutti precari e molto preoccupati, e se si bisticcia finché le cose vanno anche solo benino vabbé, ma a farlo mentre le cose vanno male come adesso si rischia di rovina-

re il paese. Lavoratori e imprenditori sono il fulcro della società in cui viviamo, hanno pari dignità. Bisogna abbassare i toni, tanto non esiste più una divisione in categorie come qualcuno vorrebbe, la realtà ha superato questi schemi. Della situazione dei lavoratori che ci saranno davanti al teatro non so nulla di preciso, ma do la mia solidarietà».

**Scioperi, contestazioni ne ha avute anche lei ultimamente.**

«E mi hanno fatto capire che in Italia non conta la verità, ma la visibilità. Io ho la coscienza a posto, il fatto è che in questi paesi se il 90% fa il suo mestiere, fa per bene e il 10% contesta, ma si sente solo quel 10% che urla e ripete lo stesso discorso senza che nessuno si preoccupi di verificarlo, così basta ripeterlo perché sia vero».

**Al suo fianco sul palco di sarà il ministro Poletti. Lei che idea si è fatto del Jobs act?**

«Molti credono, sbagliando, che il lavoro si crei per decreto. Ma non si può regolamentare qualcosa che al momento non c'è. Quello che serve è il coraggio di rischiare da parte degli imprenditori, lasciare gli utili nelle loro aziende, reinvestire. Il

Jobs act è un tentativo, imperfetto, la perfezione non esiste, di creare una situazione favorevole a sbloccare questa situazione, il governo mi sembra che stia facendo abbastanza bene, e quanto meno mi sembra disponibile a cambiare qualcosa».

**Intanto lei e altre imprese private che finanziano state lavorando a Fico a 30 chilometri da qui. La Fabbrica italiana contadina da 50 milioni di euro, da 5 milioni di turisti potenziali all'anno, che mostri le filiere di tutto il cibo italiano.**

«Fico è una cosa enorme e unica al mondo. Un grande luogo per celebrare la bellezza agroalimentare dalla terra madre alla tavola. Obiettivo primario portare centinaia di migliaia di giovani a conoscere e capire questa che è la nostra più grande risorsa, perché ne siano anche orgogliosi. Poi portare turisti a cui raccontare cosa ci sappiamo fare noi con 140 cultivar di grano duro, o che abbiamo 1200 vitigni autoctoni, mentre la Francia ne ha 200. La biodiversità è la nostra Disneyland».

**Però qualcuno è preoccupato, chi magari non ci sarà dentro Fico, e ha**

**paura che la città e le sue attività restino tagliate fuori.**

«Ecco, preoccupiamoci sempre, e allora non facciamo più niente, in fondo chi me lo fa fare a me di farmi un culo così? In Italia va sempre così: abbiamo un paesaggio bellissimo intorno e tutti ci focalizziamo su quel capanno brutto là nell'angolo. Torniamo al medioevo, anzi ai barbari».

**Cosa succederà invece?**

«Quello che succede sempre dove apriamo un Eataly: raddoppierà il lavoro di quei piccoli contadini che raccontiamo nei campi dimostrativi di Fico che saranno 80, 49 le fabbriche di produzione, una quarantina i luoghi di ristorazione, un migliaio i posti di lavoro dal nulla. Sarà un'area di ricchezza per tutti, creata senza un centesimo di denaro pubblico, recuperando una struttura che era stata dimenticata e in parte inutilizzata, di quelle che ce n'è a bizzeffe nel nostro paese. Ma parliamo pure di decrescita, lamentiamoci».

**La decrescita a lei non piace.**

«La decrescita la pagheranno solo i poveri e chi magari in buona fede la in-

voca. Intanto si crea come una clessidra in cui da una parte stanno i poveri sempre più poveri e dall'altra i ricchi che non investono più nel lavoro».

**Lei continua invece ad aprire punti di Eataly. Il prossimo a Forlì a inizio anno, poi ce ne saranno altri in Italia?**

«A Forlì a breve in quel-

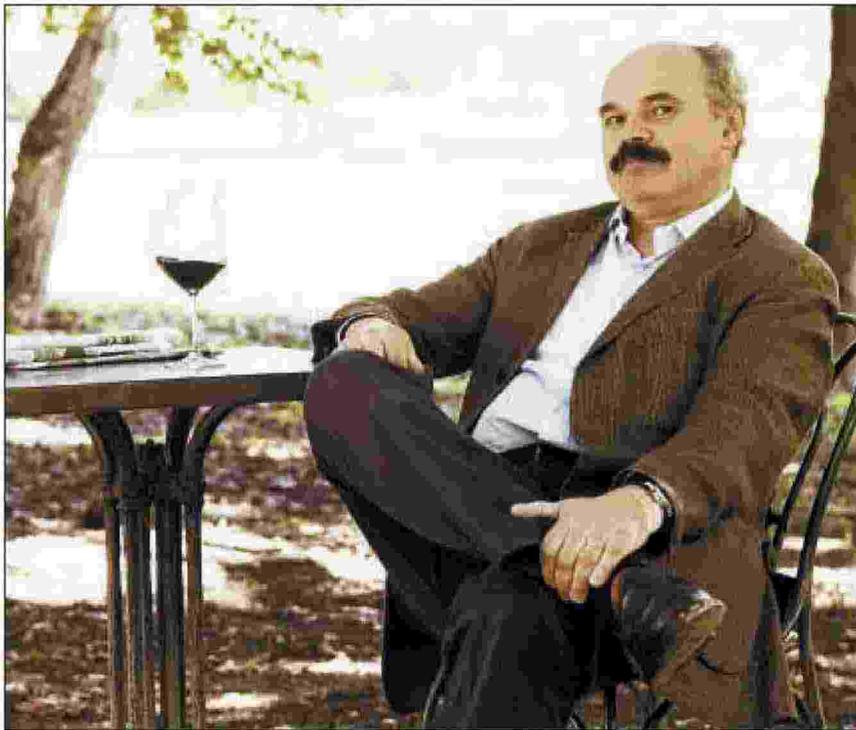
la bella piazza, portando con noi il sapere della Locanda al Gambero Rosso di Bagno di Romagna. Sono contento di aprire a Forlì, i romagnoli sono il più bel popolo d'Italia che sa parlare a tutto il mondo. Poi però per aprire guarderò al resto del mondo, più che all'Italia dove il clima è quello che dicevo

prima e vale più quel 10% che protesta».

**Però un progetto nuovo lo ha appena presentato lo stesso: aggiungere al carrello on line di Eataly la verdura fresca che ora on c'è raccontando per filo e per segno da dove arriva.**

«Il fresco è l'85% di ciò che mangiamo, on line

praticamente non si vende nulla. Perciò punteremo a questo creando un grande orto italiano da cui attingere, dove lavoreranno giovani, dove le telecamere riprenderanno la nascita e la crescita di quelle verdure fino a che non arrivano in tavola, perché senza racconto nulla esiste».



Oscar Farinetti sarà oggi a Imola

