

Oscar Farinetti è fondatore di Eataly e promotore di FiCo. Confartigianato: un milione nel progetto

Il coraggio delle idee che arrivano in tavola

Stefano Salomoni

Il coraggio, il merito e il talento è il titolo dell'evento che Confartigianato Assimpresse ha organizzato per sabato 15 novembre in occasione del proprio congresso. L'evento si terrà al teatro Ebe Stignani di Imola, per il quale è già stato annunciato il tutto esaurito, e avrà come relatori lo psichiatra e sociologo Paolo Crepet, il segretario nazionale di Confartigianato Cesare Fumagalli e l'imprenditore Oscar Farinetti, creatore della catena Eataly, che presenterà anche il progetto FiCo nel quale, come ha sottolineato il segretario di Confartigianato di Imola e Bologna, Amilcare Renzi, l'associazione ha investito un milione di euro, «unica del territorio imolese a impegnarsi in modo così significativo nel grande progetto di respiro internazionale che prenderà vita al Caab di Bologna con la collaborazione dell'Università».

Farinetti, coraggio, merito e talento. In quale ordine li mettiamo?

Il coraggio è in questo momento il valore primordiale, il valore dei valori. Se inteso in maniera giusta: coraggio non vuol dire ardire, non avere paura bensì possedere capacità di analisi, avere senso del dubbio, avere rispetto... ho fatto un libro sul coraggio (*Storie di coraggio*, pubblicato da Mondadori nel 2013). Poi metto il talento, che è importante tenendo conto che il primo talento di una persona è pensare che esistono tante persone che hanno più talento di sé, cercare di convivere e collaborare con altre persone che hanno altri talenti specifici e magari più elevati. Infine il merito, perché sa, il merito funziona ed è un valore giusto se si parte tutti dalla stessa linea. Ma siccome nessuno decide dove nascere, quando nascere e da chi nascere, è lampante che il figlio di un imprenditore ha più opportunità del figlio del mendicante il quale non ha alcun merito o demerito di essere nato in quella condizione. In questa società dei consumi ci sono certi valori che dovrebbero essere interessanti ma che sono diventati prevalenti: il profitto, il farcela, diventare ricchi... c'è tanta gente che parla di meritocrazia ma in realtà come me, è figlio di... Se non fossi stato figlio di un grande partigiano e di un grande imprenditore, col cavolo che ce l'avrei fatta.

Il progetto FiCo che verrà realizzato a Bologna coinvolge anche il nostro territorio. A Imola lei lo presenterà e farà il punto.

In questo momento stiamo svolgendo gli incontri con tutti quelli che potranno essere e saranno gli attori di questo progetto fantastico, che man mano che va avanti diventa sempre più bello e coraggioso. La grande scommessa è quella di creare un luogo vero che partendo dai campi, passando attraverso i laboratori di trasformazione e arrivando al consumo possa far capire la meraviglia dell'agroalimentare italiano. Quindi il primo obietti-

vo è portarci i ragazzi, mezzo milione da tutta Italia in questo luogo unico che ci sarà al mondo, in cui si può seguire il ciclo del grano duro e il ciclo del grano tenero, che sta alla base della gastronomia italiana, che esistono 140 cultivar in Italia, vedere il grano che entra nel mulino, diventa semola e da lì entrare in un pastificio e vedere i processi di produzione della pasta, dall'impasto all'estrusione fino all'essiccazione. Così per l'olio di oliva: vedere la spremitura in cui non c'è nessun processo chimico, a differenza degli altri oli. Così per i pomodori, per la frutta,... per giungere a capire la meraviglia della biodiversità in Italia. Dopo i bambini portare i turisti del mondo e far comprendere le nostre potenzialità enormi e inesprese. E questo in un luogo che già esiste, quindi nessun mattone in più per non rubare altra superficie alla terra, oltretutto in un edificio immenso sottoutilizzato fatto bene con investimenti pubblici. Si tratta di agguagliare soldi privati senza più chiedere niente allo Stato e creare delle aree di ricchezza per tutti e dei posti di lavoro. Un'idea semplice, pulita e sana.

È un modello che può funzionare anche per altri settori e attività imprenditoriali?

Prima di tutto ci vuole l'idea creativa. La frase più stupida oggi è che non c'è più niente da inventare. C'è una marea di roba da inventare! Come contenitori di queste idee, in Italia abbiamo 6 milioni di immobili vuoti, non utilizzati, alcuni di proprietà pubblica. Avere una bella idea dove creare ricchezza mi sembra corretto.

In queste settimane a Imola è in corso il Bacchanale, manifestazione enogastronomica che funziona da decenni. Il tema sono gli orti e i cortili, quindi il piccolo, la piccola dimensione, la storia come qualità dell'enogastronomia. La qualità è compatibile anche con un grande progetto come è FiCo, come è l'idea che lei sta portando in giro per l'Italia e per il mondo?

Conosco il Bacchanale, non ho mai partecipato ma è una bella idea. A Imola vengo volentieri, anche perché c'è il mio amico Crepet, che considero uno degli uomini più intelligenti d'Italia. Poi c'è anche

Poletti (la cui presenza, prima annunciata, è stata poi annullata; ndr), un ministro che stimo, si sta sbattendo cercando di risolvere i problemi. In Italia è molto difficile. Ammiro sempre le persone che si sbattono in un ambiente critico e difficile cercando di risolvere i problemi all'interno del grande scenario dell'imperfezione. Le cose perfette non esistono in natura, ma si possono fare. Avrai sempre qualche categoria che si lamenta, ma devi andare avanti cercando di fare qualcosa che va abbastanza bene per tutti. In giro c'è al contrario tanta gente convinta di essere perfetta, di avere sempre l'idea giusta e che quindi se la prende con l'imperfezione. Ma continuerà a farlo per tutta la vita.

Tornando a piccolo e grande nell'enogastronomia, alla compatibilità di dimensioni così diverse...

Assolutamente sì, sono compatibili. FiCo è uno, non lo puoi replicare. È come i musei: invece di andare nelle case di tutti gli artisti a vedere i quadri li si mette in un museo. È come la scuola: inve-

ce d'andare in tanti posti ad imparare si crea un luogo dove tutti insieme si impara. È come un supermercato: invece di comprare le cose nelle varie fabbriche si va in un unico luogo. Noi umani ci siamo organizzati a creare dei luoghi-centrici dove si possono sviluppare delle attività. Orti e cortili sono funzionali a che esista anche FiCo. Ma bisogna mantenere le produzioni delocalizzate. L'Italia è campione mondiale della biodiversità e quindi è condannata, oppure è fortunata, ad avere sempre tante piccole e piccolissime medie imprese. Il problema è che queste piccole imprese sono vessate dalla burocrazia, ma se facciamo rete e ci promuoviamo risolviamo i problemi.

Ciò che rimane molto importante è mantenere le produzioni nei territori. Vediamo un ritorno dei giovani all'agricoltura. A loro bisogna consigliare di fare produzioni di altissimo livello qualitativo, molto pulite, molto in linea con le tradizioni e la storia del territorio. Dopo di che bisogna trovare il modo di conservare bene questi prodotti e di portarli in giro per il mondo.

@s_salomoni

