

Intervista



Farinetti "Prima l'assaggio e se è davvero buona la porto con me a Fico"

ENRICO MIELE

«Io sono aperto a tutti i tipi di assaggi. Magari se questi salumi sono buoni li porto anche a Fico, il popolo vegano è in grande aumento e quindi bisogna tenere conto delle loro ragioni». Ormai bolognese d'adozione, Oscar Farinetti, patron di Eataly, reagisce tra lo scettico e l'incuriosito alla notizia che sotto le Due Torri, capitale indiscussa del suino, possa nascere una mortadella al 100% vegetale. «Mangio tanta frutta e verdura, ma ogni tanto - sorride - un po' di salsiccia ci vuole».

I salumi vegani le sembrano un controsenso o una buona idea imprenditoriale?

«Mi chiedo come li facciano e con quali ingredienti. Io ho grande rispetto per i vegani, perché ognuno ha il diritto di gestire la propria alimentazione come crede. L'importante è che nessuno creda di avere la verità in tasca, che i vegani non disprezzino gli onnivori e viceversa».

La filosofia e l'industria vegana la convincono?

«È interessante questo modo di imitare i prodotti normali per mantenere almeno la forma visiva del cibo. I vegani li comprendo, ascolto sempre volentieri le loro ragioni e ne discuto, ho anche alcuni amici vegani».

E a cena cosa gli prepara?

«Verdura, grandi frittate, che però senza uova non sono tanto buone, e poi pasta in tutti modi».

Cosa può spingere un imprenditore a investire su mortadelle senza carne?

«Questo tentativo continuo, secondo me anche giusto, di imitare la forma e i colori dei prodotti normali può avere un senso. Siamo abituati fin da bambini a vedere salami, bistecche, uova. Quindi creare dei cibi 100% vegetali, ma che assomiglino il più possibile a quegli altri, è comprensibile».

Lei li assaggerebbe?

«Certo, io ovunque vada nel mondo provo di tutto. In Cina ho assaggiato cervella cruda di scimmia».

A Fico gli affettati vegan potrebbero trovare spazio?

«Magari se sono buoni li porto anche lì. I vegani sono in aumento e vanno rispettati. Con le sole verdure e frutta si fanno prodotti straordinari, ma io, ammetto, non riuscirei a vivere senza uova, latte o carne. Poi, chi lo sa, magari un giorno cambio idea».

Bologna da "capitale del suino" a "capitale dei vegani", come le suona?



Imprenditore

Oscar Farinetti, 62 anni, fondatore di Eataly, con una sede anche a Bologna, in via degli Orefici,

attualmente impegnato nel lancio di Fico, nuovo centro commerciale all'insegna del cibo, che ha inaugurato al Caab fuori San Donato la scorsa settimana

«È significativo che questa iniziativa nasca a Bologna: qui ci sono i maggiori trasformatori di suini, è comprensibile che facciano un prodotto che gli somigli. Mi piacerebbe incontrare questi imprenditori, ma prima di tutto assaggerò i loro salumi».

Cosa le è piaciuto di più e cosa di meno del week end d'esordio del parco Fico?

«Mi è piaciuto tutto, so che è un'esagerazione, ma il mio è un atto di protesta contro questa mania di vedere solo gli aspetti negativi. Quello che mi ha sorpreso di più sono i bambini sulle nostre giostre, che si divertono come a Disneyland però intanto imparano dove è nato il mais, da dove arriva il pomodoro e mille altre cose».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

