

L'Eataly che va

Vincenzo Reda



Comincio dalla fine, anche perché i fatti non capitano mai a caso e un filo invisibile, spesse volte ma non sempre, a noi ignoto li tiene uniti.

Tornavo a casa verso il centro di Torino sull'autobus numero uno: quel venerdì avevo deciso, infatti e insolitamente, di usare i mezzi pubblici invece della mia auto. Stavo rimuginando tra me e me quelle quattro ore di visita alla nuova impresa dell'Eataly, l'evento ultimo della sempre più propositiva Torino di inizio millennio. Alzo gli occhi e noto un viso conosciuto: Luigi Blasi, mio amico, dirigente della Martini in pensione. La Martini

Martini, Ferrari: i due brand, marchi per i non addetti ai lavori, italiani più conosciuti nel mondo.

Tornavo dal posto in cui un certo Antonio Benedetto Carpano, nato a Broglio in provincia di Vercelli nel 1751, aveva creato nel 1786 il vermouth (dal tedesco wermuth wein, vino d'assenzio) e dato ai fratelli Cora, a Alessandro Martini, Francesco Cinzano, Carlo Gancia l'idea giusta su cui costruire fortune...

Tornavo da un posto, Via Nizza 230, dirimpetto a un edificio inaugurato il 23 maggio del 1923 da re

Vittorio Emanuele III, progettato da un certo Giacomo Mattè Trucco, nato in Francia da genitori canavesani, ispirato da uno scorbutico possidente valligiano, noto a tutti con l'appellativo di "Senatore", che si chiamava in verità Giovanni Agnelli e che beveva esclusivamente il vermut Punt e Mes.

Tornando a casa e salutando Luigi, pensavo a cosa trasportavo in borsa, sopra il prezioso portatile Apple: una bottiglia di Muscat de Beaugues de Venise di Paul Jaboulet Ainè 1998 che Renato Dominici mi aveva appena regalato.

Renato Dominici era l'ultima

delle persone che avevo incontrato all'Eataly prima di venir via.

"Salito il monumentale scalone vi accomoderete in una sala con porte e sovrapporte di legno intarsiato che farebbero la felicità di un antiquario. Alla presenza di Renato Dominici non vi sentirete un avventore seduto al tavolo, ma un amico di famiglia invitato. E la cucina di Renato ed Anna è diversa da quella dei ristoranti anche di classe; conserva il tono familiare ed è frutto solo di cultura e ispirazione...." A proposito del ristorante *La Carmagnole*, brano tratto dalla *Guida d'Italia 1986* di Henri Wintermans, diventata poi, di moda, come *Guida dell'Espresso*.

Renato, monumento della gastronomia italiana, sta seduto tutti i giorni in un angolo strategico del vecchio stabilimento Carpano, rimesso meravigliosamente a nuovo: svolge il ruolo di "Consulente gastronomo". Andate lì, vi sedete al tavolo dinanzi a lui e gli chiedete quel che vi occorre in cucina per stupire i vostri ospiti. E state sicuri che egli vi risponderà con la competenza di un grande e l'entusiasmo di un adolescente.

Una delle tante idee di Oscar Farinetti, imprenditore albese, creatore di Unieuro; visionario, mi pa-





re, come Giovanni, Antonio Benedetto, Francesco, Alessandro: perché un grande imprenditore deve sempre essere un visionario, un sognatore e non è vero che alla fine dei conti è sempre una questione di soldi, anzi...

In verità mi sento un poco imbarazzato: quando di un fatto commerciale ti ritrovi a dover esprimere giudizi positivi pare che tu stia facendo, come si chiama in gergo giornalistico, la classica "marchetta" (parlare bene di una faccenda perché, per dritto o per traverso, ti conviene): e io, pur avendo affrontato la visita con molte precauzioni e qualche pregiudizio, mi sono trovato di fronte a una realtà entusiasmante.

Oscar Farinetti l'ho incrociato per caso verso la fine del mio percorso, quando avevo deciso di togliere il disturbo. Era in compagnia di un giornalista americano del *New York Times*, stavo bevendo un bicchiere del suo rosè (vigne a Santa Vittoria d'Alba, Arneis e Nebbiolo al 50%, almeno sorprendente): tutto subito non mi aveva dato molta retta. Poi ci siamo seduti, abbiamo cominciato a bere insieme, si è fatto portare delle belle fette di salame tagliate spesse, l'ho guardato bene negli occhi scuri, profondi, baluginanti sopra due bei baffoni neri.

Ho capito. Ho rivisto un visionario, un adorabile sognatore di quelli lucidi, di quelli che ti dicono

che comunque di business si tratta, ma quel business che da sempre sognava di fare, in cui è riuscito finalmente a coinvolgere il figlio Francesco, che di Unieuro non voleva sentir parlare e oggi se lo ritrova che serve il vino sfuso (Barbera d'Alba a 1,80 € al litro, di loro produzione, ottima e mi tocca dirlo per dovere di cronaca) ai clienti pensionati e gira tra le 1100 etichette di oltre 200 cantine con l'amore di un appassionato.

Ho incrociato Piero Alciati, erede del mitico Guido, anch'egli preso dall'entusiasmo, dal calore, dalla missione percepita quasi in maniera messianica: accidenti! mi sono detto.

E sembrano tutti così: 200 dipendenti che si agitano con organizzato entusiasmo dentro oltre 10.000 metri di superficie e 9.000 prodotti di qualità venduti a prezzi onesti: hanno inaugurato il 26 gennaio e fino a oggi (metà febbraio) hanno avuto 250.000 visitatori con un incasso che è andato oltre ogni previsione.



Oscar Farinetti il patron di Eataly

Ho visto un manager milanese, a Torino per lavoro, che chiedeva al giovane Francesco Farinetti, con in mano un cesto pieno di bottiglie di vino, se e quando prevedevano l'apertura di una cosa analoga a Milano...

La visita era stata guidata dal braccio destro di Farinetti, un fresco bocconiano milanese - ma sposato con una ragazza di Alba - Luca Baffigo Filangieri. Al principio aveva esordito malamente con i soliti termini anglofoni di marketing, poi pian piano s'è sciolto e l'entusiasmo ha cominciato a prendere il sopravvento sul dover apparire "eff" (efficace-efficiente) di bocconiano apprendistato.

Mi ha mostrato il reparto carni di rigorosa razza piemontese (hanno fatto un accordo con una trentina di allevatori della Granda a cui hanno assicurato mercato per alcuni anni); mi ha illustrato il forno a legna di 7 mq che sforna 30 quintali di pane fatto con farine biologiche macinate a pietra; mi ha fatto visitare al piano superiore il magnifico museo Carpano; mi ha snoccolato cifre: 20 milioni di investimento di cui 12 per ristrutturare il vecchio stabilimento concesso dal Comune in comodato per 60 anni e previsione di breakeven point in tre anni, ma visto l'insperato successo, anche meno...

Eppoi il ristorante, con Alciati come consulente, il reparto pizze, il caveau di formaggi e insaccati, la biblioteca (1.500 volumi che si possono consultare e acquistare), i punti degustazione, la cantina.... Tutto all'insegna della filosofia creata da Oscar Farinetti: comprare, mangiare, imparare...

Incredibile! E, giuro, non ho scovato nulla che non andasse. O quasi: volevo il cavolo nero che non si trovava nel settore frutta e verdura: il responsabile mi ha spiegato che da noi quasi nessuno lo conosce e lo richiede, essendo tipico della Toscana (è vero, serve a preparare la magnifica ribollita di cui sono ghiotto). Ho trovato straordinario il reparto spezie, con rarità di tutto il mondo.

E infine, il sapore del pane cotto in un forno a legna.

Che dire d'altro?