

OSCAR FARINETTI Il fondatore di Eataly oggi al Festival di Camogli
 «Se un fatto non viene raccontato non esiste, anche nel turismo»

«Comunicare meglio è la chiave del futuro per il nostro Paese»

L'INTERVISTA

Lucia Compagnino

Nell'ultima giornata del Festival della Comunicazione di Camogli oggi alle 16 in piazza Battistone arriva Oscar Farinetti, il fondatore di Eataly, per parlare di "Serendipity: il bello di sbagliare", tema legato al suo libro "Serendipity. 50 storie di successi nati per caso" (Slow Food Editore).

Quanto la coinvolge il tema della comunicazione?

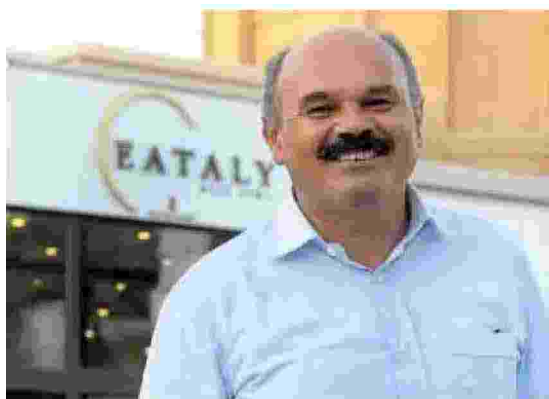
«Apprezzo molto gli organizzatori e come lavorano. Quest'anno poi ammiro il coraggio di proporre un evento dal vivo. La comunicazione, poi, è uno dei temi della mia vita. Se un fatto non viene raccontato non esiste. Purtroppo la comunicazione è un punto debole in Italia ed è un peccato, perché siamo bravissimi a creare. La filiera del lavoro è: saper fare, saper far fare, far sapere. Basta guardare la cartellonistica turistica, praticamente inesistente».

Al festival parlerà di serendipity. Cosa è per lei?

«Serendipity vuol dire trovare qualcosa che non stavamo cercando e che è anche meglio del nostro primo obiettivo. Più dell'idea iniziale contano il *never ever give up* e l'intelligenza. Pensiamo a Colombo, che trovò l'America cercando le Indie. Nel libro racconto, facendomi aiutare dagli esperti, cinquanta casi di serendipity».

Qualche esempio?

«Il gorgonzola, che deriva dallo stracchino, conservato nelle grotte e attaccato dalle muffe. I casari pensavano che fosse da buttare, ma poi lo assaggiarono e decisero di provare a proporlo: è uno dei formaggi più venduti al mondo. La Nutella, che deriva dai pani di cioccolato gianduia che Pietro Ferrero fabbricava nel dopoguerra e d'estate si scio-



Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, sta per lanciare Green Pea

gliavano. Fu suo figlio Michele a battezzarla prima Supercrema e poi Nutella, da nut, nocciola, e iniziò a venderla nei bicchieri, come si fa ancora oggi».

Sono tutte storie di generi alimentari?

«Quarantasei sono di alimenti, tre di altro argomento. Il sigaro toscano, il verdame e il Viagra. La cinquantesima invece siamo noi: l'essere umano è il risultato di una serie di fatalità e di cambi di rotta successivi, dal big bang all'homo sapiens».

Un esempio di serendipità capitato a lei?

«L'apertura di Eataly in Giappone. Dopo Torino volevo espandermi all'estero e ho pensato al Giappone. Non è andata bene però lì ho conosciuto i soci con i quali poi ho aperto a New York, i fratelli Saper, e lì è stato un successo enorme fin da subito».

La sua nuova avventura, Green Pea, quando parte?

«Siamo determinati ad aprire l'8 dicembre. Green Pea è un progetto di 15.000 metri quadrati e cinque piani a Torino Lingotto, accanto al primo Eataly. Un superstore di oggetti, prodotti e servizi sostenibili, che rispettano l'acqua, la terra e l'aria. Ho scelto il pisello perché è sferico come la terra e verde come dobbiamo essere tutti noi». —



© PRODUZIONE RISERVATA