

Data: 30.11.2024 Pag.: 1,11  
 Size: 308 cm2 AVE: € 14784.00  
 Tiratura: 58779  
 Diffusione: 21671  
 Lettori: 100000



## Oscar Farinetti presenta a Bologna in un unico luogo le specialità culinarie di venti regioni

Carlo Valentini a pag. 11

### *Oscar Farinetti: vi presento le cucine delle 20 regioni che col Gran Tour Italia porterò anche a New York*

DI CARLO VALENTINI

**N**on ha paura di sbagliare? «Per niente, ho scritto un libro, 10 mosse per affrontare il futuro, e ai primi posti ho messo l'errore, guai a non commetterne. L'importante è riconoscere di avere sbagliato, correggere il tiro e ricominciare. Ma questo non è un errore».

Il non errore di **Oscar Farinetti** è *Gran Tour Italia*, a cui sta lavorando indefesso da alcuni mesi. Lui ideò *Fico*, che doveva diventare un maxi parco tematico alimentare, una sorta di Disneyland capace di attrarre visitatori non con Topolino e Indiana Jones ma col parmigiano-reggiano e la carbonara. Però la gestione l'aveva lasciata alle coop, socie dell'impresa.

**Complice il Covid, il progetto è naufragato.** Ma lui ha deciso di non arrendersi, ha rilevato tutto e lo ha trasformato nel Grand Tour. ovvero

dentro ci sono 20 regioni con altrettanti ristoranti e prodotti tipici in vendita, l'ingresso è gratuito. «Lo voglio vedere brulicare di gente» aggiunge Farinetti. -Il sottotitolo è: 5.000 passi tra le regioni d'Italia. Qui si cammina in mezzo alla bellezza e al sapore del nostro Paese che è il più bello del mondo. **Goethe** tra il

1813 e il 1817 scrisse *Viaggio in Italia*, una sorta di diario del suo girovagare lungo la Penisola. Oggi potrebbe venire qui, farebbe meno fatica e se la gusterebbe di più».

**Questa creatura che Farinetti** sta cercando di fare crescere con le stesse attenzioni che si ha verso un figlio dovrebbe diventare un cocktail di congressi, convegni, meeting (sale da 30 a 1000 posti), lezioni gastrono-

niche (sfoglino per un giorno, pizzaiuoli per un giorno), degustazioni (è coinvolta l'accademia dei sommelier), emozioni (parco avventura, pista go kart, luna park), cultura (una libreria e mostre) e ovviamente il cibo. La struttura è grande (50mila mq, gran parte

del vecchio **mercato ortofrutticolo** all'ingrosso) e Farinetti dovrà ancora lavorare non poco per ottenere risultati di rilievo.

**Del resto dopo la sua uscita da Eataly**, che è stato il suo grande successo, adesso s'è messo a rincorrere questo nuovo traguardo: «Appena

camminerà sulle sue gambe- dice- penserò ad esportare il format all'estero. C'è una gran voglia di Italia nel mondo e noi la porteremo sotto casa. Del resto quando aprimmo Eataly a New York c'era chi scrollava la testa e prevedeva nero. Il locale ha registrato un successo strepitoso e incominciato a guadagnare da subito. Non vedo l'ora di portare a New York anche il Grand Tour».

**Ma non doveva ritirarsi?** Risponde: «Ho tre figli che lavorano in Eataly, tutti più bravi di me. Ormai sono loro a dirigere la baracca, io volevo dedicarmi alla poesia. Invece sono qui a guidare questo treno che voglio arrivi all'alta velocità. Ma con garbo». Una sorta di buoni propositi natalizi? «La parola chiave è rispetto- dice, e saluta. -Questo valore straordinario, che sta alla base del vivere in armonia, va sradicato dal puro senso del dovere e trasferito verso il senso del piacere. Occorre fare diventare piacevole comportarsi bene».



Oscar Farinetti