

NELL'EX OPIFICIO CARPANO

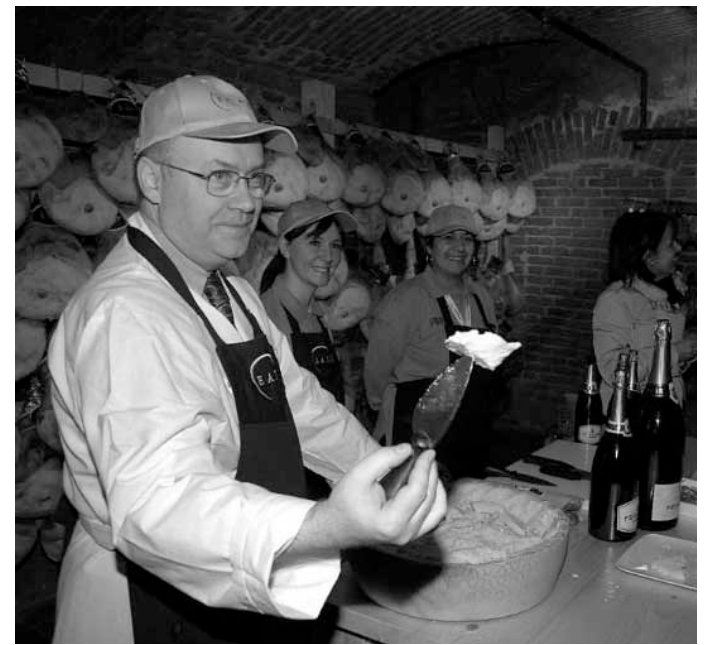
Il paese delle meraviglie ha un nome solo: Eataly

MARIA GRAZIA GRIPPO

Il paese delle meraviglie enogastronomiche è un labirinto di scaffali, nicchie, forni e fornelli, banconi e tende colorate. Lo scheletro è d'architettura moderna, con la fila delle casse, i metal detector e le porte scorrevoli a fare da cancelli. Poi ci sono le botteghe, le cantine, le cucine, il carrello dei gelati, leccornie in vetrina che ubriacano di profumi finte piazze, ritagliate tra una sala e l'altra per accogliere gli avventori. Ma oltre la barriera di sicurezza, un altro mondo: come dentro le dispense d'una volta, materie prime e lavorati, frutta, verdura, spezie, cioccolata, olio, pasta occhieggiano uno in fila all'altro, ordinati alla stregua di complementi d'arredo, vestiti di etichette che raccontano quello che gli addetti ai lavori chiama-



ENOGASTRONOMIA Lo scheletro di «Eataly» è d'architettura moderna, con la fila delle casse, i metal detector e le porte scorrevoli a fare da cancelli. Poi ci sono le botteghe, le cantine, le cucine, il carrello dei gelati, leccornie in vetrina che ubriacano di profumi finte piazze, ritagliate tra una sala e l'altra per accogliere gli avventori. All'interno ci sono sette ristoranti a tema e uno con menù alla carta.



Aree vendita a fianco dei punti ristorazione, sette informali, uno con menù alla carta senza dimenticare il fil rouge che li lega: «Cibi alti a prezzi sostenibili»

no «tracciabilità». Dicono, insomma, da dove arrivano, chi li ha fatti, con che cosa e come. Poi ci sono le botteghe, le cantine, le cucine, il carrello dei gelati, leccornie in vetrina che ubriacano di profumi finte piazze, ritagliate tra una sala e l'altra per accogliere gli avventori. E i buongustai fanno «ooh». Il paese delle meraviglie è un gioco di parole, una crasi tra termini inglesi per un progetto tutto italiano, «Eataly». Ed è anche un pezzo di storia di Torino tornata accessibile, con una identità nuova e parecchie ambizioni. Proprio come la città che

ospita. «Eataly» ha aperto ufficialmente i battenti ieri, con la giornata inaugurale, nell'ex opificio Carpano di via Nizza, in faccia all'8 Gallery. «Cibi alti a prezzi sostenibili», è questo lo slogan aziendale della società Eataly distribuzione che ha intrecciato il filone commerciale con quelli della ristorazione e della didattica. Il complesso di via Nizza si propone come un contenitore aperto: ci sono le aree di vendita fianco a fianco dei punti di ristorazione. Sette sono informali e dedicati a singoli prodotti (carne, salumi, formaggi, pasta,

pizza e focacce, verdure e pesce), si trovano al piano terra, mentre al piano interrato c'è l'angolo «tapas e birra». Poi c'è «Guido per Eataly»: menù alla carta, produzioni certificate, grandi vini italiani e internazionali e un nome, Guido, che rimanda alla tradizione culinaria della provincia Granda, a un ristorante di grido a Pollenzo e al suo proprietario, Piero Alciati, cui è stata affidata la supervisione dell'intera attività di somministrazione. Oltre all'area di mercato coperto e ai punti di ristoro ci sono gli spazi didattici, che coprono una superficie di 3mila 200 metri quadrati su un totale di 11mila, compresa una biblioteca che ospiterà circa mille volumi ispirati al mondo del cibo. Tre aule sono riservate ai corsi tenuti dagli chef, una, austera e piena di luce, al primo piano, e capa-

ce di accogliere 200 persone dovrà invece servire a ospitare le conferenze: e s'immagina sarà parecchio frequentata se per il solo 2007 sono già in programma duecento diversi eventi. Altri spazi (quanti può celarne non si direbbe, a vederlo da fuori) sono quelli espositivi, persino un museo che è dedicato ai trascorsi dello stabilimento, alla produzione dello storico vermouth Carpano. Il deus ex machina (come lo hanno definito i suoi collaboratori più stretti) dell'intero progetto è Oscar Farinetti, «imprenditore Uneuro» fino a quattro anni or sono e adesso presidente di Eataly. Fu proprio nel 2002 che si accese la prima lampadina sul progetto per la realizzazione di un «mercato di alti cibi, dove comprare, mangiare, imparare». Farinetti vorrebbe che

Eataly fosse «un posto «facile da leggere», perché non rischi di fare la fine - dice - di quei romanzi magari meravigliosi, indimenticabili che però partono lenti e scoraggiano chi vi si accosta». Il patron del progetto, che si definisce «fighetto del gusto» nel senso più nobile della formula, vorrebbe «educare» la gente comune al mangiare e bere bene, insegnare che «i prodotti di stagione costano meno e fanno meglio», convincere che «i cibi e le bevande di qualità non costano caro, soprattutto se si accorcia la filiera tra chi li produce e chi li consuma», come ha tentato di fare la sua società. Il progetto, unico al mondo nel suo genere - sostiene chi se ne intende -, ha inoltre la forza d'aver trovato un'interfaccia strategica negli enti pubblici della città. Regio-

ne, Provincia, ma soprattutto il Comune, che ha concesso il diritto di superficie dell'opificio, vincolandolo a un interesse pubblico che è quello della formazione, sono stati partner di Eataly fin dagli albori. E allo stesso modo lo è stato Slow Food internazionale, con il suo presidente Carlin Petrini, che di Farinetti è diventato amico ormai tanti anni or sono. Il paese delle meraviglie enogastronomiche nella città del gusto è «un prototipo», come suggerito dal governatore Mercedes Bresso. Quindi se funzionerà, potrebbe essere replicato in altri capoluoghi regionali e a sentire Bresso persino all'estero, magari in Germania, per diventare vetrina del Belpaese e far girare l'etichetta di quel Piemonte che sa inventare, ma spesso non promuoversi.

Presenti anche gli spazi didattici compresa una biblioteca che ospiterà circa mille volumi dedicati al mondo del cibo. Tre aule sono allestite per accogliere cuochi d'élite pronti a insegnare l'arte del saper cucinare bene

RISTORANTE «PAN DI ZUCCHERO»

Un pezzo di Brasile nella terra del riso

Da fuori è poco più di un immenso capannone, ingentilito dagli alberi, è vero, dalle finiture degli ingressi e dai colori, ma nessuno a vederlo direbbe quali sorprese serba. Cinquecento metri quadrati di superficie unica e due anime distinte: una calda e scatenata, sudamericana, sul lato destro della costruzione, e l'altra, sul lato sinistro, uggiosa, intima, misteriosa come le nebbie di quel lembo di Lomellina al confine col Piemonte. La scatola grande con l'anima doppia è una trovata di un gruppo di imprenditori vercellesi lungo strada circonvallazione a Robbio. Il fronte sudamericano, è stato il primo a venire alla luce. Con un nome inequivocabile, «Pan di zucchero», monumento naturale che è diventato simbolo delle atmosfere brasiliane. E così l'offerta



L'interno del «Fra' Patata»

passare del tempo la preparazione è stata perfezionata e il churrasco è diventato uno dei piatti più conosciuti e apprezzati in tutta la regione abitata dai gaúchos. Tutti i tavoli vengono serviti allo stesso tempo da camerieri che girano con lunghi spiedi contenenti diversi tipi di carne, offrendoli nella

quantità desiderata. E così accade al «Pan di zucchero». Contemporaneamente ai tagli tradizionali della carne bovina, sono stati incorporati all'elenco delle voci che compongono un buon churrasco le carni di pollo, di maiale, le salsicce, il formaggio e l'ananas, fino ad almeno quindici varietà. E ci sono anche i contorni, insalate, riso, feijão tropeiro, farofa e altro ancora. Del tutto diversa l'atmosfera dell'altro locale, che porta il nome di «Fra Patata» e accoglie la clientela nell'atmosfera di un complesso conventuale in disuso. Qui si servono piatti tipici della tradizione piemontese, i primi soprattutto e una carrellata di antipasti che sono l'orgoglio della cucina. Luci basse e atmosfere tetre fanno da cornice.

VENDEMMIA GHIACCIATA APPUNTAMENTO IN VALSUSA
Complice la temperatura rigida di questi ultimi giorni, potrà svolgersi la vendemmia ghiacciata per il «San Sebastiano - Vino del ghiaccio» della Comunità Montana Alta Valle Susa. Il calo delle temperature ha consentito ai grappoli di gelare, raggiungendo le condizioni adatte alla vendemmia estrema. L'Alta Valle Susa sarà così una delle pochissime zone che produrranno il «Vino del ghiaccio» nel 2007, annata particolare per la mitezza dell'inverno, che ha visto molti produttori italiani e stranieri rinunciare alla produzione. Le condizioni climatiche di Chiomonte si sono invece rivelate adatte alla produzione di un Ice wine quest'anno ancora più raro. Come da programma l'appuntamento è confermato per domani dalle 21 nei vigneti di Chiomonte suggestivamente illuminati. Il ritrovo per i giornalisti è previsto alle 20,30 davanti al Comune di Chiomonte, da dove si partirà con una visita a una vecchia cantina, per poi trasferirsi nei vigneti e concludere la serata con una degustazione di vini e prodotti tipici.

NUOVO PROGRAMMA ALIMENTARE

Diet To Go, si mangia e bene e si dimagrisce

Si chiama Diet To Go ed è il nuovo programma alimentare per perdere peso mangiando bene: un servizio innovativo, efficace e semplice per seguire una dieta mirata senza fare troppi sacrifici o perdere tempo a dosare, cucinare, contare calorie. «Pensiamo a tutto noi», questa la filosofia del marchio, che assicura di non dover più nemmeno fare la spesa, né lunghe sedute in cucina per preparare piatti sfiziosi, ma ipocalorici. Per un minimo di due settimane Diet To Go consegna quotidianamente a casa o sul luogo di lavoro, un menù dietetico completo, cucinato da un vero chef (colazione, pranzo, spuntino e cena) da 1200 calorie per le donne e 1500 per gli uomini, che utilizza frutta e verdure di stagione, al costo di 34 euro al giorno. I piatti sono preparati in giornata con ingredienti freschi e le due settimane sono studiate in modo da rispettare le giuste proporzioni di carboidrati, proteine e grassi. A Torino il servizio è appena nato e si avvale della consulenza del ristorante «I Birichin», premiato con una stella Michelin: i pasti sono preparati con ingredienti della cucina tradizionale, combinati in modo da ottenere piatti leggeri, ma saporiti. L'idea del servizio Diet To Go è di mettere a disposizione un dietologo

e al tempo stesso un *personal chef*, tanto in voga tra i vip di Hollywood, che oltre ad aver studiato un piano alimentare cucineranno ogni portata. È infatti dimostrato che la causa principale di insuccesso nelle diete è la libera iniziativa che porta a non rispettare dosi, tempi e quantità. I suoi promotori assicurano risultati sorprendenti, dai due ai quattro chili persi in due settimane e menù che non deludono nemmeno i più golosi: ogni giorno è previsto almeno un dessert

A disposizione dei clienti ci sono un dietologo e un personal chef

accanto a una serie variegata di ricette appetitose. Durante il weekend, quando il servizio si interrompe, ci si può allenare seguendo le ricette del libro della Cucina Asi (marchio registrato che connota il servizio): questo volumetto, una volta terminato il pacchetto base di due settimane, rimarrà come omaggio per aiutare a mantenere il peso ottenuto con la dieta. Il servizio di catering ipocalorico a domicilio, che è già attivo in otto città d'Italia, funziona con la consegna ogni giorno di una borsa termica che viene recapitata con il menù completo. «È adatta a tutti perché non impone rinunce, non fa «fare la fame» e aiuta a perdere peso - dicono i promotori di Diet To Go - o a mantenerlo se si è già in forma grazie a un piano alimentare corretto ed equilibrato».



La churrascaria «Pan di Zucchero»

gastronomica, che ricalca perfettamente quella delle churrascarie. Il churrasco è un pasto a base di carne che nasce nel XVII secolo quando ancora non si pensava alla commercializzazione della carne bovina, come al giorno d'oggi; ciò che importava erano il pellame e il sebo dell'animale. Quando grandi quantità di bestiame venivano abbattute, i mandriani tagliavano il pezzo che risultava più facile tagliare e lo arrostitavano tutt'intero in una buca aperta sulla terra, condendolo con le ceneri dello stesso braciare. E il sale grosso. Col

INIZIATIVA DL

Sicurezza dei cibi Nuovo impegno della Regione

Il Consiglio regionale ha approvato un ordine del giorno sulla Sicurezza dei prodotti agroalimentari presentato dalla Margherita. Spiega il consigliere regionale Mariano Rabino: «L'Italia nel campo della sicurezza alimentare vanta una posizione di primato, tuttavia il problema si pone per i prodotti provenienti fuori dai confini comunitari. Si tratta di pericolose distorsioni del commercio globale e l'Unione europea, in quanto principale importatore mondiale di prodotti agro-alimentari, ha il dovere di garantire la sostenibilità del commercio dal punto di vista sanitario, ambientale e sociale». Per queste ragioni la Margherita ha voluto impegnare la Regione ad assumere tutte le iniziative necessarie affinché l'Unione europea possa garantire al meglio la sicurezza e la trasparenza dell'informazione su qualità, origine e caratteristiche per tutelare la salute e consentire scelte di acquisto consapevoli, estendendo a tutti i prodotti l'obbligo (già in vigore nella UE per carne bovina, uova, miele, ortofrutta fresca) di indicare nelle etichette l'origine della componente agricola impiegata, al fine di ridurre i rischi per la salute dei consumatori, valorizzare il territorio e assicurare il rispetto di adeguati standard socio-ambientali anche nelle produzioni importate. Inoltre l'ordine del giorno prevede che la Regione si adoperi presso il governo, affinché si effettuino controlli alle frontiere sul rispetto delle norme socio-sanitarie, per evitare l'entrata sui nostri mercati di prodotti di Paesi extra-Ue ottenuti danneggiando il territorio e sfruttando il lavoro, anche minorile.

PIEMONTE DA GUSTARE