

Carissimi, giovedì 21 giugno 2012 EATALY apre a Roma in piazzale 12 ottobre 1492, zona Ostiense, adiacente all'omonima stazione del treno veloce Italo (NTV) ed alla fermata della metropolitana.

Per voi una esclusiva straordinaria: la Condotta Avellino è stata autorizzata a visitare e fotografare questa splendida realtà prima dell'inaugurazione! Di seguito la cronaca del meraviglioso percorso e del cordiale incontro con Oscar Farinetti e suo figlio Nicola, che sicuramente porterà a risultati concreti ed importanti per i Soci della nostra Condotta, in particolare gli Imprenditori che hanno aderito alla Comunità del Cibo Tipico Irpino.

Come dichiarato dagli stessi Farinetti, Eataly nasce per rendere disponibili a tutti i consumatori prodotti di qualità a prezzi assolutamente avvicinati, riducendo la catena distributiva e creando un rapporto diretto tra produttore, distributore e consumatore, e per far aumentare il numero di coloro che si alimentano con consapevolezza, dedicando attenzione alla provenienza ed alla lavorazione delle materie prime, in linea con i principi Slow Food.



Il nostro percorso nei quasi 20.000 metri quadri distribuiti su 4 piani inizia da un atrio spettacolare e bello come tutto il complesso, che è il più grande al mondo della catena Eataly, dedicato alla bellezza ed alla città di Roma.

Afferma Oscar Farinetti, che recentemente è stato intervistato da Lilly Gruber nella trasmissione Otto e Mezzo: *"I turisti vanno a vedere i Musei Vaticani e scoprono la bellezza dell'arte italiana, vanno al Colosseo e vedono la bellezza della storia italiana. Dove vanno a vedere la bellezza dell'enogastronomia italiana? Questa bellezza a Roma sarà da Eataly, con le opere di Modigliani presenti all'ultimo piano."*

Ma procediamo con ordine. All'ingresso 2 tapis roulant e 4 ascensori collegano i piani da 5mila metri ciascuno.

Ad accoglierci bancarelle in legno e di fronte una grande panetteria, con un forno a legna ricoperto di pietra, a lato una paninoteca, a seguire il reparto casalinghi, un'area dedicata alla telefonia ed all'elettronica, una filiale di banca ed una libreria fornita di tutte le pubblicazioni internazionali dedicate





al cibo. Incontriamo poi un vero e proprio supermercato dei dolci tipici italiani, un grande bar e “Liberi tutti”, l’agenzia di viaggi di Eataly. Di fronte al bar la piadineria, la gelateria Lait, latte in piemontese, ed una cioccolateria.

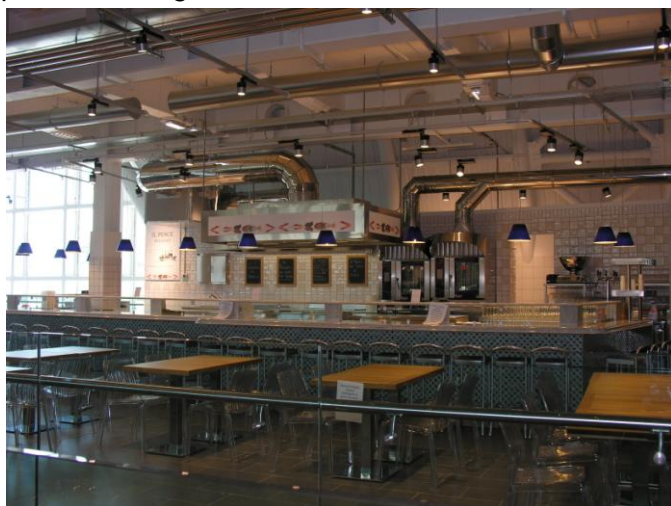


Al primo piano la pasta, compresa quella fresca e preparata al momento, con tutto quanto gira intorno al suo mondo: pelati, olio, sottoli ecc.. Di fronte due ristoranti ed una pizzeria. Si entra poi nel regno della birra, con aula degustazione e corsi (ce ne sono ben 8 in tutto il complesso), con produzione in diretta: attraverso



una vetrata si potrà seguire tutta la produzione e poi berla al ristorante della birra. Anche la grande zona di formaggi e salumi offrirà

lavorazioni a vista e possibilità di assaggi ed acquisti. Una friggitoria bellissima completa questo piano per veri buongustai!





Al secondo piano l'enoteca, con aula per corsi e degustazioni, il ristorante dell'Osteria di Roma, in gestione ogni mese a un grande oste romano da gennaio a settembre, con cacio e pepe, amatriciane, pajate, code ecc., che nel periodo del tartufo diventerà il ristorante dedicato a questo straordinario tubero.

Sullo stesso piano, la tostatura di pregiatissimo caffè, la carne a sinistra e il pesce a destra, con banconi dove i prodotti verranno lavorati, esposti e venduti. Anche qui aule didattiche, cartellonistica e percorsi per "mangiare, comprendere, capire".

L'intero terzo piano è dedicato a didattica, convegni ed eventi, con un ristorante ed un centro convegni fino a 500 persone. Accanto si



sviluppano l'aula Artusi per corsi di cucina, 2 sale riunioni, una delle quali fino all'inaugurazione ospiterà l'ufficio di Oscar e Nicola Farinetti ed il loro indaffaratissimo staff, ed un ristorante di categoria superiore. Tutto il piano è dedicato a Modigliani, al concetto di cucina figurativa e del territorio

italiano; ospiterà anche la prima mostra di vignette satiriche politiche riferite al cibo, con 100 originali dal 1861 al 2011 ed un tavolo molto esclusivo con dieci posti ed uno chef internazionale.



Finisce così questa nostra incredibile passeggiata. Con i gentilissimi proprietari ci siamo dati appuntamento al Salone del Gusto 2012, che sarà l'occasione per rinsaldare i rapporti ed aprire le

porte del mondo [Eataly](#) ed il suo importantissimo mercato mondiale a tutti i Soci della Condotta Avellino.

