



## La News



## I nuovi Eataly nel mondo

"Il bello di Eataly è che ci vogliono, non per merito mio, ma dell'Italia e degli italiani. Nel mondo ci sono 194 Paesi e tutti vorrebbero avere un Eataly. Stiamo cercando di farlo con ordine" ha detto a WineNews Oscar Farinetti, tracciando la road map delle nuove aperture. Dopo San Paolo del Brasile e Seul, nel 2015, Eataly sbarca per la prima volta in Europa, dopo l'Italia: il 26 novembre a Monaco di Baviera, tra dicembre e febbraio Mosca, a Londra e Parigi tra il 2017-2018. Intanto tra aprile e giugno 2016 apre New York 2 a Ground Zero, "sono già firmate" Boston a fine 2016, Los Angeles nel 2017 e Toronto tra il 2017-2018, mentre in Cina "dovremmo entrare nel 2019".

## Primo Piano

### Farinetti: "Expo da 26 milioni di euro per Eataly"

Ha "nutrito" più Eataly Expo, o più Expo Eataly? "Bella domanda. Entrambe". A rispondere è il patron di quella che, con store in ogni angolo del pianeta, dagli Usa agli Emirati Arabi, prossima allo sbarco nell'Europa che mancava, dopo l'Italia, è ormai una "rete" mondiale del cibo italiano di qualità: Oscar Farinetti, che dice a WineNews (intervista su [www.winenews.tv](http://www.winenews.tv)) "Expo ha nutrito Eataly perché ci ha portato tante persone da far paura", e d'altro canto "noi speriamo di aver ripagato in misura uguale con un grande padiglione che è piaciuto, lavorando da pazzi e superando ogni più ottimistico budget". Che, quantificato, vuol dire qualcosa come "attorno ai 25-26 milioni di euro di fatturato - con cui Farinetti crede di chiudere Expo - e, più o meno 6 milioni di visitatori del padiglione, 3 milioni circa che hanno mangiato, 600.000 che hanno visitato la mostra di Sgarbi, e il numero che mi piace di più, 218 ragazzi che hanno trovato lavoro per 6 mesi, e che cercheremo di ricollocare in Eataly". Eataly che, da oggi, avrà Andrea Guerra, ex ad Luxottica e consulente del Governo Renzi, come presidente operativo, con l'obiettivo di raddoppiare i ricavi in due anni e preparare la società alla quotazione in Borsa nel 2016-17. Ed Expo alla quale, Farinetti dà "un bel 8", contro gli scettici, e, sì, i contenuti si potevano sviluppare meglio, ma c'è ancora tempo, "ricordo che il 3-6 ottobre ci sarà "Terra Madre Giovani", Carlin si è speso anche per questo". Due le eredità che dovrebbe lasciare, "una al mondo e una agli italiani. Le Esposizioni serie devono aiutare a cambiare le coscienze, non far le regole, quelle le fanno i politici", dice ricordando Expo 2020 a Dubai "Connecting Minds. Creating the future". A proposito di 2020, arriveremo a 50 miliardi di euro di export agroalimentare? "Dobbiamo farlo prima, nel mondo c'è una domanda di 100 miliardi, sostituendo i prodotti finti con i veri e rendendoli riconoscibili con un unico marchio Italia". E poi c'è il suo sogno, che realizzerà: "Fico Eataly World, la più grande "Disneyworld sul cibo" per spiegare che siamo il Paese più "biodiverso", che abbiamo avuto un culo pazzo a nascere qui e dobbiamo farcelo perdonare, celebrandolo nel mondo".



## L'Expo di Slow Food

Dopo tanta attesa, l'evento ideato da Slow Food nell'anno di Expo 2015 Milano, e per Expo, annunciato già prima che l'Esposizione avesse inizio, sta per cominciare: "Terra Madre Giovani - We Feed the Planet", sarà aperto ufficialmente il 3 ottobre dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini e, tra gli altri, dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina. Un evento dedicato, per la prima volta, ai giovani agricoltori, quelli che Petrini dice a WineNews esser "in nuce i giovani leader di Africa, America Latina e Asia", e che in 2.500 arriveranno al Superstudio Più e al Mercato Metropolitano, grazie anche al crowdfunding e all'ospitalità delle famiglie lombarde, tra cui tanti vip (da Fo a Olmi, da Daverio a Celentano, ai Moratti), per parlare del cibo del futuro. Fino a sbarcare, il 6 ottobre per il gran finale, a Expo.

## Focus

### I volti di "Terra Madre Giovani"

Al centro di "Terra Madre Giovani - We Feed the Planet" (3-6 ottobre, Milano), l'evento di Slow Food per Expo, ci saranno i giovani dell'agricoltura mondiale under 40, per conoscersi e discutere del futuro del cibo. E lo faranno con personalità che, ognuna nel proprio settore, sono paladine dei temi "colonne portanti" della storia della chiocciola. Attivista, scrittore e giornalista, Raj Patel parlerà dell'urgenza di cambiare questo sistema alimentare e del ruolo delle nuove generazioni (3 ottobre). L'economista Serge Latouche, teorico della decrescita, racconterà che un altro modo di vedere la produzione è possibile, oltre il Pil, che non corrisponde al reale benessere delle popolazioni, mentre il presidente di Libera Don Luigi Ciotti interverrà su una delle più intime connessioni tra l'uomo e ciò che mangiamo: il cibo e la religione (4 ottobre). E sarà Alice Waters, vice presidente Slow Food e pioniera del progetto degli "Edible Schoolyards", a spiegare come l'educazione alimentare sia la chiave per un sistema alimentare rinnovato e capace di rispondere alle sfide sociali, ambientali e culturali del terzo millennio (5 ottobre). Oltre, ovviamente, agli attesi interventi di Carlin Petrini.



## Cronaca

### Le parole del cibo

Le parole sono fondamentali, anche nel racconto del cibo, come testimonia la lunga storia dell'Accademia della Crusca, protagonista il 3 ottobre, al Cluster Biomediterraneo dell'Expo, con il presidente Claudio Marazziti ed il presidente onorario Francesco Sabatini, del dibattito sulle parole del cibo presenti nel Vocabolario del 1612 e nelle successive edizioni. Al centro, la storia di parole arrivate in italiano da mondi lontani, ma anche gli autori che hanno scritto di cucina, a partire dall'Artusi.



## Wine & Food

### Prezzi alti e poche informazioni frenano la crescita del vino bio

Un europeo su tre acquista e beve vino biologico, entrato ormai con familiarità nel carrello della spesa. Ma ci sono ancora due ostacoli da superare per la definitiva "consacrazione": la mancanza di informazioni in etichetta ed il prezzo, come emerge da un sondaggio Ipsos per l'associazione di vignaioli green "Sud Vin Bio" sui wine lovers di quattro Paesi, Gran Bretagna, Germania, Svezia e Francia. Ed è proprio al di là delle Alpi che la questione del prezzo è particolarmente pregnante, con il 73,2% dei consumatori che considera i vini bio molto più cari di quelli tradizionali.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal concetto di ambiente a quello di terroir: a WineNews l'Italia del vino raccontata da un punto di vista diverso, quello del geologo e pedologo Francesco Lizio Bruno, che

individua 10 macro terroir dal Nord al Sud del Belpaese. "Il concetto di terroir è la somma di una geologia specifica, un suolo, un microclima ed una morfologia".

