

Farinetti apre Eataly a Forlì, per il futuro Rimini rimane tra le favorite



di MILENA ZICCHETTI

Ne avevamo già parlato [in un precedente articolo](#) e, anche se in ritardo rispetto alla data prevista, originariamente fissata per dicembre 2014, anche Forlì avrà la sua Eataly. Un fenomeno di successo mondiale, quello di Eataly, firmato Oscar Farinetti. Un'avventura partita nell'ormai lontano gennaio 1997 a Torino, diventata ora una galassia di 22 megastore sparsi in tutto il mondo.

Un posticipo, questo, che serve, a quanto riferiscono, per arrivare al giorno dell'inaugurazione con tranquillità e con

la sicurezza di presentarsi al meglio. Tanta curiosità e agitazione tra gli appassionati dell'enogastronomia 'di livello', tutti pronti per mercoledì 25 febbraio alle ore 10, data in cui è stata fissata l'apertura al pubblico. La location è quella dello storico Palazzo Talenti Framonti, in piazza Saffi 45, proprio nel cuore della città, debitamente restaurato a carico dell'attuale proprietà, la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì. All'interno, uno spazio di 2.000 metri quadrati disposti su quattro livelli e suddivisi tra vendita, ristorazione e didattica, perché la filosofia di Eataly Forlì, rispecchia in pieno i punti cardine tradizionali di Eataly: mangiare, comprare e imparare.

Ad accogliere i visitatori, un'aula didattica dedicata alla divulgazione e all'apprendimento della cultura enogastronomica, uno spazio rivolto agli appassionati e agli amanti della cucina, un palcoscenico di eventi in collaborazione con Casa Artusi e naturalmente a disposizione delle aziende che vorranno realizzare i propri eventi a Eataly Forlì. Al secondo piano, Eataly incontra la Locanda del Gambero Rosso di San Piero in Bagno, che ha chiuso i battenti ad agosto scorso. Ora Michela, la figlia degli storici gestori Giuliana (la chef) e Moreno, con il marito Paolo, prenderanno le redini della nuova 'Trattoria di Giuliana', allestita all'interno del Palazzo e dove Giuliana stessa sovrintenderà e guiderà i primi passi dei ragazzi, che proporranno ogni giorno piatti della cucina romagnola, preparati con particolare attenzione alle materie prime e seguendo la tradizione. Per gli appassionati di vino invece, al terzo piano ci sarà una enoteca in cui sarà possibile trovare tutte le migliori etichette del panorama italiano, per non parlare poi del corner di Vino Libero, luogo adatto per l'aperitivo e la degustazione. E poi ancora la pasticceria di Luca Montersino e la Gelateria Alpina Lait.

Risale a luglio 2013 l'accordo firmato tra Eataly e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, attraverso Civitas. La gestione, della durata di 6 anni più un rinnovo tacito per altri 6, ha l'intento di trasformare Palazzo Talenti Framonti in un polo permanente di valorizzazione della cultura enogastronomica e delle eccellenze del territorio. Tra queste ultime, anche la cultura, perché la Romagna è anche patria del poeta, sceneggiatore e pittore Tonino Guerra. Proprio per questo motivo, al secondo piano, all'interno della Trattoria di Giuliana, ci sarà una esposizione permanente di stampe su tela della Stamperia tradizionale romagnola Pascucci, che riproducono una selezione di opere dell'artista. Aspettando questa ormai tanto attesa inaugurazione, non possiamo che prendere nota di una 'promessa' che Oscar Farinetti fece la scorsa estate in occasione di Al Mèni: "ne sono certo: presto aprirò un Eataly qui a Rimini. E' da tempo che sogno di inaugurarne uno sul mare: quale posto migliore?"

Il Quartopiano vola all'Expo' 2015

Rimini tra le eccellezze nella ristorazione. All'Expo Milano, saranno sei i ristoranti che rappresenteranno la nostra Regione all'interno dei 16mila metri quadrati dedicati alle specialità del Belpaese, insieme ad altri 19 ristoranti di altrettante regioni italiane, per una previsione di circa 2mila posti a sedere al giorno. L'obiettivo di Oscar Farinetti, patron di Eataly, è infatti proprio quello di valorizzare ed esaltare quello che costituisce il principale primato italiano nel mondo: la biodiversità della cucina

italiana e dei nostri prodotti agroalimentari.

Unico ristorante riminese a comparire nella rosa dei prescelti, è il Quartopiano Suite Restaurant dello chef Silver Succi, selezionato dal marchio Eatay del conosciutissimo Oscar Farinetti, quale rappresentante delle eccellenze gastronomiche della Regione Emilia Romagna e in particolare del nostro territorio. “Essere stati scelti ci onora e ci ripaga del lavoro svolto in questi anni – **ha affermato Andrea Tani**, direttore del ristorante. – Saremo l’unico ristorante di



Rimini presente, per cui ci impegneremo al massimo per promuovere il nostro territorio, con le sue caratteristiche e specialità”. Il Quartopiano Suite Restaurant, con il suo staff diretto personalmente dallo chef **Silver Succi**, per l’intero mese di agosto sarà quindi testimonial d’eccezione con il compito di valorizzare le nostre tradizioni gastronomiche e culturali, concorrendo a promuovere la bellezza del territorio e i valori che da sempre contraddistinguono la nostra ospitalità. Ancora riserbo sui piatti che lo chef presenterà in occasione di Expo. “Al momento sono al vaglio quattro menu che saranno il focus dell’offerta del ristorante – anticipa. – Ingredienti possibili, potrebbero ad esempio essere l’agnello del Montefeltro, lo scalogno Romagnolo, la pesca, la vongola, il passatello... ma quello che è certo, è che saranno tutti piatti della tradizione e per realizzarli, come nostra consuetudine, utilizzeremo materie prime di assoluta eccellenza e naturalmente del territorio”.

La presenza di Rimini nel prestigioso padiglione di Eatay, rappresenta inoltre un successo molto importante e motivo di orgoglio anche per la città stessa. A sottolinearlo il sindaco Andrea Gnassi, che in conferenza stampa ha evidenziato come tutto questo sia il risultato di un lungo percorso, di una

strategia e di un progetto imprenditoriale legato al territorio e che ha dato modo a Rimini di farsi conoscere anche sotto un aspetto che fino a non molto tempo fa non veniva considerato e cioè la possibilità di proporci come luogo di eccellenza anche nel campo della ristorazione di alto livello. “Nulla avviene per caso – ha affermato. – Ci abbiamo creduto, prima con lo street food, poi con Al Meni e tutto questo oggi ci sta ripagando”.

Oltre al cibo, lo spazio Eataly sarà dedicato anche alla cultura. Sarà infatti allestita una galleria di opere d'arte di altissimo livello curata direttamente da Vittorio Sgarbi. Infine, Eataly curerà anche la pubblicazione di un libro che avrà due versioni, una artistica e una più commerciale, in cui verranno raccontati i sei mesi di evento con una parte dedicata ai ristoranti presenti, gli chef e i piatti realizzati, con tanto di foto e ricette. (M.Z.)