

L’imprenditore fondatore di Eataly a Lecco ospite di Confcommercio

Oscar Farinetti incontra imprenditori e studenti. Tavola rotonda su turismo ed enogastronomia

LECCO - **Il turismo?** Non è soltanto la grande aspirazione di una città come **Lecco**, che in questi ultimi anni ha intravisto le sue potenzialità in questo settore, è una questione su cui l’intera Italia, il Bel Paese, deve interrogarsi per **mettere meglio a frutto il proprio patrimonio** di ricchezze storico-paesaggistiche e di tradizioni legate alla buona cucina.



Ce lo dice uno dei più grandi, tra gli imprenditori dell’enogastronomia, che hanno saputo

far conoscere l’Italia nel mondo: **Oscar Farinetti**, fondatore Eataly, catena di prodotti dell’enogastronomia italiana con venti punti vendita in Italia e altrettanti sparsi per il globo.

Ospite d’eccezione dell’evento promosso martedì’ a Lecco da **Confcommercio e Piaceri d’Italia**, Farinetti ha incontrato gli imprenditori del settore e gli alunni degli istituti alberghieri portando la sua esperienza e il suo pensiero.



Oscar Farinetti al centro tra i partecipanti della tavola rotonda che ha coinvolto istituzioni locali e imprenditori

Turismo, si deve fare di più

“L’Italia possiede da sola il 70% del patrimonio artistico mondiale, dovrebbe mancarci il fiato solo a pronunciare questa frase - ha sottolineato l’imprenditore - Eppure non siamo il Paese più visitato al mondo. **Perché Roma fa 7,8 milioni di turisti stranieri all’anno e**

Dubai, che ha solo sabbia e capannoni, **ne fa 15 milioni?** Perché, guardando in casa nostra, la Sicilia con un mare bellissimo e più di mille km di costa fa 5,5 milioni di turisti stranieri mentre Rimini e Riccione, con un mare decisamente peggiore, ne fanno 22 milioni? **La differenza sta nelle persone”**.





“La chiamano **creatività di gruppo**, connessione di menti per costruire il futuro - ha proseguito Farinetti - è quello che è successo sul litorale romagnolo, quando ci si inventò di vendere l’ ‘ombra’ ai turisti sulla spiaggia, insieme promuovere piatti tipici, sviluppare l’accoglienza”.

“Lecco è bellissima, resto a bocca aperta ogni volta che mi capita di venirci, ma da sola **la bellezza non basta a salvare il mondo, serve impegno** e molto spesso a tanta bellezza con corrisponde altrettanto sforzo” ha sottolineato Farinetti.



Insieme agli studenti degli istituti di formazione turistico-alberghiera

E’ il suo messaggio agli imprenditori, alle istituzioni che ha incontrato in serata a Palazzo Falck, nell’incontro aperto dal presidente di Confcommercio **Antonio Peccati**, e agli studenti a cui ha tenuto una speciale lezione nel pomeriggio. “Il mio consiglio ai giovani è quello di essere aperti al mondo, conoscere la grande biodiversità nelle culture culinarie anche della nostra Italia, studiare tanto e avere coraggio”.

Il pranzo con le eccellenze locali del gusto

Con un “Oscar” della cucina italiana come ospite, la giornata per Farinetti a Lecco non poteva che cominciare all’ora di pranzo, quando si è seduto al tavolo con **Franco Impellicieri** di Piaceri d’Italia promotore della giornata insieme a Confcommercio Lecco e a tre produttori locali: **Giovanni Riva** e **Chiara Ferrari** dell’Azienda Agricola Deviscio che hanno presentato la loro produzione casearia rigorosamente di capra con loro **Luca Figini** produttore dell’Olio Supremo e **Mario Ghezzi** dell’azienda vitivinicola Terrazze di Montevicchia.



Ai fornelli Oscar Farinetti e Franco Impellicieri

Farinetti ha potuto degustare i prodotti locali dei tre produttori e gustare uno splendido piatto di tagliolini ai missoltini preparati da Impellicieri. Al tavolo anche il neo presidente di Lariofiere **Fabio Dadati** in rappresentanza di **Federalberghi Lecco**.



Con Fabio Dadati di Federalberghi

Il segreto della cucina italiana? “E’ una tradizione nata tra le mura domestiche, non al ristorante come quella francese che quindi è molto più tecnica. La nostra, al contrario, è **una cucina semplice e soprattutto replicabile**. Con i giusti ingredienti, puoi cucinare lo stesso piatto mangiato al ristorante anche a casa. Possiamo dire lo stesso per un foie gras?”



