

Anna Dellaferrera

“EATALY IN CAMPAGNA”
È A SAN DAMIANO D’ASTI,
IN FRAZIONE LAVEZZOLE 5
(APERTO TUTTI I GIORNI,
DALLE 10 ALLE 15
E DALLE 18 ALLE 22,30,
IL SABATO E LA DOMENICA
ORARIO CONTINUATO
DALLE 10 ALLE 22,30
TEL. 0141-1745121; E-MAIL
EATALYINCAMPAGNA@EATALY.IT)

EATALY in campagna è una realtà da visitare

A SAN DAMIANO D’ASTI HA PRESO VITA UN

PROGETTO ASSAI LUNGIMIRANTE

«Il primo regalo che ho ricevuto da mio nonno, quand’ero bambino, è stato un paio di stivali per andare in campagna. Oggi gli stivali da lavoro sono tra i simboli dell’attività che

ho intrapreso nella cascina di famiglia: non certo per una visione nostalgica dell’agricoltura, quanto piuttosto per ricordare a me stesso e agli altri che, nel mezzo di una crisi epocale che ha colpito il settore, peraltro nell’indifferenza generale, dobbiamo rispondere facendo impresa seriamente. E, soprattutto, lavorando sodo». Parole di Valter Valle, agronomo con anni di e-

tra agricoltore e cittadino, che si traduca in filiera corta o in filiera diretta, è la base di un’economia circolare in cui si possa però stabilire una corretta catena del valore: a ciascuno il giusto guadagno, dunque, muovendo non più da una mera valutazione in termini di costi, ma dalla consapevolezza del valore qualitativo e oggettivo di ciò che si produce e si consuma.

mento della storia di Valter Valle: il padre Guido, infatti, dopo una lunga esperienza con l’azienda “Vergnano”, fondò oltre 30 anni fa la torrefazione “Caffè Valle” che, forte di un impianto tradizionale a tostatura lenta, oggi sotto la guida dell’altro figlio, Elio, si conferma quale realtà di produzione artigianale d’alta qualità. Nella caffetteria si servono i caffè di entrambi i marchi, onorando la



SCALDA IL TUO AUTUNNO DA “EATALY IN CAMPAGNA”: IL 20, IL 21 E IL 22 NOVEMBRE UN FINE SETTIMANA DEDICATO ALLA “BAGNA CAODA” DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE!

biamo pensato a percorsi differenziati, ma complementari, che accompagnano i partecipanti alla scoperta delle rotazioni agrarie, delle materie prime e delle tecniche di lavorazione del cibo». Oltre ai giochi educativi con i quali si trasmette l’importanza della stagionalità dei prodotti e dell’agricoltura sostenibile, il

educatore e da un agronomo condotto, i bambini possono conoscere da vicino il frutteto, l’orto, il pollaio, la casa dei lombrichi e la camera del volo delle api. L’esterno della cascina è inoltre caratterizzato da un ampio cortile, dov’è stato ricavato un dehors immerso nel verde: qui si possono gustare i sorbetti otte-

del mulino “Marino” e cotte in forno a legna, o le ghiotte proposte della cucina, tra le quali spiccano i piatti a base di pasta di “Egidio Michelis” e i tagli di carne bovina piemontese del consorzio “La Granda”. Aree diversificate e molto caratterizzate ben si prestano non solo alle attività proposte da

del Terzo Forum Mondiale sullo Sviluppo Economico Locale (13-16 ottobre 2015). Con Fiat Chrysler Automobiles e CNH Industrial, “Egea” ha presentato il primo progetto al mondo dedicato alla produzione sostenibile del biometano da utilizzare nell’autotrazione. Da sottolineare anche la collaborazione con l’azienda MoveYourLife S.R.L., che produce biciclette elettriche a pedalata assistita: una possibile nuova

attrattiva di Eataly in Campagna, pensando a percorsi turistici mirati in un territorio straordinario, Patrimonio UNESCO.

Eataly in campagna sa anche guardare lontano. Non è un caso che, in collaborazione con il Centro Latinoamericano per lo Sviluppo Rurale (RIMISP), dal 2014 si sia impostata una collaborazione con vari paesi dell’America Latina, in primis il Cile. In più occasioni (l’ultima nell’ambito del Foro Mondiale), Valter Valle e la sua squadra hanno ospitato delegazioni di autorità pubbliche, funzionari e tecnici, agricoltori, rappresentanti di agenzie internazionali di cooperazione provenienti da una quindicina di Paesi dell’America Latina e dell’Europa, tutti interessati al modello di Eataly in Campagna.

Valter Valle, con il suo EATALY IN CAMPAGNA, sembra dunque aver trovato una chiave di interpretazione nuova e vincente della multifunzionalità in ambito agricolo: da progetto unico e innovativo, a capofila di un modello esportabile potenzialmente in tutto il mondo. Senza mai dimenticare gli stivali ai piedi!

sperienza nella consulenza agricola e alimentare che, a seguito di un confronto costruttivo con Oscar Farinetti, nel 2013 ha lanciato a San Damiano d’Asti un modello fino ad allora inedito nel mondo a marchio EATALY. Non è un agriturismo, né un laboratorio, né un negozio di alimentari in senso stretto. O meglio, è anche tutto questo, ma portato a un livello superiore: è la concretizzazione di un progetto che muove da ragioni imprenditoriali (come reinventare un’azienda d’impronta agricola in ragione delle nuove istanze di mercato) e al contempo idealistiche. Si tratta infatti di esplorare possibilità e di fare scelte mirate guardando ai risvolti, agli sviluppi e all’impatto economico e ambientale che tali decisioni, specie se scalabili sul fronte internazionale, avranno nei decenni a venire sulla relazione tra produttori, consumatori e ambiente.

L’idea

L’idea portante è unire semplicità ed eccellenza, valorizzando il legame diretto tra le persone e l’origine del cibo che consumano. Il dialogo senza mediazioni

Per entrare in quest’ottica di consumo consapevole, è opportuno adottare una visione di multifunzionalità agricola che preveda sostenibilità ambientale, vendita in filiera corta, lavorazione delle materie prime in un contesto di qualità ed eccellenza, educazione alla conoscenza dell’origine del prodotto. «Sono i punti cardine del nostro EATALY IN CAMPAGNA, delle nostre case contadine», spiega Valle, «che possiamo considerare come un modello di “independent farm” ad ampio respiro».

La realizzazione

La cascina, appartenuta ai nonni materni Ida e Angelo, Valter Valle l’ha trasformata in un polo di eccellenza agroalimentare che, unendo elementi preesistenti e allestimenti caratterizzati da un “design” fresco e moderno, si inserisce in modo armonico nel panorama locale. I due piani della struttura sono ripartiti in varie aree collegate fisicamente e concettualmente tra loro, per una superficie totale di 1.000 metri quadrati. Al piano terra una caffetteria accoglie i clienti, che qui ritrovano un altro ele-

memoria di Guido Valle, scomparso nel 2013. La madre, Giuseppina Bottallo, che nella cascina è nata e cresciuta, ci accompagna invece alla scoperta degli altri ambienti al piano terra. Qui ha spazio l’area vendita dove, tra gli scaffali, oltre a trovare prodotti enogastronomici di consumo quotidiano caratterizzati da alta qualità, ci si può rilassare ai tavoli e conoscere storia e caratteristiche dei prodotti esposti, grazie ad appositi pannelli didattici. Non solo: esiste anche un angolo dedicato all’abbigliamento tecnico, fornito dal gruppo “BasicNet” di Torino, dove si possono acquistare k-way, capi di vestiario e gli stivali da lavoro “Superga” tanto cari a Valter Valle per il loro richiamo simbolico e per la praticità. Sempre al piano terra è stata ricavata l’area dedicata alla formazione, dove si tengono corsi di educazione alimentare aperti a tutti e laboratori didattici indirizzati soprattutto alle scuole.

«Per godere a fondo di un cibo bisogna conoscerlo», commenta Monica Torrenge, responsabile della didattica. «Per questo ab-

percorso didattico coinvolge anche l’area esterna della cascina, circondata da 14 ettari di campi e frutteti: un’opportunità di grande interesse soprattutto per le scuole che numerose hanno aderito alle visite guidate della struttura. Accompagnati da un

nuti dalla frutta prodotta nell’azienda stessa. Il primo piano è invece dedicato alla ristorazione: un’ottantina di posti a sedere, suddivisi in due sale accoglienti ed eleganti, dove si possono gustare pizze preparate con le farine biologiche

EATALY IN CAMPAGNA, ma anche come “location” originale ed elegante per eventi organizzati da privati, aziende e associazioni, che qui trovano assistenza nell’organizzazione, l’appoggio a un servizio “catering”, nonché spazi riservati a meeting e conferenze.

Un modello esportabile

Oltre al pregio della struttura in sé, il posizionamento in San Damiano d’Asti risulta strategico anche dal punto di vista logistico: nel cuore dell’alto Monferrato, si colloca in una posizione privilegiata rispetto al triangolo Torino – Milano – Genova, facilitando il flusso sia di fornitori sia di consumatori. Un motivo in più per studiare soluzioni di mobilità che incarnino quel principio di sostenibilità che è tra i cardini dell’azienda. «Abbiamo individuato in “Egea” (L’Energia del tuo territorio) il “partner” energetico in vista di soluzioni mirate alla piena autonomia e sostenibilità della nostra azienda e delle attività a essa correlate», spiega Valle, «soprattutto alla luce del progetto innovativo che la “multiutility” albese ha annunciato nell’ambito

