



MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO **Wendell Berry**

Il primo gesto agricolo lo compie il consumatore: scegliendo ciò che mangia



LA FILOSOFIA DI EATALY: SOSTENIBILITÀ, RESPONSABILITÀ, CONDIVISIONE

Eataly nasce con l'intento di smentire l'assunto secondo il quale i prodotti di qualità sono a disposizione solo di una ristretta cerchia di privilegiati, poiché spesso cari o difficilmente reperibili.

Il marchio riunisce un gruppo di piccole aziende che operano nei diversi comparti del settore enogastronomico: dalla celebre pasta di grano duro di Gragnano alla pasta all'uovo langarola, dall'acqua delle Alpi Marittime piemontesi al vino piemontese e veneto, dall'olio della riviera ligure di Ponente alla carne bovina di razza Piemontese, e ancora salumi e formaggi della tradizione piemontese e italiana. Eataly propone dunque il meglio delle produzioni artigianali a prezzi sostenibili, riducendo all'osso la catena distributiva dei prodotti e creando un rapporto di contatto diretto tra il produttore e il distributore finale, saltando i vari anelli intermedi della catena.

L'obiettivo è quello di incrementare la percentuale di coloro i quali si alimentano con consapevolezza, scegliendo prodotti di prima qualità e dedicando una particolare attenzione alla provenienza e alla lavorazione delle materie prime. Ad oggi, infatti, la percentuale di popolazione che assume un atteggiamento di questo tipo nei confronti di ciò che mangia è ancora molto bassa ed è spartita tra coloro che detengono un alto potere d'acquisto e pochi intenditori, che hanno già ben presente il valore dei prodotti sani e tradizionali.

La filosofia che Eataly adotta in questo senso è duplice: da un lato si trova l'offerta dei prodotti, sia sotto forma di distribuzione che sotto forma di opportunità di ristorazione, mentre dall'altro si trova l'offerta relativa alla didattica, articolata in corsi di cucina, degustazioni, incontri con grandi chef, con le grandi cantine o con gli artigiani, didattica gratuita per i bambini e gli anziani. Quest'ultimo aspetto riassume la vera originalità di Eataly e costituisce il punto di partenza per suscitare nel consumatore una corretta percezione della qualità, in grado di muovere le sane leve del gusto e del godimento che rendono l'essere umano più appagato e felice, nella convinzione che "mangiare bene aiuta a vivere meglio".

IMPARARE

I corsi di educazione alimentare sono rivolti a tutte le età e sono pensati per soddisfare le esigenze di un pubblico composto da tutte le categorie di persone. Dai corsi per le scuole primarie (durante i quali i bambini apprendono l'importanza di alimentarsi in maniera sana e corretta) ai corsi per gli anziani, dai corsi di cucina e alta pasticceria organizzati in più incontri e differenti livelli ai laboratori pratici e teorici dedicati ad approfondire la conoscenza di specifici prodotti o tradizioni enogastronomiche locali, dagli aperitivi in compagnia del produttore alle degustazioni di birre artigianali, dalle tecniche di approccio alla degustazione alle ricette dimenticate, centinaia di proposte per trascorrere delle ore piacevoli, imparando.

COMPRARE

All'interno dei punti vendita si trovano aree tematiche dedicate alla vendita di cibi e bevande di alta qualità: olio, salumi e formaggi, carne e pesce, ortofrutta, panetteria e affini, bevande analcoliche,

birre, vini e liquori. Una grande attenzione è riservata ai prodotti dei Presìdi Slow Food, che costituiscono un patrimonio prezioso e difficilmente reperibile sul mercato della grande distribuzione. Grazie al principio della filiera corta, abbinato ad un accurato controllo sulla provenienza e sulla qualità di prodotti e produttori, Eataly è in grado di offrire il meglio del territorio e della tradizione, senza dimenticare che i sapori migliori non sono solo sinonimo di bontà ma anche di stagionalità: "Facciamoci furbi! I prodotti di stagione sono più buoni e costano meno".

MANGIARE

La ristorazione è articolata in differenti aree, anche queste tematiche, che propongono gustosi piatti, preparati con i migliori ingredienti di stagione e del territorio: dalla carne, ai salumi e formaggi, al pesce alle verdure, dalla pasta e pizza alle piadine, gelati e pasticceria. Lo stile dei ristoranti si può definire "autorevole e informale", due termini solitamente agli antipodi ma che da Eataly si sposano in un felice connubio: l'autorevolezza passa attraverso la garanzia di materie prime controllate, alta qualità e formazione del personale, mentre l'informalità è sinonimo di un rapporto schietto e genuino con le persone, dell'atmosfera che si respira nel punto vendita e che porta i clienti a sentirsi un po' come a casa propria.

IL MANIFESTO DI EATALY

1. Siamo innamorati: siamo persone innamorate dei cibi e delle bevande di qualità. Delle loro storie, delle tradizioni, delle donne e degli uomini che li producono, dei luoghi in cui questi prodotti nascono, dei bambini che in quei luoghi crescono.

2. Il cibo ci unisce: il "buon cibo" avvicina le persone, crea comunione tra i diversi strati sociali, aiuta a trovare punti di vista comuni tra gente di diverso pensiero. Abbiamo capito che la convivialità che nasce intorno ad una tavola imbandita aiuta a trovare momenti di vera felicità.

3. Il nostro mestiere: abbiamo deciso di trasformare questa passione nel nostro mestiere, in modo da poter dedicare la parte principale della nostra giornata a studiare e a proporre cibi e bevande di alta qualità.

4. La qualità di vita: pensiamo così di migliorare la qualità della nostra vita. Inoltre, contiamo di poter apportare un aiuto a migliorare la qualità di vita dei nostri clienti.

5. Tutti: il nostro target di clienti è molto semplice: tutti! Abbiamo pensato di creare grandi luoghi aperti, in cui chiunque possa sentirsi a proprio agio non solo come consumatore, ma come protagonista di un informale percorso di avvicinamento e comprensione dei cibi e delle bevande di qualità.

6. Mangiare, comprare, studiare: in questi luoghi chiunque può comprare, mangiare e imparare, scegliendo liberamente quali esperienze vivere.

7. Coproduttore: raggiungeremo il nostro obiettivo quando il consumatore capirà di essere un coproduttore, cosciente di determinare con le sue scelte la qualità e la quantità dei cibi. Responsabile quindi, non solo della qualità della propria vita, ma anche di chi produce: contadini, allevatori, pescatori, affinatori, trasformatori.

8. Tre esperienze: offriremo un vasto assortimento di cibi e bevande di alta qualità. Offriremo la possibilità al maggior numero di persone di accedervi garantendo prezzi convenienti e sostenibili. Infine metteremo a disposizione di tutti, in modo non invasivo, gli strumenti per conoscere i valori e la storia che stanno alla base di questi prodotti.

9. Sinceri: mai dovremmo incorrere nella tentazione di utilizzare strumenti di persuasione occulta per incitare a comprare più del necessario.

10. Raggiungere lo scopo: la nostra inguaribile determinazione ci aiuterà a raggiungere l'obiettivo: aprire una nuova via nel mondo della distribuzione alimentare e della commercializzazione di prodotti artigianali. Vorremmo che i nostri clienti percepissero questi valori e condividessero le nostre esperienze. Se avremo successo potremo assicurare anche ai nostri collaboratori un soddisfacente livello di qualità di vita.

UFFICIO STAMPA

press@eataly.it; +39 011 19506806
stampasmeraldo@eataly.it; +39 02 49497335
pressroma@eataly.it; +39 06 90279209

www.eataly.it

