

# «I francesi faranno meno champagne Sarebbe saggio imitarli»

Oscar Farinetti: «Non stressiamo la terra, produciamo meglio»

Il patron di Eataly: «Il calo della domanda offre l'occasione per riflettere: il cambiamento climatico non è uno scherzo»

## I controlli

«Cirio ha ragione, ma si è ammalato chi era in vacanza non nei campi»

## L'intervista

di Christian Benna

«I nostri amici francesi dello Champagne hanno deciso un taglio della produzione del 20%. Forse dovremmo farlo anche noi italiani. Per senso di realismo di mercato, che è in netto calo, ma anche per rispetto della terra e dell'ambiente. Qualcosa è cambiato negli ultimi mesi, non possiamo fare finta di niente». Oscar Farinetti, patron di Eataly e delle tenute vitivinicole Fontanafredda, 120 ettari a Serralunga d'Alba, ha appena cominciato la raccolta del moscato. Ma «come tutti i Langhetti» sta attaccato alla finestra, a osservare i movimenti delle nuvole di passaggi, le minime increspature dell'aria, ogni refolo di vento. «Oggi ho pranzato in campagna, nel piatto: uva moscato e soma d'aj, il pane sfregato con aglio e olio d'oliva. Questo sì che è lusso». Ma Farinetti sa bene che «basta un nubifragio, come capitato in Veneto e a noi lo scorso anno con la violenta grandinata a Serralunga, o un ritorno massiccio del Covid-19 per mandare all'aria la fatica di un anno di lavoro. Credo che ci

sia una sola risposta che possiamo dare: tornare a rispettare la natura. Produrre meno, produrre meglio».

**Oscar Farinetti, i vini delle Langhe e del Roero rappresentano il primo distretto del food italiano per valore delle esportazioni, oltre 1,7 miliardi di euro. Perché rallentare la crescita?**

«A settembre faremo la festa della vendemmia, con un green party, anche se in formato ridotto. Dopo nove mesi che accudisci e curi una vigna è giusto festeggiare quel dono che ci dà la natura. Lo scorso anno, in questo periodo, un nubifragio terribile ci ha distrutto la raccolta. Penso che sia arrivato il momento di voltare pagina. Produrre in modo sano, biologico, con metodi dell'economia circolare. Questa è l'unica opportunità che ci sta dando il Covid; un piccolo virus ci ha messo in ginocchio, adesso dobbiamo rialzarci ma con una testa nuova. E più sostenibile».

**In Piemonte ad oggi i consorzi degli agricoltori hanno scelto di mantenere intatte le quote di resa per ettaro. Hanno fatto male?**

«Noi abbiamo la fortuna di avere una terra che partorisce grandi vini, i quali migliorano invecchiando. Non mi preoccupa per il destino di Barolo, Nebbiolo e Barbaresco, ovviamente. Possono rimanere in cantina per anni e ne guadagnano. Ma la corsa sfrenata ai consumi va rallentata. A cominciare dai campi. Che sono pieni di chimica e di prodotti sintetici. Il cambiamento climatico non è uno scherzo. Se gli amici dello Champagne hanno scelto di ridurre del

20% ci sarà un perché».

**Perché l'hanno fatto?**

«Perché nei primi 4 mesi dell'anno hanno dimezzato le vendite. Si stima una perdita per 1,7 miliardi di euro. Ripeto questa è l'occasione per ripensare il nostro mondo: produrre meno per produrre meglio».

**Il Piemonte del vino è solo settimo nella classifica italiana delle superfici coltivate con metodi biologici.**

«Questo succede perché nelle altre regioni c'è più terra. Il biologico si sta sviluppando rapidamente. Fontanafredda ha 120 ettari tutti coltivati a bio. Ma penso che tutta l'Italia dovrebbe essere una bio-Penisola».

**Il lockdown ha lasciato le cantine piene di bottiglie. Ha paura di una uova serrata?**

«L'America è il vero grande mercato di sbocco del nostro vino. Eataly ha sei punti vendita negli Usa. Che oggi viaggiano al 50% di incassi rispetto al periodo pre-crisi. In caso di nuova serrata finiamo tutti con le gambe all'aria. Dobbiamo rialzarci con cautela e rispetto. Ma non possiamo vivere nel terrore».

**Si preannuncia una grande vendemmia. Ma se il mercato non tira, tanti produttori saranno costretti a sventare le loro etichette per pochi euro?**

«Mi auguro di no. Anche se è la domanda che fa il prezzo. E se questa manca possiamo inventarci qualsiasi cosa. Qualche anno fa il mio amico Josko Gravner, grande produttore di ribolla gialla, commentava così una grandinata: «la natura ti dà e ti toglie. In entrambi i casi è un dono, una op-



portunità. Non è facile da accettare ma è così».

**Il governatore Cirio ha scritto a sindaci e prefetti chiedendo più controlli per i lavoratori stranieri nella vendemmia.**

«E ha ragione. Mi risulta però che chi è ammalato era in vacanza e non chi lavora nei campi. Vi assicuro che nei nostri vigneti prestiamo molta attenzione».

**Alcuni politici tuonavano prima dell'estate: «fate lavorare i disoccupati italiani nei campi».**

«È infatti tanti italiani lavorano a Fontanafredda. Ma io purtroppo sono un anti-sovrannista viscerale. Chi lavora in vigna guadagna più di un impiegato. Assumo i più bravi e volenterosi non guardo mica il passaporto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Oscari Farinetti

