

IL CASO

"Real shit", l'ultima trovata dalla sinistra gourmet

CRONACA

23_02_2015



Si chiama "Real shit" e contiene realmente ciò che promette: escrementi come da traduzione o, più elegantemente, "letame organico di prima qualità" in vendita in eleganti barattoli da cinquecento grammi ciascuno. É l'ultima sciccheria offerta da

Eataly, i negozi boutique molto frequentati dalle signore italiane dei quartieri, quelle che a imitazione di Michelle Obama si sono fatti l'orto sull'attico o negli appartamenti di città. Già, dopo i farmer market e la dieta a chilometri zero, l'orto casalingo è il nuovo trendy della sinistra-vanity fair.

Real shit è in vendita nella catena dei megastore di Eataly, tempio del cibo slow e ultra glam messo in piedi da Oscar Farinetti, il geniale l'imprenditore di Alba, leader mondiale di food retail italiano, già proprietario di Unieuro. In pochi anni il tipo ha conquistato il mondo con i suoi prodotti dal gusto doc: carne della Granda, pasta di Gragnano, fagiolini delle Murge, broccoletti di Vipiteno, lardo di Colonnata e strutto del Mugello e altre prelibatezze che arrivano dagli angoli più remoti d'Italia. Negozi di grande successo, amati in tutto il mondo: quello di New York è il terzo luogo più visitato dopo Statua della Libertà e l'Empire State Building. E ce ne sono anche a Chicago, in Giappone, a Dubai, a Istanbul. Frequentati, dato i prezzi, dalla bella gente che avendo risolto da un pezzo e brillantemente il problema di accordare il pranzo con la cena, disprezza con snobismo la democrazia dell'hamburger e del big mac con patatine fritte, preferendo di gran lunga la chianina con l'osso o la trippa alla Vissani. L'ultimo colpo messo a segno da Farinetti è una gigantesca area all'Expo, ottenuta senza gara d'appalto e grazie soltanto, dicono i detrattori, alla sua amicizia con il premier Renzi. Qui Farinetti avrà a disposizione due padiglioni dedicati e venti ristoranti, uno per ogni regione. Cosa che fa di Oscar è uno dei testimonial di Expo, insieme a Carlin Petrini, altro guru della sinistra gourmet.

Real shit è fatto con gli "scarti" di mucche, cavalle e galline, garantisce l'etichetta, è di qualità superiore, prodotto geniale e un po' situazionista, non privo di ironia, come è stato subito definito dai fan di Eataly, l'apoteosi del radical scicchismo per la "modica" spesa di otto euro e novanta centesimi a barattolo. Nella grafica dell'etichetta, la scatola ricorda molto la celebre "merda d'artista" dell'artista Piero Manzoni e certamente anche qui l'arte fa la sua parte. Farinetti distribuisce, ma la produzione è dell'azienda Dirtyfestò che ha pure un sito internet dove prenotare il prodotto. Sulla home page si dice che la "merce" è riservata a «urban farmers rivoluzionari e tipi svegli», perché, spiega il titolare, «questa non è la solita merda. Avrai tra le mani 500 grammi di letame organico di prima qualità, raccolto da me qui in fattoria e fatto maturare per sei mesi neanche fosse un whisky invecchiato. Questa roba contiene abbastanza azoto, fosforo e potassio per dare una botta di vita alle tue povere piante di città. Provalo e mi ringrazierai - o meglio ringrazierai i cavalli e le galline, perché sono loro che fanno tutto il lavoro».

Già, il paragone con il blended scozzese dimostra che al fondatore di "Real shit" la fantasia non manca

e neppure la faccia tosta. Agli acquirenti racconta quando e come gli venne l'idea di fare soldi con il letame in confezione lusso: «Un giorno mi sono svegliato», scrive, «e ho realizzato: la mia vita è una merda. Abito in un appartamento di merda, nel quartiere più merdoso di una città di merda, mi ricordò una vocina nella mia testa. Quella mattina ho capito due cose: avevo un disperato bisogno di cambiar vita ed era evidente che avessi un particolare talento per la merda».

Ovvio che il target di Real shit non è quello dei veri contadini e agricoltori ma

gli ultras del giardinaggio e del bosco in città. Attività che, secondo recenti studi, pare allunghi la vita a chi la pratica: almeno quattro italiani su dieci (dice Coldiretti).

Zappettare in terrazza è pure un'ottima cura antistress, o si fa per passione, per gratificazione personale, per avere la sicurezza del cibo che si porta in tavola. A costoro si rivolge l'ultima specialità dell'artista Farinetti: un paio di barattoli del prezioso concime garantiranno un raccolto simile a quello della campagna. Lattuga, peperoni, carote e pomodori domestici non avranno nulla da invidiare agli ortaggi dell'Ortomercato o del fruttivendolo del quartiere. In ogni caso, Real shit è un prodotto naturale e biodegradabile, senza conservanti né additivi chimici. L'ultima meraviglia della green economy, quella che serve poco a risolvere il dramma della fame nel mondo, ma fa tanto Expo e Gambero rosso. Consigliato anche dai lavoratori precari di Eataly ai quali il guru del gusto riserva paghe per nulla sostanziose: 800 euro al mese per quaranta ore settimanali, domeniche comprese. Pure queste sono "real shit", specialità tipiche della maison Farinetti.