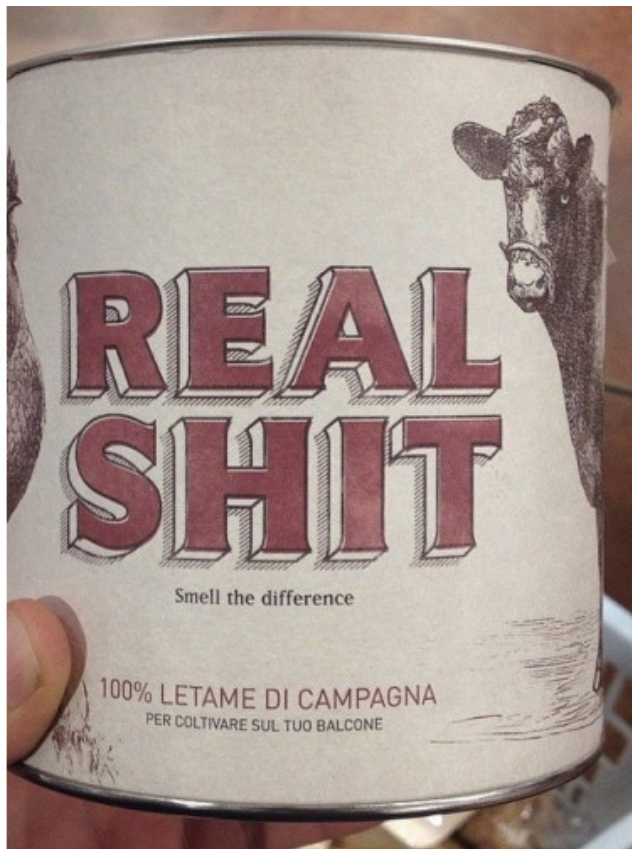


IL CASO

## "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.