

PARLA IL PRESIDENTE DEL GRUPPO

# Illy: ecco Incantalia il concept store del Polo del Gusto eccellenza triestina

Domani l'inaugurazione del negozio in via Einaudi: «Dal cioccolato allo champagne facciamo conoscere i prodotti e le aziende»

Marco Ballico / TRIESTE

I numeri verranno dopo. Riccardo Illy, a poche ore dall'inaugurazione davanti a istituzioni e fornitori di Incantalia, il primo concept store dedicato ai prodotti del Polo del Gusto (domani, dalle 9 alle 20, l'apertura al pubblico, da oggi è attivo il sito web [www.incantalia.it](http://www.incantalia.it)), dice di essere sinceramente emozionato. «Vista la cura che è stata messa nello studiare il progetto in chiave di marketing, nell'estetica, nell'impostazione del negozio, decisamente originale per un'offerta agroalimentare, il sentimento oggi è quello dell'emozione nel vedere la creatura finalmente completata».

Annamaria Testa, nota consulente del mondo della pubblicità e della comunicazione che ha curato questa sfida, ha parlato di due intensi anni di lavoro. Illy, il presidente del Polo del Gusto, e in questo caso il garante che ha accuratamente selezionato i prodotti in vendita, racconta a sua volta il percorso verso il traguardo in via Einaudi.

**Che lavoro è stato?**

Complesso e di squadra. Testa e io siamo stati elementi importanti, ma non gli uni

ci. Tra l'altro, ci sono stati i consigli di Roberto Di Martino, che viene da Illycaffè, la comunicazione di Angelo Baiguera, le fotografie di Fulvio Bonavia, l'architetto Rossato Arredamenti, la società Interfase che ha progettato il sito web, l'impresa che ha realizzato la ristrutturazione del negozio, il cui progettista ha saputo interpretare le linee guida di Annamaria, trasformandole in format.

**Si aspetta di trovare tra i clienti anche il turista di fuori regione o lo straniero?**

Con le navi da crociera, o in generale nei periodi di maggiore afflusso turistico, vedevamo aumentare il fatturato. Contiamo che possa andare ancora così, ma consideriamo fondamentale la presenza della clientela triestina, che cercheremo di attirare con un'offerta sempre più ampia.

**Ci sarà qualcosa di extra oltre ai prodotti del Polo del Gusto?**

Non mancherà qualcosa di diverso. Dallo champagne già distribuito da Domori ai prodotti che ho scelto dopo aver visitato le aziende e conosciuto i produttori.

**La sostenibilità ha fatto la differenza?**

L'unicità, dovuta all'attenzione per la materia prima

e il modo di trasformarla, e la sostenibilità, che è pure una costante.

**L'intenzione è di replicare altrove questo concept store?**

Sì. Ma prima l'obiettivo è di testare tutto: il modello del negozio, l'insegna, il portafoglio di prodotti e la modalità di proporli.

**Come li proporrete?**

Accompagnando la vendita con una persona che li racconta: dall'azienda che li ha pensati al modo di utilizzarli, ricette comprese. E ci saranno sempre gli assaggi: di una tazza di tè, di un pezzo di cioccolato, di un olio extravergine di oliva.

**Acquisti possibili anche online?**

Intendiamo creare un portale con la medesima insegna del negozio e l'e-commerce di tutte le aziende rappresentate. L'integrazione, entro qualche mese, dovrà essere totale: si potrà ordinare online e ritirare in negozio oppure comprare nel negozio e vedersi consegnare la merce a casa.

**Lei sarà presente sul posto come i grandi chef?**

Non ho la pretesa di saper cucinare, ma ci metterò la faccia. Mi sono assunto la responsabilità delle scelte e sono pronto anche alle critiche.

**Abbiamo un ministero**

**del made in Italy e assessori dell'Agroalimentare. Si è diffusa una cultura più attenta alla qualità e alle eccellenze?**

La maggior parte dei consumatori oggi legge le etichette dei prodotti. Ma ci sono due elementi che mostrano il cambio di passo. Si preferisce la qualità alla quantità e c'è, nel contempo, la consapevolezza che mangiare bene ci aiuta a stare meglio, fino a prevenire diverse malattie.

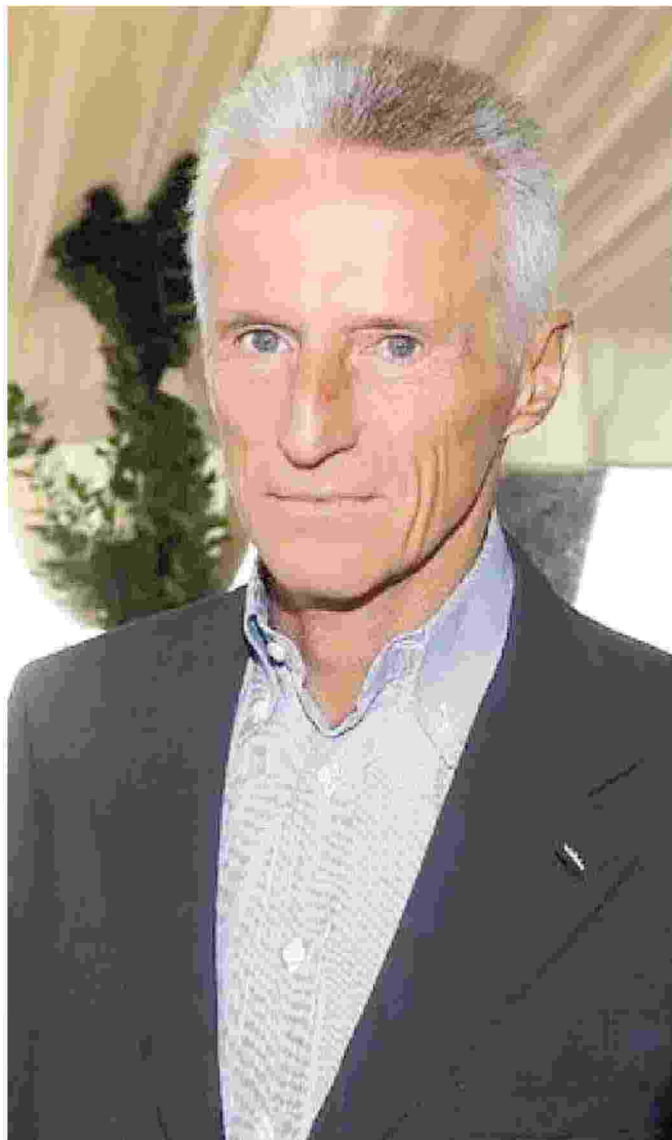
**Sono scelte che può fare solo chi ha disponibilità economica?**

Direi di no. Si può mangiare in modo salutare senza spendere troppo, semplicemente indirizzandosi sui prodotti che fanno stare meglio in generale e su quelli che non danno intolleranze. Nel mio caso, ho scoperto che non posso mangiare la buccia del pomodoro. Eliminare le intolleranze alimentari è la strada per risparmiare costi e cure dannose mirate solo contro i sintomi.

**Siamo a una nuova avventura dopo la politica. Ha notato che tanti ex parlano bene di lei come governatore?**

Colgo l'occasione per ringraziarli. Ho sempre cercato di agire nell'interesse dei cittadini, all'interno dei

principi etici di mio padre e di altre persone che mi hanno ispirato. O sono stati determinanti questi aspetti o qualcuno è stato troppo buono nei suoi giudizi. —



Riccardo Illy presidente del Polo del Gusto

