

Riccardo Illy al taglio del nastro del negozio che apre domani a Trieste in via Einaudi
«Raccontiamo non solo i prodotti ma anche l'azienda che li ha realizzati»

Illy presenta Incantalia Debutta il concept store del Polo del Gusto

L'INTERVISTA

MARCO BALLICO

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), 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 unici. 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».

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 so-

stenibilità, che è pure una costante».

Come proporrete i prodotti? Ed è un progetto che replicherete?

«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. L'idea è di replicare il progetto, solo dopo averlo testato».

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

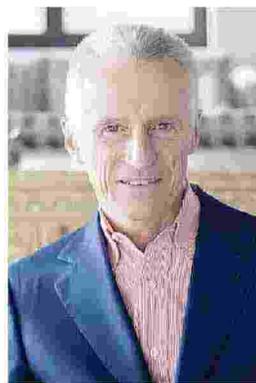
qualità alla quantità e c'è, nel contempo, la consapevolezza che mangiare bene ci aiuta a stare meglio, fino a prevenire diverse malattie».

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
LA SUBHOLDING DEL GRUPPO ILLY

