



MASSIMO SESTINI



MASSIMO SESTINI

lizzare le tendenze dei clienti in ambito turistico.

Sempre toscana (di Cecina) anche la terza realtà in gara, «Verde ventuno», un'impresa che ha ideato soluzioni per lo stoccaggio di energia da fonti rinnovabili in grado di ridurre impatti ambientali e costi. Potenzialmente una rivoluzione.

Come quelle su cui lavora ogni giorno Paolo Dario, luminare di Biorobotica e professore ordinario della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. «L'Italia e l'Europa sono leader nella robotica», ha spiegato, intervistato dal direttore de «Il Secolo XIX» Luca Ubaldeschi. «Abbiamo una straordinaria opportunità: progettare, costruire e vendere macchine in tutto il mondo. E le stime dicono che ce ne sarà una in ogni casa entro il 2030». Per fare che cosa? «Sparecchiare la tavola, sistemare i letti, pulire i bagni». La chiave è sfruttare la tecnologia associandola alla nostra cultura e alla nostra intelligenza. «Con il modello della Silicon Valley in crisi, la sfida è riaffermare il modello di un "ingegnere rinascimentale"».

Il Rinascimento

Manco a dirlo da queste parti la suggestione «della Firenze del 1506, di Michelangelo, di Raffaello e di Leonardo» fa

La colonna sonora elettrica di Jack e il robot Pepper a fare da guest star

ma la vocazione e lo slancio per la sperimentazione sono rimasti intatti e oggi appaiono più vivi che mai. Al punto che la ricerca ormai può essere considerata la prima fabbrica della città.

Le start up

Per rappresentare questa ventata di freschezza imprenditoriale sul palco sono salite tre start up. E attraverso un «elevator pitch», una sorta di talent show tecnologico, sono state sottoposte al giudizio del pubblico. Per la cronaca ha vinto «Jumple», un sistema per sviluppare l'esperienza degli utenti nei negozi fisici sfidando la tendenza sempre più diffusa all'acquisto virtuale. L'idea ha prevalso su «Travel appeal», intuizione partita dalla Toscana e ora presente in Italia e in Europa che sfrutta l'elaborazione di grandi moli di dati per ana-

ne, dove ti dicono che cosa devi fare per sviluppare una certa tecnologia e ti danno le risorse, l'Italia ti dà la libertà, ma non i mezzi. Ci sono eccezioni: moda, cucina, robotica. Nel manifatturiero e nelle automazioni siamo leader mondiali. Nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, invece, l'Europa non può competere con Usa e Cina». **Perché questo ritardo così grave?**

«Se viene un giovane in Italia che ha l'idea di creare Facebook, i soldi non glieli danno. Per cambiare le cose bisognerebbe mantenere il nostro Welfare State e, nel contempo, produrre ricchezza senza diventare una giungla. Adesso la gente sta scappando dalla Silicon Val-

ley per i costi alti delle case e per la qualità della vita non più al top».

Le macchine come possono e come potranno aiutarci?

«Alla Scuola Sant'Anna facciamo robot per aiutare le persone, con applicazioni in chirurgia, riabilitazione, assistenza per anziani, nuove protesi e stiamo anche lavorando sull'industria circolare per riciclare rifiuti».

Che cosa dobbiamo aspettarci dal futuro?

«Prevedere il futuro è difficile, ma è importante costruirlo attraverso "cattedrali", cioè luoghi per tutti. Ci vogliono tempo, sforzi e soldi. Non è un sogno: una società dovrebbe investire nel futuro. Senza mai abdicare all'educazione». L.L. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

OSCAR FARINETTI Le prossime frontiere dell'alimentazione, tra natura e tecnologia

"Dal Dna fino al packaging la rivoluzione è a tavola"

INTERVISTA/2

LARA LORETI
LIVORNO

Scrive poesie per «celebrare la meraviglia dell'imperfezione umana». Esprime senza paura le sue idee e

bacchetta quegli imprenditori paraculi che vivono senza avere un pensiero, la cui unica preoccupazione è vendere e guadagnare». Il suo nuovo jolly si chiama Green Pea, un grande marchio di arredamento e abbigliamento ecosostenibile che sta per sbarcare a Torino. Oscar Farinetti, imprenditore-partigiano, figlio di un eroe della Resistenza. «Sì, sono di parte, proprio come mio padre, e voglio dire la mia». Protagonista a Livorno del convegno «Le sfide dell'innovazione», il fondatore di Eataly e Fico sciorina numeri: 8600 collaboratori, 42 punti Eataly tra Italia (20) e mondo, 350mila pasti serviti ogni giorno. Nuove aperture a Las Vegas, Parigi, Toronto e Verona. E un piano di sviluppo che punta ad esportare il cibo italiano con la formula Eataly nei 196 Paesi della Terra.

Nella sua vita ha fatto esperienze molto diverse: qual è, secondo lei, oggi il valore del cambiamento?

«Viviamo una volta sola e per molti anni e trovo riduttivo e noioso fare sempre la stessa cosa. Affrontare sfide e conquistare nuovi mercati è stimolante, magari ogni 10-15 anni. Io, da salumaio, di recente mi sono dato alla scrittura e ho pubblicato il libro di poesie, "Quasi", per esaltare l'incompiuto. Cercare la perfezione è un alibi per non combinare niente: la Torre di Pisa è famosa perché pende, ma non cade: è imperfetta ma sa dire la sua».

Partiamo dal cibo. Che cosa vuol dire innovare in questo settore?

«Prima di tutto significa saper abbinare in agricoltura le tecnologie alle vecchie tradizioni: digitalizzazione delle macchine, nuove tecniche per la lotta ai parassiti delle piante, stazioni meteo informatiche e così via, tutto ecosostenibile. Riguardo al vino, una mano può venire dallo studio genetico dei vitigni resistenti ai cambiamenti climatici. Passando al food, si sta mettendo a punto un nuovo sistema di catena del freddo, cioè mantenere i prodotti surgelati a una temperatura costante molto bassa per ridurre i conservanti, e si stanno inventando dei nuovi packaging per frutta e verdura che ne allungano la vita senza prodotti chimici. Lo stesso discorso vale per la



AFP

Oscar Farinetti programma nuove aperture a Las Vegas, Parigi, Toronto e Verona

OSCAR FARINETTI
CREATORE DI EATALY



In agricoltura sempre più digitalizzazione e nuove tecniche contro i parassiti: tutto ecosostenibile

Ci sono imprenditori con il mappamondo: sanno che all'estero molte persone non vedono l'ora di comprare italiano

Lanceremo il marchio Green Pea: abbigliamento, mobili e veicoli costruiti nel rispetto di terra, acqua e aria

cucina: sono tante le nuove tecnologie che aiutano a preservare i sapori, come piastre e forni intelligenti, oltre alla tecnica dell'abbattitura della temperatura per la conservazione degli alimenti. Tutto ciò non deve però intaccare la semplicità dei gusti, arma vincente della nostra cucina».

Che cosa possono fare le imprese per innovare?

«Le imprese italiane sono in forma. E' chiaro che in un clima generale di sfiducia si investe meno per paura. Chi non rinuncia a farlo è gente che ha il mappamondo sulla scrivania e che ha capito che all'estero ci sono persone che non vedono l'ora di comprare italiano. Ora lo Stato da noi sta investendo poco. Ma, comunque, meglio così che sprecare».

Che cosa è Green Pea?

«E una sorta di Eataly, ma dedicato ad abbigliamento e beni durevoli come mobili, veicoli e così via, tutto costruito nel rispetto di terra, acqua e aria, col marchio del pisello verde. Aprirò il salone a Torino nel 2020: accanto ad Eataly Lingotto c'è un edificio di 15mila metri dove sarà anche possibile assistere alla creazione di energia pulita».

Suo padre era un partigiano. Che cosa è significato questo nella sua vita?

«Ho vissuto 55 anni con lui, che è stato un grande comandante partigiano della Brigata Matteotti. Ha avuto la fortuna di vivere 20 mesi fantastici, da settembre 1943 ad aprile 1945, che gli hanno segnato la vita. Mi

parlava sempre dei grandi valori della Resistenza e del miracolo italiano. La sua generazione ha preso un'Italia a stracci e in 19 anni l'ha portata a essere quarta nel mondo. E poi ricordava chi ha lasciato passare le leggi razziali del '38 come se niente fosse. E' anche stato un ottimo imprenditore e per tutta la vita ho provato a essere lui».

Che cosa significa provenire da una storia del genere, oggi, in Italia?

«Ci deve insegnare tanto. Uno dei temi base della Resistenza è la tolleranza intesa come libertà e accoglienza verso chiunque, l'opposto di ciò che accade ora in Italia. E' lampante che determinati toni e certe decisioni hanno un profumo razzista spaventoso, perché partono dal postulato che chi è nato in un territorio diverso dal nostro non ha diritto di venire da noi. C'è chi ha dimenticato che nessuno di noi decide dove nascere. La Lega, ma anche Erdogan, Trump e Orban: c'è un'ondata mondiale di nuovo razzismo coperto da ragionamenti su regole e benessere, che però deve riguardare solo certi popoli e non altri. Su questo dobbiamo diventare tutti più partigiani, dobbiamo dire come la pensiamo».

Il cibo in questo può aiutare?

«Certo: se ci nutriamo bene, pensiamo meglio. E conviene mangiare bene, ma la metà. Si spende uguale, i contadini guadagnano di più e l'agricoltura funziona meglio».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI