

«Dalla cucina di Masterchef al Palazzo degli Specchi»

Simone Finetti lancia 'Gli Artigianali', bottega online di sapori di qualità: «Da settembre aprirò un innovativo showroom alle Corti di Medoro»

di **Stefano Loli**
FERRARA

«Per spedire i cappellacci e i ravioli del 'Plin' abbiamo copiato la formula della consegna dei vaccini: contenitori isotermici, riempiti di ghiaccio secco a -80°, in due giorni arrivano a casa perfetti per essere buttati in pentola». Oltre che in cucina, Simone Finetti - lanciato alla popolarità da Masterchef 4 - usa la creatività anche per i nuovi progetti legati al mondo della gastronomia.

Invece di un ristorante, ha aperto una 'bottega' online. Non è strano?

«Per niente, perché Gliartigiana-



«Gli ingredienti più importanti? La tradizione e la qualità: sono l'eredità delle nostre nonne»

li, il nome della... creaturina, non si limiterà solo alla vendita sul web. Il 22 luglio, insieme al mio socio e amico Cristian Capucci, apriremo due punti di somministrazione a Fico; e soprattutto, a settembre, sbarco in grande stile in città, con uno show room con punto di degustazione in uno dei punti più funzionali e iconici».

Il Castello Estense?

«No, l'ex Palazzo degli Specchi. Abbiamo preso un intero piano nel complesso delle Corti di Medoro; qui, oltre a presentare i nostri prodotti, li faremo anche gustare e acquistare a chi vorrà».

Fornelli spenti sino a settembre?

«Tutt'altro, sono già in piena produzione da mesi, e le consegne partono sia per i ristoranti che già si riforniscono da noi, sia per i privati che in tutta Italia hanno scoperto questa nuova avventura».

Qual è la filosofia?

«La cucina di mia nonna! (Finetti ride, ndr). Oltre alle ricette del-



Lo chef Simone Finetti (a destra) con l'amico macellaio Cristian Capucci

la tradizione, a qualche must dell'Artusi, ho deciso di scommettere sulle cotture antiche, quelle nel coccio o con tempi lunghi. Chi fa più un 'fondo bruno', un ragù di quelli che pippiano per quattro ore, o che usa le croste del parmigiano per ingrassare i capponi con cui fare il brodo? Anche nei ristoranti, un po' per i costi e un po' per la crisi, tante di queste sane abitudini culinarie si sono perse. E allora ecco arrivare Gliartigianali, dritti a casa».

LE IDEE

«Per la consegna dei cappelletti utilizziamo lo stesso sistema dei vaccini anti Covid»

Per la spedizione avete copiato la consegna dei vaccini anti Covid. Anche l'idea generale è legata alla pandemia?

«Tutto è nato nel lockdown. Tanti amici, che non potevano uscire, mi chiedevano se gli facevo le tagliatelle o i cappelletti. Quando sono arrivato a otto quintali, ho capito che poteva essere un'iniziativa imprenditoriale».

Addio al mondo della tv?

«Nemmeno per scherzo. Partirà, il 4 giugno, la prima trasmissione di cui sarò conduttore principale. Si chiama Il gusto giusto, andrà in onda su Mediaset Play - Infinity e, in replica, su Italia 1 o Rete 4. Andrò in giro, in cerca di cibi bisunti, delle schiuffe da fast food, e insegnerò a rifarli in casa con prodotti di qualità».

1 Il personaggio

Simone Finetti, argentano, ha conquistato la popolarità grazie alla partecipazione a 'Masterchef 4'. Poi il perfezionamento all'Alma di Parma e il lancio definitivo come professionista

2 Il progetto

Insieme ai soci Nicola Tavolazzi e Luca Borsetti ha creato 'Gliartigianali.it', che accanto alla produzione destinata alla vendita online diventerà il logo di alcuni punti di somministrazione

3 Su Mediaset

Inizia il 4 giugno prossimo su Mediaset Play - Infinity la trasmissione «Il gusto giusto» di cui lo chef argentano è conduttore: insegnerà a riprodurre con qualità i cibi da fast food