

# CIBO Massima valorizzazione della filiera italiana e sfida allo spreco

*Sviluppo e ottimizzazione dell'agroalimentare italiano grazie alla nascita di un inedito Parco, che dalla 'dotta' e grassa Bologna dovrebbe conquistare il mondo. Lotta dura agli sprechi, a cominciare dai troppi alimenti stipati nei nostri frigoriferi. Così **Andrea Segrè**, professore universitario fattuale e concreto, offre nuovi spunti alla società italiana e cerca di diffondere una visione collettiva che punta sull'Ecologia Economica, declinata al rispetto dell'ambiente, della sostenibilità, dello spreco zero*

di **Vitalba Paesano**

Chissà come riempie il carrello della spesa Andrea Segrè, Professore Ordinario di Politica Agraria Internazionale e Comparata e Presidente del Centro Agroalimentare di Bologna. Frequenta forse il supermercato sotto casa o allungherà fino a una cascina, nella ricca campagna bolognese?

Sicuramente a breve il professore farà acquisti a F.I.CO, Fabbrica Italiana Contadina: 80.000 metri quadri che racconteranno - nel 2015, è un must - l'eccellenza agroalimentare italiana, passando dal raccolto alla produzione, alla degustazione e alla vendita dei sapori migliori di un 'made in Italy' che è golosa consuetudine in casa nostra, ma che il mondo deve ancora pienamente scoprire. Come accade per Armani e la Ferrari. Il grande Parco Agroalimentare (il professore preferisce chiamarlo così) sarà la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'agroalimentare italiano, attraverso la ricostruzione delle principali filiere produttive (avrà, ma è solo un esempio, un campo di 500 mq di grano duro che sarà coltivato con la rotazione, un mulino per trasformare il grano in farina, un pastificio e un ristorante dove verrà servito il prodotto finito). Ci saranno aree di ristorazione (10.600 mq), di didattica e ricerca (2.000 mq), di commercializzazione (9.300 mq).

Il Polo produrrà almeno 5.000 posti di lavoro: 1.340 addetti diretti (fra ristorazione e commercializzazione) e 3.550 posti ulteriori che si apriranno nell'indotto: accoglienza, filiera agricola, trasporti e logistica, commercio e servizi.

“In vista del 2015 e dell'Expo era arrivato il momento di trovare una 'casa' stabile per custodire, raccontare e tramandare una delle risorse più vitali dell'economia italiana: il cibo”, spiega il professore convinto. I dati di Federalimentare gli danno ragione: nel 2013 un prodotto alimentare italiano su cinque è stato venduto all'estero, e quasi il 40% delle imprese alimentari si è impegnato proficuamente sui mercati internazionali.

“Eppure L'Italia fattura all'estero solo 33 miliardi di euro; tutti gongolano per questa cifra. L'Olanda, che è un piccolo Paese sommerso dal mare, che certo non produce i nostri pomodori, fattura il doppio di noi. C'è qualcosa che non va. C'è qualcosa che non va” afferma Segrè con determinazione. Ecco perché il progetto F.I.CO deve diventare una sorta di laboratorio nazionale che ci aiuti a esportare meglio i prodotti agroalimentari. Sarà, dunque, un luogo immenso e gioioso, che permetterà di rappresentare l'enogastronomia italiana dalla genesi alla fruizione, in una sequenza di alta suggestione: stalle, acquari, campi, orti, officine di produzione, laboratori, banchi serviti, grocery, ristoranti.

## SICURAMENTE C'È UN FILO CONDUTTORE MOLTO STRETTO TRA TUTTO QUELLO CHE HO FATTO SUL TEMA DELLO SPRECO DI CIBO E, ADESSO, L'INIZIATIVA DEL PARCO AGROALIMENTARE, CHE PORTA ALLA VALORIZZAZIONE MASSIMA DEL CIBO

Un vero e proprio 'itinerario della produzione e del gusto' per apprezzare il cibo italiano nella sua eccellenza.

Questi i dati, le cifre, le informazioni, ma il Parco rappresenta anche un progetto di "risveglio" italiano che può far riflettere molti altri. Vediamo insieme perché.

**Capacità fattuale, effetto trascinamento. Lei, professore, sembra uscire dal ruolo classico del docente universitario, tutto teoria e studio...**

"Provo sempre a verificare se le mie idee funzionano.

Quelle che non si materializzano non sono idee reali. Nella mia attività accademica ho avuto una grande fortuna: ho potuto mettere in pratica quello che avevo intuito, visto, studiato. Sicuramente c'è un filo conduttore molto stretto tra tutto quello che ho fatto sul tema dello spreco di cibo e, adesso, l'iniziativa del Parco Agroalimentare, che porta alla valorizzazione massima del cibo.

Combattere lo spreco di cibo (che vuol dire non dargli più valore, rottamarlo, sostituirlo, gettarlo via) e riuscire a valorizzarlo non solo dal punto di vista economico, ma sicuramente culturale, costituisce una continuità di pensiero. E la fortuna è quella di aver trovato partner diversi che con le loro specifiche competenze mi hanno aiutato a realizzare queste idee".

**Il Parco occuperà gli spazi del CAAB, il Centro Agroalimentare di Bologna, all'interno del quale ci sono il mercato ortofrutticolo, una fra le maggiori strutture di distribuzione agroalimentare in Italia, ma anche i magazzini, le piattaforme logistiche, gli uffici e le strutture di supporto.**

**Lei è riuscito a convincere tutti a trasferirsi in una struttura vicina, più piccola, per lasciare posto al Parco. Un'impresa non da poco...**

"È stata la cosa più difficile, far capire questa necessità ai circa 2.000 lavoratori che attualmente operano dentro il Centro Agroalimentare, anche perché vivono in un contesto molto difficile, soffrono la crisi attuale, che tocca anche questo tipo di consumo. Il progetto del Parco Agroalimentare in realtà è per loro. Ma farlo capire non è stato facile.

La storia è presto detta: quando sono diventato presidente di CAAB (mi sono candidato io, mandando regolare curriculum, nessuno mi ha invitato a farlo) avevo due strade percorribili: o consideravo che era per gran parte spazio sprecato, costava troppo tenerlo aperto, e finivo per liquidare tutto (questa sarebbe stata una soluzione a medio periodo), oppure avrei dovuto rilanciarlo.

Ho scelto questa seconda strada e ho cercato di far capire subito ai lavoratori del Centro che, trasferendosi in uno spazio di fatto a soli 150 metri, si sarebbero trovati in una struttura più piccola, più gestibile, meno costosa, più sostenibile, fatta apposta per loro. E avrebbero avuto parecchi vantaggi.

Il primo tra tutti di essere loro il vero chilometro zero, i veri fornitori, del Parco Agroalimentare. L'originalità del Progetto-Parco sta nel fatto che si vede sì la produzione e la trasformazione dei diversi prodotti; ma nell'orto non si produrrà certo tutto il necessario per il consumo all'interno del Parco stesso. Molti prodotti dovranno essere acquistati fuori, nelle immediate vicinanze. È stata una trattativa lunghissima, ma riuscita. Chiusa dopo sei mesi. Hanno capito che era una novità importante, sul piano economico, anche per loro".

**Questa sua capacità di "far capire" potrebbe essere applicata anche per spiegare realtà diverse? La realizzazione del Parco può costituire, insomma, un esempio su cui riflettere anche per dare il la ad altri tipi di realizzazioni?**

"Il Parco Agroalimentare che raccoglie tutte le eccellenze della nostra produzione agroalimentare è un progetto unico. Per funzionare deve rimanere tale. Non mi piacerebbe che si replicasse da altre parti, ma non è neppure facile che questo succeda. È, però, un grande esempio di come si possa valorizzare un bene pubblico. Quanti capannoni vuoti, pubblici e privati, abbiamo oggi in Italia? Chi se li compera? Li vendiamo? Li smantelliamo? No.

Noi abbiamo fatto un'operazione fortissima, questa sì replicabile come idea. Abbiamo dato il via a un fondo immobiliare, destinato a investitori qualificati, e all'interno di questo fondo abbiamo collocato un progetto forte, che è stato capace di ag-

gregare anche il potere pubblico (siamo una società partecipata: l'80% è del Comune, poi c'è la Provincia, la Regione, la Camera di Commercio).

Il Comune di Bologna ha detto: io vi presto per 40 anni (non vendo e non regalo niente, dunque!) uno spazio e un immobile, che faccio valutare. Il valore così riconosciuto viene accreditato nel Fondo. Senza toccare denari. Io Comune metto nel Progetto Parco il valore di questo patrimonio. Fatto 100 il valore complessivo dell'operazione, questo spazio e questo immobile valgono 55.

Queste sono, dunque, le mie quote. Le altre devono essere messe da investitori qualificati. A questo punto sono intervenuti appunto gli investitori (per intenderci il mondo cooperativo, le banche, l'associazione industriali, i commercianti e così via) che, visto il business plan del progetto, hanno messo 40 milioni di euro (raccolti in poco più di 100 giorni), scommettendo sul successo dell'investimento e, quindi, su un ritorno economico. Il privato investe denaro, che noi usiamo per trasformare la struttura. Il pubblico fornisce a costo zero una struttura che esiste già e se il progetto andrà bene, prenderà i dividendi per la quota di maggioranza. Non è una cosa straordinaria, visto che, con investimenti privati, si valorizza un bene pubblico destinato a deperire? Con un progetto ridiamo vita a un bene, mettendo assieme pubblico e privato. Nessuno l'ha ancora capita in tutte le sue potenzialità e applicabilità. Se il Parco funziona (e ha tutte le carte per funzionare), anche il Comune che ha messo il valore del bene pubblico prenderà i dividendi. Risorse per la collettività.”

**Per come la racconta sembrerebbe persino facile.**

**Come mai non ci hanno pensato anche altri, dai ministri dell'economia ai sindaci?**

“L'idea del Parco è mia, però, quando abbiamo dovuto avviare il meccanismo economico finanziario immobiliare, ci siamo rivolti a degli specialisti e tutto è venuto in corso d'opera. Io stesso non sapevo, agli inizi, come si sarebbe potuto finanziare e realizzare il tutto. Quando l'ho capito, ho pensato subito a un modello valido per l'intero Paese.

Anche per questo abbiamo raccolto 40 milioni di euro in poco più di 105 giorni. Chi ha visto i conti ha detto subito: ‘qui c'è da guadagnarci’. Non saranno cifre astronomiche, ma meglio investire i denari qui che nei Bot. Allora vuol dire che il mercato è disposto a credere. Occorre un'idea forte, che faccia intravedere la possibilità di un guadagno. Il rischio, come per ogni nuova impresa, esiste, ma il nostro diventa uno strumento replicabile e applicabile a più contesti. Mettiamo che a Milano ci sia, in una zona industriale, una grande struttura vuota che deperisce ... ecco, si può applicare questo meccanismo (con un progetto altrettanto forte come il nostro sul cibo), e se funziona, sarà stata una idea vincente anche lì”.

**E se non dovesse funzionare?**

“Chi ha messo i capitali, come in ogni investimento imprenditoriale, potrebbe perderli. Il Comune, invece, non perde nulla, perché non ha dato denari. Dopo 40 anni ritorna in possesso dell'immobile, che intanto, però, è stato trasformato e migliorato. Ma la garanzia del successo è data dal nome del partner principale di questa iniziativa e cioè Oscar Farinetti, il patron di Eataly, format di successo mondiale.

È da quando abbiamo proposto a lui di essere partner e gestore che il Parco è decollato ed è diventato F.I.C.O. Nel format del suo Eataly Farinetti si occupa di vendita e ristorazione, nel Parco alimentare farà di più: farà vedere, toccare anche la parte agricola e di trasformazione alimentare delle eccellenze italiane. È questa la novità: si vede tutto, dal campo alla tavola, e poi si vende e si consuma. Prendiamo, per esempio, la filiera della pasta: ci sarà un campo di grano duro di una certa varietà, che coltiviamo (e così la gente vede come si coltiva), poi un mulino per ricavare la farina e il pastificio per fare la pasta, poi un negozio dove si venderanno tutti i tipi di pasta artigianale italiana e poi un ristorante per consumare la pasta cucinata in tutti i modi. La parte più difficile sarà questa della gestione.

Il nome di Farinetti è certamente una garanzia di successo e di marchio. Anche per questo abbiamo raccolto tanto denaro in pochi giorni dai partner economici. Fossimo andati avanti da soli, avremmo raccolto briciole.

**NEL FORMAT DEL SUO **EATALY** FARINETTI SI OCCUPA DI VENDITA E RISTORAZIONE, NEL PARCO ALIMENTARE FARÀ DI PIÙ: FARÀ VEDERE, TOCCARE ANCHE LA PARTE AGRICOLA E DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE DELLE ECCELLENZE ITALIANE**

## PARLIAMO DI 80.000 METRI QUADRATI DI SUPERFICIE, DI CUI 9.300 DI COMMERCIALIZZAZIONE. BISOGNERÀ ORGANIZZARE UN TRASPORTO DEGLI ACQUISTI FINO AI PARCHEGGI DELLE AUTO, MA ANCHE UN INVIO RAPIDO DIRETTAMENTE A CASA

Stiamo cercando le migliori condizioni perché il progetto funzioni. Perché se tutto funziona, non solo guadagneranno i privati (peraltro Farinetti ha investito anche come imprenditore), ma guadagnerà soprattutto il territorio e l'amministrazione pubblica. Ad esempio, le stime sull'occupazione diretta e indiretta sono molto interessanti, soprattutto di questi tempi di crisi: 1600 posti di lavoro dentro il Parco, 3500 come indotto, 2000 posti confermati nel nuovo mercato ortofrutticolo. Non male”.

**Alla presentazione milanese del Parco Agroalimentare, oltre a lei e Farinetti, c'erano anche Silvia Giannini, vicesindaco di Bologna, a testimoniare la forte partecipazione dell'amministrazione pubblica, e Tiziana Primori, di Coop Adriatica. Anche questa presenza rientra nella valorizzazione del territorio?**

“Tiziana Primori è vicepresidente di Eataly (che è in società al 40% con Coop adriatica). Sarà poi la Coop a fare ancora una società con Farinetti, al 50% (si chiamerà Italy World - Bologna) che gestirà tutto il Parco. La sua presenza, dunque, è fondamentale perché avrà la metà della gestione”.

Il Comune, e in particolare la vicesindaco Giannini, che ha delegato alle società partecipate, ha seguito e avallato tutta l'operazione, ma soprattutto - qualcuno se lo dimentica - rappresenta Bologna la 'dotta' e la 'grassa'. Università e cibo sono il brand di Bologna, 900 anni di storia in comune.

Non è un caso che l'idea del Parco agroalimentare sia nata a Bologna e che la Facoltà di Agraria dell'Alma Mater sia attaccata al Centro Agroalimentare”.

**E parliamo allora un po' di gestione: uno degli obiettivi del Parco è vendere i prodotti. Come state pensando di gestire questa spesa? Anche online, immagino...**

“Oltre che visitare il Parco per vedere, consumare, assaggiare, seguire l'attività di un laboratorio, certamente ci sarà chi visiterà il parco per fare la spesa. Parliamo di 80.000 metri quadrati di superficie, di cui 9.300 di commercializzazione. Bisognerà organizzare un trasporto degli acquisti fino ai parcheggi delle auto, ma anche un invio rapido direttamente a casa.

La spesa virtuale sarà comunque una parte importante del business: chi viene da Tokio a visitare il Parco agroalimentare, certamente non si porterà nel bagaglio a mano la sua spesa made in Italy”.

**Quale sarà il ruolo dell'Università e della Facoltà di Agraria, già fisicamente calata in questo contesto?**

“Un ruolo straordinario. I 40.000 metri quadrati della Facoltà, 20 anni fa, avrebbero dovuto diventare il Centro direzionale del CAAB. Per fortuna, il Rettore di allora acquistò l'edificio, evitando il fallimento del CAAB e mandando Agraria ad occupare quella sede. Dunque la Facoltà di Agraria si è insediata proprio accanto al mercato ortofrutticolo.

Devo dire che tutti i miei tentativi da Preside di Facoltà per stabilire una relazione fra Agraria e CAAB sono falliti miseramente, per questo mi sono candidato a fare il presidente di CAAB. Mi sono detto: 'faccio il Presidente così parlo da solo e mi ascolterò'. E così è andata. Molti docenti oggi sono coinvolti nelle iniziative del CAAB, dalla progettazione di F.I.C.O. agli orti per giovani che abbiamo inaugurato lo scorso anno. Del resto F.I.C.O. sarà anche la sede di un Master internazionale sull'identità del cibo, dove evidentemente sfrutteremo tutto il Parco per fare una didattica di altissimo livello. Ma come ho detto Bologna sul cibo ha costruito la sua storia. Bologna è cibo. F.I.C.O. non poteva che nascere qui”.

**L'economia è in crisi, anche l'agricoltura in parte lo è... c'è qualcosa, dunque, che può far ripartire l'economia?**

“Questa iniziativa diventerà un Parco di attrazione, ma costringerà anche a porsi delle domande, a dare delle risposte. Il Paese dovrà affrontare qualche problema e trovare qualche soluzione. Riflettori accesi, dunque, su tutto il comparto”.

**Cosa non va?**

“Qualche organizzazione agricola si lamenta dell'agro-pirateria, di chi, per fare un esempio, produce il *Parmesao*, in Brasile. Il problema vero è che il nostro Parmigiano Reggiano non riesce ad arrivare sullo scaffale del supermercato di San Paolo

del Brasile. Noi non abbiamo una distribuzione come occorrerebbe. Andiamo in un ipermercato francese: la maggior parte della quantità di prodotti viene dalla Francia.

Noi abbiamo Coop, Conad, Esselunga che non hanno dimensione tale o capacità per andare a distribuire all'estero.

Questo è un esempio, ma potrei andare avanti..."

**Lei mostra un piglio diverso, sulla fattibilità delle cose nel nostro Paese. Un piglio che sembra affiorare di recente, anche altrove. Ci sono altri settori nei quali potrebbero cambiare le cose nel nome della fattibilità?**

**Pensiamo allo spreco, all'energia, alle acque... tutti temi che le sono cari...**

"Tutto il lavoro che abbiamo fatto per la campagna nazionale (e ancor prima europea) sullo spreco porta qui. Porta a un'economia diversa, che è importante per la nostra occupazione, ma che deve un po' ribaltarsi nella sostanza. Penso alla campagna contro gli sprechi che sto conducendo per conto del Ministero dell'Ambiente, a prescindere dal nome del Ministro. Da anni ci battiamo sulla necessità della prevenzione. Il 'recupero' è un concetto già vecchio. Inutile recuperare, senza porsi il problema di quel che accade a monte. Perché si genera così tanto spreco? Io cerco di far capire che l'economia

di mercato è costruita sullo spreco. Devi rottamare; se non rottami non sostituisci e il sistema non va avanti. Da questa logica bisogna uscire".

"Abbiamo due fattori importanti di ECO da tenere in considerazione. Una piccola, che è l'ECONOMIA, (che deriva da *oikos*, casa), che è la buona gestione della nostra casa: la convivialità, i consumi, i vestiti, il cibo, persino l'affitto e l'Imu. E c'è una casa più grande di cui non ci rendiamo sempre conto che è l'ECOLOGIA, la natura, le risorse naturali, il suolo, l'acqua, l'energia, l'ambiente.

Noi sappiamo che queste risorse sono limitate, che hanno bisogno di un po' tempo per rigenerarsi.

In questa visione, la casa piccola (ECONOMIA) deve stare nella casa grande (ECOLOGIA) e non viceversa. Vedo una visione di società, che diventa anche azione, di ECOLOGIA ECONOMICA, dove le due ECO stanno una dentro l'altra. E questo vuol dire rinnovabilità, sostenibilità, tutto declinato verso lo spreco zero, una visione che vale per il cibo, l'energia, l'acqua, la mobilità, i rifiuti ..."

**Per approfondire l'argomento, non potendo continuare l'intervista a oltranza, non resta che fare riferimento alla ricca bibliografia del professore.\***

