

SPECIALE MACFRUT

Il Parco tematico agroalimentare a Bologna: "City of Food"

Intervista ad Andrea Segrè, Presidente del Caab di Bologna e ideatore del Parco agroalimentare.



▲ Andrea Segrè.

Fra i tanti progetti annunciati che ogni tanto illudono gli italiani, se ne aggiunge uno a Bologna che si realizzerà, invece, in staffetta con Expo 2015 di Milano. L'ideatore di questo mega-parco agroalimentare, una sorta di cittadella dell'agricoltura e del cibo, è il prof. Andrea Segrè, Presidente del Centro Agroalimentare di Bologna (Caab), confinante con l'ex Facoltà di Agraria, e che ospita attualmente il Mercato ortofrutticolo all'ingrosso.

Il progetto ha preso corpo nella seconda metà del 2012, dopo aver catalizzato l'interesse delle Istituzioni pubbliche bolognesi e di alcune grosse realtà private, locali e nazionali, che ne hanno compreso le enormi potenzialità al fine di caratterizzare e valorizzare i prodotti alimentari del "made in Italy" nel mondo. Sono state subito messe a disposizione sufficienti risorse finanziarie a supporto del "business plan" predisposto dal Caab, oltre 50 ml di euro, che si aggiungono agli altri 50 ml (valore della struttura conferita dal Caab) confluiti entrambi in un fondo immobiliare denominato "Parchi Agroalimentari Italiani", gestito ora da Prelis SGR, una delle società italiane che gestiscono il risparmio, e di cui lo stesso prof. Segrè presiede il Comitato di Gestione.

Dunque, un grande progetto, che merita l'attenzione non solo della Città Metropolitana - Bologna - ma dell'intera comunità italiana, che an-

cora non dispone di un parco tematico della filiera agroalimentare.

Abbiamo posto alcune domande al prof. Andrea Segrè, già Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna ed ora Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari e brillante docente di Politica Agraria Internazionale, noto al grande pubblico soprattutto per le sue iniziative "antispreco". A questo fine, infatti, il prof. Segrè ha fondato lo "spin off" universitario "Last Minute Market" per il recupero di beni agroalimentari (ma non solo) a fini benefici. Iniziativa tuttora operante, che ha attirato su di

sé l'attenzione dei grandi media e anche del Parlamento Europeo e del Governo italiano (recentemente Andrea Segrè è stato nominato dal Ministro dell'Ambiente Galletti presidente del Comitato tecnico-scientifico del Piano Nazionale di Prevenzione Rifiuti, che include anche lo spreco alimentare).

D. Qual è la missione del Parco tematico del cibo che sta per sorgere a Bologna?

R. La missione del Parco agroalimentare è riconducibile all'educazione alimentare, potrei dire una sorta di grande fattoria didattica, una fabbrica contadina (da cui l'acronimo "FICO", Fabbrica Italiana Contadina). Di fatto, un'esposizione permanente che farà letteralmente toccare le straordinarie eccellenze del "made italiano" facendo vedere l'intero processo che porta al cibo dal campo alla tavola. Produzione-trasformazione, distribuzione-vendita, consumo-ristorazione-gastronomia; insomma, tutti gli anelli delle principali filiere vegetali e animali.

I numeri del Parco agroalimentare

Area Caab Bologna: in totale 80.000 mq, di cui 50.000 per il funzionamento del "core business". Gli altri 30.000 mq sono così ripartiti:

- area agricola 10.000 mq;
- area di ristorazione 10.600 mq;
- area didattica e ricerca 2.000 mq;
- negozi e "store" 9.300 mq.

Il grande parcheggio ora adibito al Caab, sul retro della Facoltà di Agraria, sarà riservato interamente al Parco, utilizzando lo stesso accesso da Viale Fanin.

L'attuale mercato ortofrutticolo si sposterà nell'area posteriore, di confine.

I 20 investitori coinvolti finora sono: Coop Adriatica, Eataly, Confcommercio Ascom Bologna, CCIAA Bologna, Unindustria Bologna, Confartigianato Assoimprese di Imola e Bologna, Banca Intesa San Paolo, Cassa di Previdenza degli Agrotecnici, Cassa di Previdenza dei Periti Agrari, Monrif Group, Unendo Energia spa, Emil Banca, Fondazione Carisbo, Carimonte Holding, Nute Partecipazioni, Coop Reno, FIBO - Finanziaria Bolognese, CNA Bologna, Cooperativa Saca (EY Global Financial Advisor).

D. Quindi, il Parco somiglierà a una nuova fiera agroalimentare, quando in Italia c'è già Cibus a Parma o il Salone del Gusto a Torino e varie altre esposizioni?

R. Niente di tutto questo. Il Parco non è temporaneo come una fiera, ma permanente, anche se gli attori o meglio le imprese che lo popoleranno potranno ruotare. È un progetto unico nel suo genere, ma non è in competizione con altre iniziative italiane in campo agroalimentare. Al contrario, vuole offrire anzitutto conoscenza e divulgare i mille "saperi" agroalimentari del Paese, dalla Sicilia alle Alpi. Saranno come delle "citazioni" che rimandano a territori, imprese, filiere, con lo stimolo di andarle a visitare. Un spazio unico anche nel senso di accorpato; in tutto sono ben 8 ettari (vedi Fig. 1), dove la visita avrà appunto un mix di educazione e intrattenimento.

D. Qual è l'"asset" gestionale del Parco?

R. È un progetto molto complesso perché ha l'ambizione di riuscire ad attrarre 5-6 milioni di visitatori l'anno e di sviluppare un fatturato tale da generare un rendimento per gli inve-



▲ Fig. 1 - Render del futuro "Eataly World-Bologna".

stitori: il pubblico, cioè Caab, che è una società partecipata, ha conferito le "mura", e i privati hanno messo risorse economiche "fresche". Lo strumento utilizzato è un Fondo immobiliare destinato a investitori qualificati, peraltro un modello che potrebbe essere valido per tanti altri spazi vuoti nel nostro Paese con un progetto tanto forte da attirare investimenti. Così è stato per "FICO": ben 80.00 mq

di spazio malamente occupato dagli attuali grossisti e produttori. Troppo grande e troppo bello con le sue capriate in legno. Attualmente sono 20 gli investitori, o meglio i quotisti che partecipano al Fondo; c'è stata la partecipazione di vari mondi: industriali, commerciali, bancari, ecc. a garanzia dell'operazione. Io presiedo il Comitato consultivo ed ho nel "board" il direttore generale di Caab dr.

Alessandro Bonfiglioli, il prof. Fabio Roversi Monaco presidente di Banca IMI, Giorgio Tabellini presidente della Camera di Commercio di Bologna e Tiziana Primori responsabile delle partecipate di Coop Adriatica.

D. Chi gestirà il Parco?

R. Per la gestione del Parco è stato scelto Oscar Farinetti (anche azionista del Fondo), il grande imprenditore del cibo italiano nel mondo, che utilizzerà il proprio marchio per la denominazione del Parco "Eataly World - Bologna", con una sottotitolazione tutta italiana (appunto FICO, Fabbrica Italiana Contadina) per dare un'idea concreta del processo di produzione del cibo che sta alla base del tutto. È previsto che il Parco, entrato a regime, genererà un'occupazione diretta e indiretta di migliaia di posti di lavoro, centinaia saranno impiegati dalle imprese cui verranno assegnati gli spazi.

D. Come è articolato il Progetto?

R. È prevista l'utilizzazione di tutti gli spazi strutturali dell'attuale mercato ortofrutticolo all'ingrosso, come dicevo circa 8 ha. Il mercato, ovviamente, non viene chiuso, ma si trasferisce in una piattaforma contigua più piccola - circa 50 mila mq - ma assai più efficiente e anche meno costosa. La "superficie agricola" sarà circa 1 ettaro; da notare - e ci tengo - che il Parco tematico e il nuovo mercato ortofrutticolo sono a consumo zero di suolo, anzi porteremo della terra per allestire i campi, appunto togliendo del cemento. Un po' il contrario di quello che è successo negli ultimi anni dove il consumo di suolo agricolo è stato esagerato. Verranno poi realizzati tanti percorsi tematici quante sono le filiere da attrezzare, non con simulazioni, ma dal vero, anche se con l'ausilio delle più moderne tecnologie interattive audiovisive. Queste ultime mutate dalla moderna museologia. A questo proposito verrà stabilito anche un legame diretto col Museo della Città (*Genus Bononiae* - Storia di Bologna) già realizzato dal prof. Fabio Roversi Monaco a Palazzo Pepoli, in pieno centro storico, cui si aggiungerà anche il collegamento col vicino Museo della Civiltà Contadina e il Pomario di Villa Smeraldi a San Marino di Bentivoglio. Del resto il nostro è un progetto che nasce dal territorio per valorizzare "in primis" lo stesso territorio.

D. Quali saranno i collegamenti stradali per raggiungere agevolmente

il Parco, che in una città medievale come Bologna rendono problematici gli spostamenti?

R. Intanto il Parco è vicino alla tangenziale, nel versante periferico della città, a circa due chilometri dall'uscita autostradale di Bologna Fiera. Poi occorre rilevare che la Regione Emilia-Romagna ha già prenotato otto grandi autobus ibridi di nuova generazione dedicati al collegamento diretto con la stazione ferroviaria. Esiste già anche una linea ferroviaria di servizio merci che potrebbe entrare direttamente al Caab, ma per ora non è possibile utilizzarla. Potrà servire in futuro.

D. Immagino che sarà stato predisposto un progetto di "comunicazione", per informare il grande pubblico della mobilità turistica su ciò che offrirà in più Bologna?

R. Certamente; intanto la Città di Bologna si è dotata del nuovo "branding" "City of Food". E il parco si chiamerà, non a caso, "Eataly World - Bologna". Cioè la città che si promuove. In qualche modo il marketing territoriale e internazionale è già iniziato. Ma sarà soprattutto il 2015 l'anno della promozione, che poi è l'anno di EXPO. La fabbrica del cibo FICO ed EXPO sono legati non soltanto dall'anno e dal tema, ma anche dalla possibilità di far conoscere il nostro progetto al mondo.

D. Uno degli obiettivi del Parco è quello di far conoscere i sistemi produttivi, ma come è noto quasi tutte le filiere si vanno ristrutturando per offrire garanzie ambientali e salutistiche alimentari nell'ottica della sostenibilità. Che cosa farà il Parco al riguardo?

R. Noi non entreremo nello specifico del confronto dei sistemi culturali e dei relativi disciplinari di produzione, ma mostreremo certamente filiere di produzione biologiche e integrate. Eviteremo anche di entrare nel merito delle colture OGM che, peraltro, in Italia non ci sono. Ma il concetto di sostenibilità sarà sottolineato ed evidenziato da molti momenti della visita al Parco. Del resto, i visitatori avranno come primo impatto col Parco la straordinaria visione dell'impianto fotovoltaico, a pannelli solari, con una copertura di oltre 100.000 mq su tetto: è il più grande impianto d'Europa, realizzato due anni fa, per la produzione a oggi di 11 megawatt di energia elettrica. Fra l'altro, abbiamo appena lanciato

un progetto di mobilità sostenibile, la cosiddetta "city logistic" dell'ultimo miglio che sfrutta appieno l'eccedenza di energia rinnovabile prodotta. Adesso la mobilità interna e la veicolazione dell'ortofrutta nel tessuto urbano avviene con i mezzi elettrici. Ma a proposito di sostenibilità, non abbiamo lavorato solo sull'energia, ma anche sull'acqua. Se ne usa molta al mercato, per questo abbiamo fatto un accordo col Consorzio della Bonifica Renana per usare l'acqua "grezza" per lavare, ad esempio, le piattaforme. Anche questa, come l'energia, e gli spazi, era una forma di spreco.

D. La realizzazione del Parco è dunque una grossa impresa, con qualche inevitabile rischio. Ma la Scienza dov'è?

R. Finora, a un paio di anni dall'ideazione, tutto è filato liscio o quasi, con una celerità non comune per le iniziative pubbliche. Ma la nostra, anche se benedetta dalle istituzioni, ha totalmente risorse private e il pubblico è stato veloce in tutte le necessarie autorizzazioni. Questo ha mantenuto alto l'interesse economico degli investitori. Ma ovviamente c'è anche quello cui io personalmente tengo di più e cioè l'aspetto scientifico e culturale. Il contenuto del Parco deve avere un'alta valenza scientifica, senza messaggi fuorvianti, nel rispetto di una informazione corretta per rappresentare al meglio la realtà dell'agroalimentare italiano. Del resto non sarà un caso che l'idea di progettare un parco tematico nasca nell'ambito universitario dell'Alma Mater Studiorum di Bologna, l'ex Facoltà di Agraria. A tal fine, sarà costituito entro fine anno un Comitato scientifico da me presieduto che raccoglierà esperti e cervelli propositivi per assicurare ai vari percorsi espositivi un continuo aggiornamento e la presentazione di nuovi modelli alimentari e nuovi prodotti, frutto della ricerca e dell'innovazione tecnologica.

Bologna in definitiva, col Parco, non vorrà confermare solo il suo epiteto storico di "grassa" e "dotta", ma vuole andare oltre, per offrire alle nuove generazioni un moderno strumento di acculturamento collettivo, una cultura del cibo trasmessa in modi e contenuti moderni; l'approccio a questo fine non può che essere suggestivo, eclettico, coinvolgente, globale. ■

A cura di Silvano Sansavini