

Fatti

ECCELLENZE AGROALIMENTARI

Fico: il made in Italy trova casa a Bologna

Al via i lavori per il nuovo progetto Eataly. Obiettivo: raccontare come nasce il cibo di qualità. **A colloquio con l'amministratore delegato Tiziana Primori**

PAOLA FEDRIGA

A fare gli onori di casa saranno la Mortadella di Bologna e il Prosciutto di Parma: due prodotti, simbolo del Made in Italy, ma che parlano emiliano-romagnolo. A loro sarà riservato il laboratorio centrale, il primo che ogni visitatore incontrerà entrando. Stiamo parlando della Fabbrica italiana contadina (Fico), il nuovo progetto targato Eataly che nascerà sotto le Due Torri, al centro di un territorio famoso per le sue eccellenze eno-gastronomiche, il gusto per il buon vivere e la sapienza artigianale. Bologna, Emilia-Romagna, Italia: una collocazione che è, nei fatti, un importante valore aggiunto, anche al di là dei confini nazionali, visto che l'obiettivo è di attrarre quote significative di turisti stranieri, sfruttando anche un'ideale staffetta con Expo 2015.

Abbiamo visitato i luoghi dove nascerà Fico, accompagnati dall'amministratore delegato Tiziana Primori, già vicepresidente di Eataly e responsabile sviluppo partecipate di Coop Adriatica. Siamo a pochi giorni dall'avvio dei lavori, sotto le alte volte in legno del blocco storico del Centro agroalimentare bolognese. Qui sorgeranno i laboratori di trasformazione, crocevia di tutto il progetto.

I numeri sono di tutto rispetto: su un'area di 80mila metri quadrati, nella quale si potrà girare anche in bicicletta, sorgeranno campi e allevamenti dimostrativi, 44 laboratori di trasforma-

zione, 20 ristoranti, 4 bar, spazi per la vendita diretta. Saranno rappresentate tutte le principali filiere dell'agroalimentare italiano: i cereali, la pasta e i prodotti da forno, il latte e i formaggi, la carne e i salumi, il vino e gli aceti, l'olio extravergine d'oliva, ma anche tante altre piccole e grandi eccellenze italiane come il miele, i tartufi, le castagne, il pesce (2 gli acquari previsti). Completeranno il tutto un Centro congressi e 10 aule didattiche.

Un'enorme Fattoria didattica, un grande Parco agroalimentare: le definizioni possono essere tante. Cosa diventerà Fico?

Con la Fabbrica italiana contadina vogliamo offrire una dimostrazione della straordinaria biodiversità italiana e farlo offrendo pezzi di filiera viva, un assaggio dell'Italia rivolto al mondo, puntando allo stesso tempo a una forte partecipazione delle scuole e dei giovani. Altrettanto importante sarà il coinvolgimento del territorio. A luglio, a Roma abbiamo incontrato, con il ministro delle Politiche agricole Martina, tutti i Consorzi dei prodotti Dop e Igp, per presentare il progetto. Non si può prescindere dal territorio e noi vogliamo garantire insieme ai Consorzi un'adeguata rappresentatività



In alto: rendering degli interni di Fico, con la lavorazione e vendita del Parmigiano

di tutte le ricchezze enogastronomiche italiane. **Come verranno individuate e selezionate le aziende?**

Dal 4 ottobre è on line il portale Eataty World Bologna. Le aziende interessate potranno candidarsi utilizzando un apposito modulo. Ne saranno selezionate 80 per i laboratori, i ristoranti e le attività di servizio, e oltre 2mila come fornitori. La selezione sarà in base a tre criteri: l'eccellenza dei prodotti, la diversificazione sia in termini di offerta che di provenienza territoriale, la dimensione aziendale, per dare spazio anche alle piccole realtà. Un altro criterio da rispettare sarà quello della stagionalità e, dove possibile, con la regia dei Consorzi, della rotazione delle aziende. La nostra intenzione è di mettere a punto una banca dati da cui poter attingere nel tempo.

Quanti visitatori prevedete? Si pagherà l'ingresso?

Stimiamo un afflusso di 5,8 milioni di visitatori l'anno, italiani e stranieri. L'ingresso sarà gratuito, mentre abbiamo ipotizzato una spesa media per persona, per acquisti o consumazioni, di 18-20 euro. Nei laboratori ci saranno aree per la vendita diretta, mentre per quanto riguarda la ristorazione si potrà scegliere tra ristoranti a tema o per aree geografiche. Ci saranno tre grandi ristoranti: per il Nord, il Centro e il Sud Italia. Non mancheranno gli spazi per gli assaggi e il cibo da strada.

Il grande successo delle ricette in tv, ma anche sempre più giovani che scelgono corsi di studio in agraria. Da dove nasce questo grande interesse per il cibo e la sua produzione?

Non credo si tratti di una moda, quanto piuttosto della ricerca di concretezza in un mondo in cui tutto è sempre di più virtuale e globalizzato. È una reazione alla fragilità dei tempi in cui viviamo, il

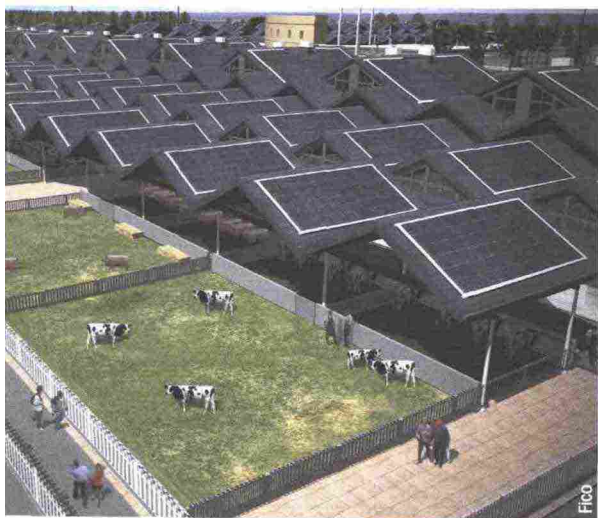
bisogno di integrare globale e locale, di tornare alla terra, di conoscerla, coltivarla e amarla. New York è il simbolo di certe tendenze: gli orti urbani, ma anche i supermercati che hanno abolito i surgelati.

Un'ultima domanda: quali sono le potenzialità del made in Italy agroalimentare e quali le criticità da superare?

Eataty a New York è il terzo posto più visitato dopo l'Empire State Building e il Metropolitan Museum. Credo che il nostro agroalimentare di qualità abbia potenzialità infinite. Su 10 miliardi di import da parte del mondo arabo, l'Italia, che per collocazione geografica dovrebbe essere favorita, è solo al 2%. Ma occorre semplificare e ridurre la burocrazia da un lato e dall'altro integrare per superare dimensioni ancora troppo piccole. Integrare, ma salvaguardando l'identità locale. La contrapposizione grande-piccolo è un'eredità del passato. Credo che i tempi siano maturi per farlo. Negli Stati Uniti c'è una grande catena di supermercati, la Whole Foods che vende solo prodotti locali. Qui in Italia Slow Food lo sta facendo ed è grazie all'investimento di Coop se ci sono realtà come i prodotti di Libera Terra. ■



Tiziana Primori, con, da destra, Oscar Farinetti, Virginio Merola, sindaco di Bologna, e Andrea Segrè. In basso: rendering delle stalle



TUTTO PRONTO ENTRO IL 2015

Fico nasce da un'idea del presidente del Centro agroalimentare di Bologna Andrea Segrè e del patron di Eataty Oscar Farinetti, con il supporto del Comune di Bologna (principale azionista del Caab). Per la realizzazione dell'intervento, che prevede un recupero d'uso di una parte degli spazi del Centro agroalimentare, è stato costituito il fondo di investimento immobiliare Pai, gestito da Prelios Sgr, che ha già raccolto 95 milioni di euro di cui 55 di asset immobiliari del Caab e 40 di equity da partner finanziari. Tra i privati che hanno investito nel Fondo Pai, oltre a Coop Adriatica e Eataty: Confcommercio, Ascom Bologna, Camera di commercio, Unindustria, Confartigianato di Bologna e Imola, Intesa San Paolo, Monrif, Unendo Energia, Fondazione Carisbo, Carimonte Holding. Coop Adriatica ha costituito con Eataty la società di gestione del Parco, Eataty World Bologna.

Per il collegamento tra la Stazione ferroviaria e il Caab la Regione ha stanziato 3,2 milioni di euro che serviranno all'acquisto di 8 autobus ibridi o elettrici. L'investimento complessivo - circa 4 milioni di euro - prevede il cofinanziamento di Tper.

Fico dovrebbe essere pronta entro il 2015. I posti di lavoro stimati saranno circa 800 nella struttura e 3mila nell'indotto.

Info: eatatyworld.it