

Food valley Il progetto

La sfida (faraonica) di Eataly: una «Città del cibo» al Caab

Come Disneyworld. Con orti, stalle, 120 ristoranti e 1.500 posti di lavoro
 Farinetti: avrà più visitatori di Roma. Ma servono 50 milioni entro fine anno

Bologna come Parigi. Oppure Orlando. Ma con sua maestà il cibo, come attrazione, al posto di Minnie e Topolino. Eataly ha individuato in Bologna, il luogo ideale per realizzare una «Disneyworld del food».

Così l'ha pensata e definita Oscar Farinetti, patron del colosso internazionale dell'alimentare di qualità. «Se vogliamo salvare e far diventare il nostro Paese uno dei più ricchi d'Europa dobbiamo puntare sulle nostre eccellenze: una di queste è l'agroalimentare, che sta vivendo un momento magico. Tutti nel mondo vorrebbero mangiare come noi». Si chiamerebbe «Eatalyworld», sorgerebbe in 80 mila metri quadrati nell'area del Caab e dovrebbe attirare 10 milioni di visitatori all'anno. Il condizionale è d'obbligo. Sono infatti necessari 50 milioni per riconvertire la struttura del centro agroalimentare in parco tematico. E sono da reperire entro la fine dell'anno, per tagliare il nastro il primo novembre 2015, giorno previsto per l'apertura del parco. «Sarà un banco di prova per la città e l'operazione riesce rivoluzionerà l'immagine di Bologna nel mondo, oltre a portare posti di lavoro in più», ha dichiarato, visibilmente entusiasta, il sindaco Virginio Merola. Il progetto, chiamato «Fi-

co», acronimo di Fabbrica Italiana Contadina, prevede orti e frutteti, ma anche cantine, acquari, stalle e ristoranti. Il parco ospiterebbe circa 120 attività tra ristoranti, laboratori e rivendite, lavorando a stretto contatto con il mondo dell'università. Il tutto andrebbe in gestione ad aziende del territorio. Tutta la produzione

agroalimentare italiana sarebbe in mostra e in vendita: dalla semina al prodotto pronto e finito, quindi dal chicco di grano piantato al piatto di pasta cotto al dente, dalla nascita dell'agnellino al carré d'agnello fumante. Nel progetto sono previste anche aree per la didattica, un centro congressi, librerie, e artigianato

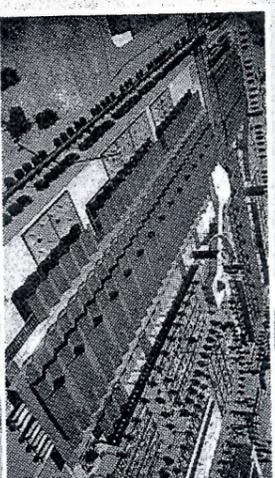
per la tavola. Inaugurerebbe con la chiusura di Expo 2015, che dovrebbe fare da volano. «Ci sarà una vera e propria sinergia con l'Expo: il sindaco di Milano, Giuliano Pisapia, mi ha sollecitato ad andare avanti», ha raccontato Merola. La parte gestionale sarà affidata a Eataly, il progetto nasce dal



I protagonisti Da sinistra, Beatrice Diaghetti, Virginio Merola, Oscar Farinetti e Andrea Segre

Il patron
 Sarà unico nel mondo
 La gente giocherà
 con la magia del cibo

Il sindaco
 Se l'operazione riesce
 rivoluzionerà
 la nostra immagine



Fico...

I promotori

Il soggetto trainante del progetto è Eataly di Oscar Farinetti, la realtà nata a Torino nel 2007 (e partecipata dalle coop) che conta anche un punto vendita a New York. Il partner qui è il Centro Agroalimentare bolognese (in mano al Comune per l'80%).

Il luogo

Sarebbe la struttura centrale del Caab, grande 80 mila metri quadri, che attualmente è occupata dai grossisti, i quali verrebbero spostati nelle aree laterali.

L'investimento

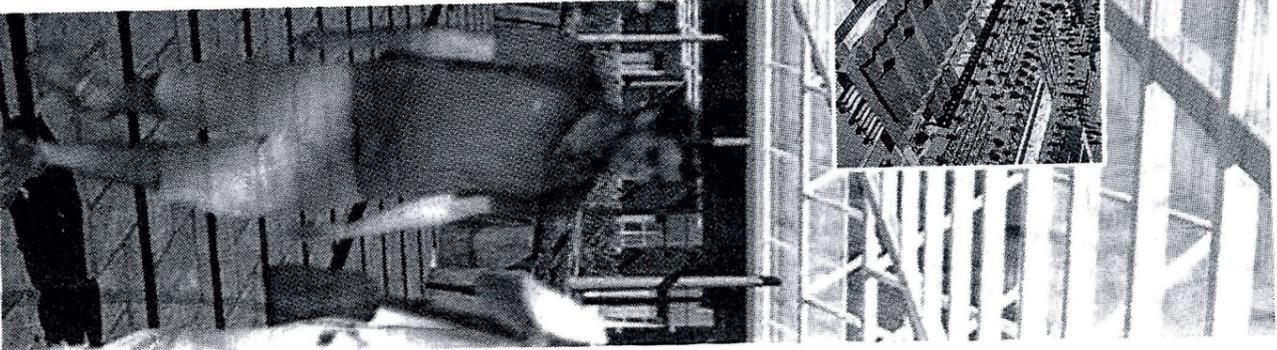
La speranza è aprire «a traino» dell'Expo di Milano 2015 (dedicato, per l'appunto, al cibo). Il primo novembre di quell'anno. Ma per farlo bisogna racimolare i 10 milioni che servono entro la conclusione del 2013.

Gli obiettivi

Si punta a portare dentro il futuro Eatalyworld 10 milioni di visitatori all'anno, più dell'intera città di Roma. Una cifra gigantesca.

I posti di lavoro

I proponenti hanno calcolato che una realtà di questo tipo potrebbe impiegare 1.500 persone direttamente e circa 5.000 nell'indotto che si verrebbe a creare. Solo i ristoranti o punti di somministrazione di cibo all'interno arriverebbero a 120



2015

Anno di apertura
 Si punta a tagliare il nastro subito dopo l'Expo di Milano, che sarà dedicata per l'appunto al cibo



La Primori: «Vedremo in che forma investire»

Coop Adriatica e Alce Nero sono già pronte a partecipare

«Vogliamo coinvolgere molti artigiani della città»

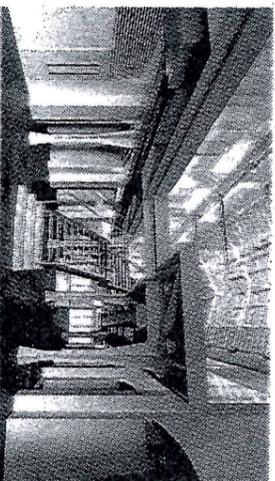
Coop Adriatica e Alce Nero sono più che interessati al nuovo polo alimentare di Farinetti, anzi fanno sapere che ci sono e stanno già valutando in che modo partecipare al progetto, anche se qualcosa di più certo si saprà solo dopo il 3 luglio. «Certo che c'è un interesse da parte nostra, siamo soci di Bataly», sgombrava subito i dubbi Tiziana Primori, direttore generale di Coop Adriatica. «Se sarà sotto forma di partecipazioni o se si investirà è ancora da definire, Farinetti intanto ha il progetto, ma è la città che raccoglie i soldi. Dal canto suo il colosso cooperativo ha fatto sapere che apprezza molto il «parco tematico Fico», lo considera una progetto di valorizzazione del territorio e infatti la

L'Ambasciatore

La joint venture Eatly-Coop ha già dato i suoi frutti a Bologna: dalla fine del 2008 l'ex cinema Ambasciatori è diventato un tempo che coniuga nel cuore del centro di Bologna libri e cibo: una scommessa vinca grazie a una formula che unisce la cultura gastronomica dei prodotti migliori al consumo di libri, ovviamente targati Coop

Il Mercato di mezzo

Coop Adriatica sta portando a compimento un altro importante progetto, a poca distanza dall'Ambasciatori: la ristrutturazione dello spazio coperto dell'antico Mercato di Mezzo, sempre nel cuore del Quadrilatero (foto sotto). Al suo interno, saranno ospitate dieci «corner» di eccellenze gastronomiche: Birra Baladin, un ristorante a marchio Eatly (di sola pasta e di pizza), Granarolo (formaggi e latticini) con Gino Fabbrì (pasticcere), Pescheria del Pavaglione, Alce Nero con Libera Terra e Fior Fiore (marchio di Coop Adriatica), Matteo Calzolari (panificazione), Enoteca di Dozza (vini del territorio), Agri Bologna (frutta e verdura), Macelleria Zvieri con ristorante Quanto Basta (il meglio della carne cucinata dal meglio della ristorazione), Grandi Salumifici Italiani



primori andrà data alle aziende locali, ricordandosi di valorizzare il tessuto produttivo e cooperativo emiliano-romagnolo. Più sperimentatori i ragazzi di Alce Nero, che invece stanno studiando se entrare direttamente nella società di gestione del parco oppure a lato. «Stiamo aspettando di avere gli ok per sviluppare dei laboratori artigianali alimentari, proprio come stiamo facendo noi e come stanno succedendo con alcuni specialisti che stanno aprendo nel centro di Bologna», spiega il suo presidente, Lucio Cavazzoni, molto fiducioso dell'operazione che ha in testa. «Credo metteremo presto a punto il nostro piano, sito pensando ai ragazzi di Beberè, ai gelati di Stefino, alle birre della Vec-

I passaggi Prima tappa: il 3 luglio la riunione degli azionisti del Centro Il piano: società separata e la struttura conferita a un fondo immobiliare I grossisti trasferiti in una zona esterna

La piattaforma sarà il fondo immobiliare al quale il Caab conferirà l'asset principale. Vale a dire l'area all'interno della quale potrebbe nascere la Disneyworld delle eccellenze del cibo italiano. Ma il primo passaggio per realizzare il sogno immaginato dal fondatore di Bataly, Oscar Farinetti, è fissato per il 3 luglio.

Quando si riuniranno gli azionisti del Caab. A loro spetterà dare il via libera al progetto Fico. A quel punto l'iter comincerà ufficialmente. La società guidata da Andrea Segre darà in dotazione al fondo la struttura. Che servirà per attirare possibili investitori che dovranno mettere sul piatto circa 50 milioni di euro. «La cifra, magari inferiore, che abbiamo immaginato per realizzare l'intervento», ha spiegato Segre. Dopo il 3 luglio comincerà il road show per sondare i possibili investitori. Alla partecipazione nel fondo

potrebbero essere interessati anche società immobiliari. Come, per esempio, è già capitato per l'enorme punto vendita di Eatly a New York. Loro potrebbero essere tentati dall'operazione che servirà a valorizzare un'area che almeno in prospettiva ha grandi potenzialità. Del resto, il progetto non prevede nuove strutture ma solo un corposo restyling del pa-

Andrea Segre Per noi sarà anche un grande investimento in un'area sottoutilizzata La struttura non funziona al massimo forse ci saremmo dovuti trasferire

La ricerca

Per la mortadella Igp disposti a pagare di più

Per la mortadella questo e altro, anche se si tratta di spendere il 20% in più, a patto che sia un prodotto di qualità. È quanto emerge da un'indagine svolta su 500 famiglie e sui responsabili acquisti della Grande distribuzione, realizzata dal Centro di ricerca su marketing e servizi (Cermes) con l'Università Bocconi in collaborazione con il Consorzio mortadella di Bologna. Secondo la ricerca infatti, il consumatore ama scegliere prodotti tutelati, in questo caso a indicazione geografica protetta (Igp), anche se questo comporta una spesa maggiore del 20%. Per una mortadella di alta qualità oltre il 54% degli intervistati non considera il prezzo più alto «una barriera all'acquisto». Un «segno che la Mortadella Bologna Igp incorpora un valore molto alto nel vissuto dei consumatori», che la maggioranza sceglie per sapore (91%), profumo (90,7%) e gusto (84,4%).

trimonio attuale. Discorso diverso, invece, per gli altri sponsor citati: Coop e Alce Nero potrebbero essere investitori, azionisti e pure operatori della nuova realtà. Unipol, invece, per il momento non conferma né smentisce. Sta di fatto che solo quando verranno trovate tutte le risorse necessarie partirà la progettazione esecutiva. E in quel momento si capirà quale sarà la nuova configurazione del Centro.

Altra questione riguarda il trasferimento dei grossisti in una zona esterna all'attuale struttura. «Ma il progetto è già stato presentato — ha affermato Segre — e gli operatori sono molto soddisfatti. Anche perché avranno maggiore visibilità e più vendite. Inoltre sono previsti grandi risparmi sia dal punto di vista dell'energia che della manutenzione dell'area». Una volta risolte entrambe le condizioni preliminari (denari e grossisti) si studierà il profilo della società di gestione del nuovo spazio. Dove il Caab avrà un peso rilevante. «Per noi sarà anche un grande investimento per un'area poco utilizzata. La struttura ora non funziona al massimo e magari in futuro ci saremmo dovuti trasferire. Con questa operazione, invece, otteniamo il massimo».

All'interno della Disneyworld bolognese ci saranno più o meno 120 moduli per la trasformazione, dimostrazione, vendita e somministrazione. L'idea è di applicare un corpus turnover tra gli operatori che gireranno di anno in anno. «Entro la fine dell'anno sapremo se potremo realizzare Fico — ha concluso il presidente — Per noi è un progetto di grande valore per il nostro territorio. Per questo guardiamo alla realtà bolognese per trovare i finanziatori». E non fa paura nemmeno la temibile concorrenza italiana (Cibus a Parma, il salone del gusto di Torino). «La nostra è un'idea unica, dal grande valore internazionale».

Marco Madonia @Ma_Madonia

Foto: M. G. - Contrasto

» L'intervista Il cuoco con sette stelle Michelin: «Bella idea con un grande indotto. Stavo per aprire un ristorante mio in città, dovrò ripensarci...» Il Masterchef Barbieri: «Qui eravamo al palo, così si rilancia»

Con sette stelle Michelin, è lo chef italiano più stellato, assieme a Gualtiero Marchesi. È anche uno dei volti più noti e amati della tv. Ed è di Bologna. Medicina, per essere precisi. Sta registrando le nuove puntate della terza edizione di *Masterchef Italia*, quando lo chiamiamo. Sono le 21. E Bruno Barbieri ha appena finito. Lo informiamo della «Disneyworld del cibo» che Balty progetta di aprire a Bologna.

Che ne dice, chef?
«Dalle mani di Oscar Farinetti escano sempre grandi progetti. È un bravissimo imprenditore. In giro per il mondo ha fatto cose toste, e se ha deciso di intraprendere quest'avventura a Bologna, vede che si dimostrerà qualcosa di forte e mirato. L'idea è buo-

na. E l'indotto su Bologna non è da sottovalutare. Bravo Farinetti».

Servono 50 milioni, però. Li vale, secondo lei, una scommessa del genere?

«Se uno deve scommettere su qualcosa oggi deve farlo sul cibo. Fa parte del nostro Dna. Il cibo attrae. In Italia viene anche e soprattutto per il cibo. Sono scommesse da fare».

Giusto scommettere su Bologna?

«Bologna è rimasta al palo, negli ultimi anni. Oggi si fa tutto a Milano e a Roma. Sono proprio contento che abbiano scelto la mia città. È antichissima e di una bellezza unica. Aveva bisogno di un'idea del genere. Peccato solo che progettavo di aprire un ristorante... Dovrò abortirla, la concorrenza sarebbe enorme, con i ri-



Chi è

Nato a Medicina ed ex chef della locanda Solaio, è uno dei giudici di *Masterchef* su Sky

storanti che apriranno al Caab».

Stia scherzando, vero? E quando l'avrebbe aperto?

«Presto. Sono nato a Bologna, morirò a Bologna. Ho sempre girato, fatto cose anche all'estero, e vorrei fare qualcosa qui, nella mia città. Ma niente. Dovrò chiedere a Farinetti di ospitarmi a Eatalyworld» (ride).

Ma come se la cava la nostra città in cucina?

«Non è facile fare da mangiare a Bologna. E sa perché? Perché nelle case dei bolognesi si mangia bene, si cucina bene. I ristoratori devono fare meglio, e non è facile».

Ma lei viene spesso a Bologna?

«Certo, sono venuto anche ieri, sono stato da mia madre, con la mia famiglia. Mi manca

sempre, Bologna, l'adorno. Mi manca tutto, quando sono lontano: il bar della bocciofila, le chiacchiere con gli amici, l'aria che si respira. Bologna ha una storia di cucina bella.

Gioviato. Andavi all'Osteria delle Darne e mangiavi due tortellini vicino a Lucio Dalla e Francesco Guccini, per dire».

La buona onda del cibo, continuerà a lungo secondo lei?

«Penso di sì. Abbiamo ancora tanto da raccontare al mondo della nostra cucina. Le spettacoli delle storie. Parlo delle storie dei piccoli produttori che abbiamo in Italia che si fanno un mazzo così per fornirci a noi cuochi meravigliosi da portare in tavola. Non mi serve per farmi conoscere, per quello ho le sette stelle. E poi

il cibo italiano è tutto ancora da raccontare. Quando ne parlo la gente strabuzza gli occhi, all'estero. E ora in Italia quando la gente va al ristorante sa di cosa parla, lo chef non può più raccontargliela. Il cibo in tv è servito anche a questo».

Sembra il momento giusto, insomma, per un'idea del genere.

«Sì. Il Paese attraverso il cibo può ripartire. Va beh, sto parlando troppo, smetto».

Ci tolga una curiosità: cosa le ha cucinato sua madre domenica?

«Mia madre è uno chef straordinario. E mi cucina le cose che mi piacciono di più, anche se la stagione consiglierebbe altro. Tipo tortellini in brodo. Glieli ho chiesti tiepidi, però».

F. B.

Se uno deve scommettere su qualcosa oggi deve farlo sul cibo. La scelta della mia città mi riempie di gioia perché i bolognesi cucinano troppo bene