

CORRIERE DI BOLOGNA

www.corrieredibologna.it

MARTEDÌ 25 GIUGNO 2013 ANNO VII - N. 149 | REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE - Via Baruzzi, 1/2 - 40138 Bologna - Tel.051-3951201 - Fax.051-3951289 E-mail: redazione@corrieredibologna.it | Distribuito con il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

AGENDA

- IL SOLE**
Sorge alle 05:31
Tramonta alle 21:04
- LA LUNA**
Piena alle 22:30
Cala alle 07:57
- ONOMASTICI**
Guglielmo
Maria Clotilde
Prospero

IL TEMPO OGGI

Ieri a Bologna: Min 18 Max 23
Oggi a Bologna: Min 16 Max 28

IL TEMPO DOMANI

L'ARIA CHE RESPIRIAMO

PM10 Polveri sottili $\mu\text{m}^3/\text{m}^3$

Bologna giardini Margherita (viale Bottanelli)	14
Bologna piazza Porta San Felice	23
Bologna via Chiarini (via Chiarini)	24

Fonte: Agenzia Emilia Romagna - Limite massimo: 0-100

LE STRADE DA EVITARE

Proseguono i lavori stradali in:
Indipendenza - presso civ 42; Lame presso civ 28; Santa Maria Maggiore all'intersezione con De Preti; Marconi - Marconi presso civ 67; Pierramellara - tra civ 6 e via Parmigiani

Presentato, con Segrè, il progetto per fare del Caab un parco agrolimentare con centinaia di negozi e ristoranti

Il sogno della Disneyworld del cibo

Farinetti (Eataly): servono 50 milioni entro l'anno, richiamo per milioni di turisti

SAREBBE BELLO

di ARMANDO NANNI

Come tutti gli altri progetti di Bologna, dalla stazione di Arata Isozaki al Passante Nord al People mover all'Auditorium o al nuovo stadio, per ora entra a pieno diritto nell'album dei rendering (le immagini computerizzate create negli studi di architettura che fanno sembrare vere le opere da realizzare e che forse non lo saranno mai). Oscar Farinetti (l'inventore, di successo, di Eataly) e Andrea Segrè (l'inventore, di successo, di Last minute market) dicono subito che per vedere sorgere al Caab la Fabbrica Italia contadina — 80 mila metri quadrati di ristoranti, negozi, laboratori, orti, frutteti, stalle, cantine, cibo, posti di lavoro — servono 50 milioni di euro entro la fine dell'anno. Sei mesi. Pochi.

Farinetti ci sa fare, a Bologna ha partecipato con le Coop alla realizzazione di quel luogo unico, fatto di libri e cibo, che è l'Ambasciatori. Ma una cosa è un ex cinema, ben altra è questa Disneyworld del mangiare che, spiega Farinetti, potrebbe attrarre a Bologna fino a 10 milioni di turisti, più di quelli che visitano Roma. Inimmaginabile. Soprattutto per questa città: proprio nei giorni scorsi il presidente della Camera di commercio, Giorgio Tabellini, ha invitato tutti a mettere da parte le litanie del «declinismo», ma poi ha anche ricordato quanto sia difficile superare gli steccati che separano i tanti piccoli orti in cui è

divisa Bologna, al punto che non ci si mette d'accordo nemmeno sulla tutela del tortellino attraverso la conquista del marchio Igp. Questa città ha via via perso tanti degli scudetti che si appuntava sulla maglia, compreso quello di capitale della cultura gastronomica, facendosi superare da Parma con Cibus e con l'attribuzione alla città ducale dell'Authority europea per la sicurezza alimentare. Se questo progetto andasse davvero in porto Bologna troverebbe d'incanto la via per riappropriarsi di un mito lontano (e quasi) svanito.

Un paio d'anni fa Renzo Piano, Claudio Abbado e la Fondazione Carisbo regalarono a Bologna il progetto per un grandioso Auditorium della musica. Regalarono il progetto ma mancavano e mancano i 40 milioni che servono per realizzarlo. E così dell'Auditorium si parla e basta. Questa volta il limite temporale fissato per il riferimento dei 50 milioni necessari a trasformare l'area del Caab nel parco delle meraviglie alimentari stabilisce almeno uno stop invalicabile alle chiacchiere. Se sei mesi basteranno a imbastire il progetto e a disegnare questa idea sul foglio della realtà, allora sarà una vittoria per tutti, sarà un traguardo straordinario per una città disperatamente alla ricerca di nuove occasioni. Altrimenti sarà stato un bel sogno d'inizio estate.



Un'immagine al computer della Fabbrica Italia Contadina (Fico) che dovrebbe sorgere al Caab

Una gigantesca Disneyland del cibo al Caab. È l'enorme progetto lanciato ieri a Bologna dal patron di Eataly Oscar Farinetti (già «autore» dell'Ambasciatori) e dal presidente del mercato, Andrea Segrè. Dentro troverebbero posto or-

ti, cantine, stalle e 120 tra ristoranti e artigiani della food valley: il colosso punterebbe a 10 milioni di visitatori l'anno (più di Roma). Ma ne servono 50 di finanziamenti entro l'anno.

A PAGINA 2 Blesio

Bruno Barbieri

Il protagonista di Masterchef: «Che grande idea, ci andrei anch'io»

«Progettavo di aprire un ristorante a Bologna, ora dovrò farmi ospitare al Caab da Farinetti...». Ci scherza su Bruno Barbieri, sette stelle Michelin e chef star della tv, che non ha dubbi: «Grande idea».



A PAGINA 3

Fondazione del Monte Cultura e welfare, le condizioni di Cammelli: «Non tappo buchi»

di MARINA AMADUZZI

«O c'è una programmazione di lungo respiro, ed è il Comune a doverla fare, e allora la Fondazione del Monte è pronta a dare il suo aiuto oppure si rincorrono i vari buchi che si aprono e noi non ci stiamo, sarebbero quattrini buttati via».

La presentazione del bilancio sociale 2012 è l'occasione per il presidente Marco Cammelli (foto) di rispondere alle provocazioni e agli appelli arrivati in questi mesi. Ad esempio dal sindaco Virginio Merola che tempo fa accusò le fondazioni di andare in ordine sparso sul teatro Comunale. Intanto i soldi per le erogazioni continuano a calare, «saranno 6 milioni nel 2013, calare, «saranno 6 milioni nel 2013, calare, «saranno 6 milioni nel 2013, calare».



A PAGINA 5

A Zola Predosa: avevano 45 e 63 anni

Lei muore, lui si uccide

Un biglietto disperato: «Era un gioco erotico»

In Svizzera

Crevalcore, Guess lascia: a rischio 81 posti

La Guess lascia Crevalcore per la Svizzera. E gli 81 dipendenti dell'azienda rischiano ora di restare senza lavoro. «Un brutto colpo per un territorio già provato dal sisma», denuncia la Cgil.

A PAGINA 8

L'avrebbe uccisa per errore durante un gioco erotico. Poi si sarebbe tolto la vita accoltellandosi. È scritta in un biglietto la (probabile) verità sulla tragedia scoperta ieri mattina a Zola: Carmelo Bonura, 60 anni, ha ucciso Marinella Odorici, 45, e poi si è ammazzato. I corpi dei due sono stati trovati nella camera da letto dell'appartamento popolare dove lui viveva sfomando una condanna ai domiciliari per droga. Lei era nuda, stesa a terra. Lui vestito, sul letto, insanguinato. Prima di uccidersi ha lasciato la lettera in cui parla del gioco erotico.

A PAGINA 7 Giordano e Rotondi

Il Quartiere: servirebbe un presidio di vigili



Rifiuti e sporcizia, sfregio a Villa Spada

Il cuore verde di via Saragozza, il bellissimo parco di Villa Spada, abbandonato al degrado e all'incuria. Unico presidio, la biblioteca Tassinari, che fa quel può. Il presidente del Quartiere, Fattori, ne è consapevole e lancia una «cena di autofinanziamento per intervenire».

A PAGINA 7 Rinaldi

La politica

Rimpasto di giunta, Tabacci da Merola: «Credo in Caviano»



Il Pd emiliano: «Rigore morale nel gesto di Josefa»



A PAGINA 5 Rosano

PICCININI Arte

ARTE D'ESTATE
MOSTRA COLLETTIVA
ARTISTI PRESTIGIOSI
UN INCONTRO E UN APERITIVO
PER PARLARE D'ARTE E GUARDARLA

VENERDÌ 28 GIUGNO
ore 18.00

Via Speranza 1/3 40133 Bologna
Alcune opere sul sito www.piccিনিarte.it

F.LLI PICCININI

Il futuro del Bologna Mister Segafredo, Guaraldi, Cazzola: i nuovi scenari

Zanetti, l'operazione ritorno

Figurine

di LUCA BOTTURA

Magna magna

Farinetti annuncia l'apertura di un Eataly da ottantamila metri quadri al Caab e lo definisce una Disneyworld del cibo. L'importante è che i prezzi non li facciano i Bassotti.

<http://figurine.corriere.it>

di G. DE CAROLIS

Massimo Zanetti vorrebbe rientrare nel Bologna e prendere la maggioranza del club. Mister Segafredo sta sondando il terreno per prendere il comando della società rossoblu. Protagonista chiave nelle prossime settimane potrebbe essere Intermedia e il presidente Alfredo Cazzola.

ALLE PAGINE 10 E 11

Libbretto

LA MISSIONE DEI LIBRAI

di ROMANO MONTRONI

Condivido in pieno le considerazioni espresse qualche giorno fa da Fulvio Cammarano sul tema «investire in lettura». Credo che un simile investimento, pur vedendo in prima linea famiglia e scuola, preveda necessariamente un investimento nella qualità delle librerie, imprescindibili punti di aggregazione per i lettori.

CONTINUA A PAGINA 12

PICCININI Arte

ARTE D'ESTATE
MOSTRA COLLETTIVA
ARTISTI PRESTIGIOSI
UN INCONTRO E UN APERITIVO
PER PARLARE D'ARTE E GUARDARLA

VENERDÌ 28 GIUGNO
ore 18.00

Via Speranza 1/3 40133 Bologna
Alcune opere sul sito www.piccিনিarte.it

F.LLI PICCININI

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 par-

co 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 se 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 «Fico», 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 pa-

sta 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 Caab, e Coop Adriatica accompagnerà i protagonisti nel percorso. «Il Caab — ha spiegato Andrea Segrè — rimane ma si sposterebbe di qualche metro, in un'area più funzionale». E il parco sarà servito anche attraverso il prolungamento del Servizio ferroviario metropolitano. «Eatalyworld sarà unico nel mondo: dobbiamo far giocare le

persone di tutto il mondo con quella cosa magica che è il cibo italiano» ha annunciato il patron di Eataly. L'obiettivo sarebbe trasformarlo nella prima attrazione turistica italiana. «Roma fa 7 milioni di turisti, Londra 20 milioni, noi possiamo tranquillamente arrivare a 10, di cui 5 provenienti dall'estero, 2,5 dall'Italia, 2 milioni di studenti e 500 cittadini emiliani», ha continuato.

Il progetto arricchirebbe la città: si ragiona su 1.500 posti di lavoro diretti e 5 mila posti di lavoro per l'indotto. Gli investimenti sono alti: servono 50 milioni. «Non posso pensare che nomi come Coop, Unipol e altri industriali locali non siano interessati». Eataly, invece, metterà marchio, lavoro e idee. «Speriamo che Bologna accetti questa sfida: sarà una "figata" pazzesca, se non lo fate siete matti», il monito del patron di Eataly.

Francesca Blesio

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I protagonisti Da sinistra, Beatrice Draghetti, Virginio Merola, Oscar Farinetti e Andrea Segrè



Il patron

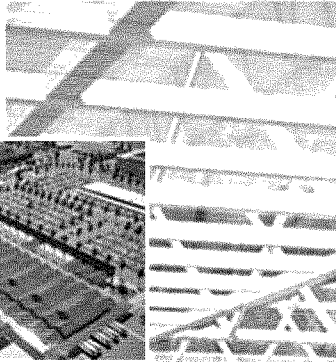
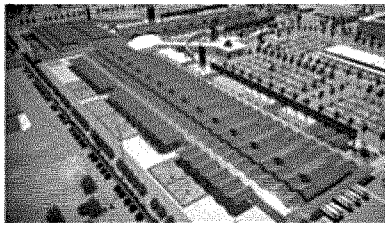
**Sarà unico nel mondo
La gente giocherà
con la magia del cibo**



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

...e gli altri

L'Ambasciatori

La joint venture Eataly-Coop ha già dato i suoi frutti a Bologna: dalla fine del 2008 l'ex cinema Ambasciatori è diventato un tempio che coniuga nel cuore del centro di Bologna libri e cibo: una scommessa vinta 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 Eataly (di sola pasta e di pizza), Granarolo (formaggi e latticini) con Gino Fabbri (pasticcere), Pescheria del Pavaglione, Alce Nero con Libera Terra e Fior Fiore (marchio di Coop Adriatica), Matteo Calzolari (panificatore), Enoteca di Dozza (vini del territorio), Agri Bologna (frutta e verdura), Macelleria Zivieri con ristorante Quanto Basta (il meglio della carne cucinata dal meglio della ristorazione), Grandi Salumifici Italiani



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 Eataly, 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 Segrè 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 Segrè. 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 Eataly a New York. Loro potrebbero essere tentati dall'operazione che ser-


virà 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 patrimonio 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 Segrè — 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 corposo 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

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Andrea Segrè

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



» **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 Eataly progetta di aprire a Bologna.

Che ne dice, chef?

«Dalle mani di Oscar Farinetti escono 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, vedrete che si dimostrerà qualcosa di forte e mirato. L'idea è buona. 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 vieni 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 ristoranti che apriranno al Caab».

Sta 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'adoro. 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. Gioviale. Andavi all'Osteria delle Dame 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 spiego: a me la tv serve per raccontare delle storie. Parlo delle

storie dei piccoli produttori che abbiamo in Italia che si fanno un mazzo così per fornire a noi cuochi meraviglie 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 parli 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Chi è

Nato a Medicina ed ex chef della locanda Solarola, è uno dei giudici di *Masterchef Italia* in onda su Sky



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

