

il Resto del Carlino BOLOGNA

Martedì 25 giugno 2013

www.ilrestodelcarlino.it/bologna
e-mail: redazione.cronaca@ilcarlino.net
spe.bologna@speweb.it

R& Mida
GIOIELLERIE

COMPRIAMO IL TUO ORO E ARGENTO VECCHIO, PAGHIAMO IN CONTANTI AL MIGLIOR PREZZO

via dell'Indipendenza 55
via Marconi 3
via Amaseo 4
via Zanardi 20
BOLOGNA

www.ecostampa.it

Redazione: via E. Mattei, 106 - Tel. 051 600.6801/6208 (notturno) - Fax 800.252871

■ Pubblicità: S.P.E. - via E. Mattei, 106 - Tel. 051 6033889-6033890 - Fax: 051 60338500

E' già caccia ai fondi



Il Caab che verrà: «Disneyworld del cibo»

ARMINIO ■ A pagina 4 e 5

L'OPINIONE

di **GIORGIO GUAZZALOCA**
IL MOTORE DEL TURISMO

I SINDACATI confederali, uniti, sono ritornati in piazza, chiedendo a gran voce "il lavoro"! Non c'è nessun politico, di maggioranza o di opposizione, che non invochi, ogni giorno, il lavoro. Ma dove, verosimilmente, ci sono spazi per dare lavoro ai precari e ai tanti disoccupati? L'industria non offre grandi prospettive: la crisi, oltre alle nuove e nuovissime tecnologie, porta - inevitabilmente - ad un consistente ridimensionamento della manodopera. L'unico settore in espansione è il terziario. Anche gli ultimi dati forniti dalla Camera di Commercio ne confermano il trend di crescita: dal 2008 al 2012 il saldo positivo è stato di 500 imprese. Nello stesso periodo perdono terreno, invece, industria e agricoltura.

[Segue a pagina 4]



SESSO MORTALE

Tragedia a Riale di Zola Predosa: Carmelo Bonura, 63 anni, ha ucciso per asfissia Marinella Odorici, 45, forse durante un gioco erotico. Ha scritto un biglietto per scusarsi dell'incidente

BARBETTI ■ A pagina 2 e 3



LA VITTIMA
Marinella Odorici



L'ASSASSINO
Carmelo Bonura

L'inchiesta sulla Regione
Regali, spesa e gioiellerie
Ecco le carte che scottano

DONDI ■ In Nazionale

In San Donato Merola: «Il muro protegge, non divide»

ORSI ■ A pagina 6 e 7

Maturità
E il quizzone va in archivio
Ma c'è anche la quarta prova

GIERI e OCULI ■ A pagina 8 e 9

Cultura
Abbado, 80 anni in musica

MAIOLI e MARTINELLI ■ A pagina 23












Da oggi muoversi a Bologna è più facile.

Grazie a MiNuovoSmartCity puoi essere aggiornato in tempo reale sulla mobilità cittadina. Calcola il percorso che ti serve per muoverti in bici, in auto o in bus. Scopri i parcheggi disponibili, le zone a traffico limitato e i lavori in corso, studia gli itinerari ciclabili e verifica i tempi di attesa per l'autobus.

<http://mimuovo.comune.bologna.it> l'infomobilità che cerchi, ora è disponibile on line.

Al Caab spunta un 'Fico': mega parco dedicato al cibo

Il progetto ideato dal presidente Andrea Segrè e sposato dal colosso della ristorazione Eataly

di SIMONE ARMINIO

non si sarà bisogno di aggiungere un solo mattone». Basterà riorganizzare l'esistente e «sarà l'occasione per migliorare la logistica e la funzionalità dello stesso mercato». Ed ecco la concretezza: «Strade, parcheggi, stazione — spiega il sindaco —: al Caab esiste già tutto». Il resto lo offrirà la città: «A cominciare da uomini, imprese e risorse». Perché «i ristoratori, le aziende agricole, i produttori e i negozi bolognesi avranno un canale preferenziale all'interno di Eatalyworld», sottolinea Farinetti. Anche i soldi, che oggi non ci sono, dovrebbero arrivare dalla città: «Sarebbe naturale», auspicano tutti. E si fanno esplicitamente i nomi di Unipol, Coop Adriatica ma anche Alce Nero.

IL PROGETTO che rivoluzionerà il Caab, anticipato qualche settimana fa dal *Carlino*, adesso ha un nome. Si chiamerà Eatalyworld. Sottotitolo: Fabbrica italiana contadina. Acronimo: Fico. Un mega parco di 80mila metri quadrati per 120 location: 40 tra aziende agricole e laboratori di trasformazione, 50 negozi e 30 ristoranti. Un universo del gusto dove turisti e visitatori potranno seguire i prodotti simbolo del Made in Italy lungo tutto il loro percorso: dal frutteto al negozio di confetture, dal recinto degli animali al bancone dei formaggi, dal filare d'uva all'enoteca, dal campo di grano al cestino sul tavolo del ristorante. Passando, in ognuno di questi casi, attraverso i vari processi produttivi.

IL PROGETTO (presentato ieri a Palazzo d'Accursio) è nato da una 'visione' di Andrea Segrè, presidente del Caab, ed è stato messo su carta da Oscar Farinetti, ideatore di Eataly, colosso della gastronomia italiana nel mondo. Secondo i piani potrebbe vedere la luce già a fine 2015, pronto a prendere il testimone dall'Expo milanese. Un 'giochino' da 50 milioni di euro che punta ad attirare più turisti di Roma: 10 milioni all'anno contro i 7,8 della città eterna. D'altronde «se dev'esserci una capitale del gusto in Italia, non può che essere 'Bologna la grassa'», sorride Farinetti.

A proposito di Caab, invece: «La sua vocazione — avverte Segrè — continuerà a essere quella ortofrutticola». E l'insieme dei due luoghi «concretizzerà il 'chilometro zero', perché l'inventuto del mercato finirebbe in vendita o in cucina a Eatalyworld».

PASSAGGIO preliminare, e «imprescindibile» per Segrè, sarà la firma di un accordo con i 18 grossisti che oggi lavorano al mercato. Un sì che potrebbe arrivare già il prossimo 3 luglio, all'assemblea dei soci del Caab. Intanto il sindaco Merola saluta l'idea «tanto semplice quanto innovativa» e conferma le parole di Segrè, che specifica: «Per accogliere Eataly al Caab

A passeggio per Eatalyworld

Dagli alberi da frutta alla raccolta e trasformazione in marmellata. La stessa che si potrà comprare o mangiare in loco

In pochi metri ci sarà un campo di grano, un mulino e un panificio che realizzerà il pane da comprare o da mangiare al ristorante

Da un recinto con le pecore al laboratorio caseario il passo sarà breve. Idem per le vasche con i pesci del Mediterraneo

I NUMERI

IL 'PARCO DEL CIBO' DOVREBBE ESSERE DI 80MILA METRI QUADRATI PER 120 LOCATION: 40 AZIENDE, 50 NEGOZI E 30 RISTORANTI

LA STRUTTURA

SARANNO SFRUTTATE LE STRADE E I PARCHEGGI GIÀ ESISTENTI, MIGLIORANDO LA LOGISTICA E LA FUNZIONALITÀ DEL MERCATO ATTUALE

I TEMPI

SONO STRETTI: IL 3 LUGLIO ASSEMBLEA DEI SOCI CAAB PER AVERE IL PRIMO VIA LIBERA. MA PER PARTIRE NEL 2015 OCCORRONO 50 MILIONI DI EURO

REALIZZARE LA 'DISNEYWORLD' DELL'ENOGASTRONOMIA COSTERÀ 50 MILIONI

«Entro dicembre dobbiamo trovare i fondi» E si bussa alle porte di Unipol e Coop Adriatica

NELLA giostra colorata di Eatlyworld tutto è già stato studiato a puntino: «I migliori progetti — ha spiegato ieri Farinetti — partono da un'attenta analisi della fattibilità». Unica voce lasciata in bianco, al momento, è però quella più importante: il finanziamento. Serviranno 50 milioni di euro, dicono le stime, per spostare 'di lato' l'attuale mercato ortofrutticolo e riconvertire gli 80mila metri quadrati rimasti liberi in quello che diventerà Eatlyworld. È oltre alla cifra e alle dimensioni, specifica Andrea Segrè, presidente di Caab, è ben scandita an-

che la tempistica: «Dovremo trovare i soldi entro la fine dell'anno». Solo allora il progetto potrà dirsi davvero realizzabile. Ognuno, sia chiaro, conta di fare la propria parte. Il sindaco Merola si occuperà di ottimizzare le infrastrutture già esistenti. La presidente della Provincia, Beatrice Draghet-

I GROSSISTI

«Accogliamo l'idea
Ma non chiedeteci
altri sacrifici»

«NON metteremo i bastoni fra le ruote a Eatlyworld, progetto che accogliamo con l'ottimismo delle migliori prospettive per il Caab e per la città. Speriamo solo non ci vengano chiesti ulteriori sacrifici». A dirlo è il direttore di Fedagromercati Acmo Bologna, Roberto Piazza, a nome dei 18 grossisti. Che «muovono il 90% della merce del Caab, attorno alla quale lavorano 2000 persone». Piazza ricorda quindi «la fatica già fatta 13 anni fa, quando al venerdì finimmo di lavorare al Fioravanti e al lunedì aprimmo al Caab, investendo soldi e sudore in infrastrutture. Una cosa che non potremmo permetterci di affrontare ancora».



Andrea Segrè, presidente Caab

ROVERSI MONACO

«La Fondazione Carisbo?
Il presidente saprà suggerire
i modi di reperire partner»

ti, penserà a un protocollo d'intesa, la Regione coinvolgerà l'Unione Europea. Eatly ci metterà dei soldi, il nome e il progetto. Il Caab la struttura e la costituzione di un fondo immobiliare. Il resto? «Non potrà che venire dal tessuto produttivo e imprenditoriale bolognese», ripetono tutti a turno, co-



Fabio Roversi Monaco

me un mantra.

E FANNO anche nomi: «Figure come Unipol e Coop Adriatica non possono non dirsi interessate a un progetto così». Due colossi dai quali, nel corso della giornata, non arriva una sola parola. Interpellato a riguardo, Fabio Roversi Monaco plaude al progetto: «Una sfida interessante, partita dal Caab e che ha trovato poi in Farinetti la creatività e le competenze giuste per trasformarla in un progetto concreto». E i soldi? Si torna sempre lì. «Credo sia auspicabile guardare anche al di fuori di Bologna — spiega — e credo che possano esserci banche nazionali e realtà finanziarie internazionali potenzialmente interessate a rispondere a un progetto di questa portata». La Fondazione Carisbo, ad esempio? «Penso che, se sollecitato a riguardo, il nuovo presidente Leone Sibani saprà suggerire le modalità migliori per reperire fondi e partner».



IMPRENDITORE
Oscar Farinetti, classe '54, è fondatore della catena Eatly ed ex proprietario di UniEuro. Vuole creare al Caab Eatlyworld, dall'idea del presidente Segrè

L'INTERVISTA OSCAR FARINETTI ENTUSIASTA: «BOLOGNA PERFETTA PER ACCOGLIERE MILIONI DI PERSONE»

«Con Eatalyworld voglio portare più visitatori che a Roma»

GASTRONOMIA, turisti e Bologna. Per Oscar Farinetti, ideatore di Eataly, il marchio che più di tutti ha dato impulso al culto e al consumo del cibo Made in Italy nel mondo, il triangolo è già perfetto così.

Perché proprio Bologna?

«Perché incarna al meglio tutte le peculiarità italiane: è patria del mangiar bene, capoluogo di una regione piena di eccellenze enogastronomiche, leader nel settore agroalimentare e in quello manifatturiero. Ed è vicinissima al principale polo turistico italiano, Rimini, capace di attirare milioni di turisti dall'estero».

Come nasce l'idea di Eatalyworld?

«Mi ero da tempo convinto che la 'Disneyworld' italiana avrebbe dovuto avere per tema l'enogastronomia. Da anni giravo l'Italia alla ricerca di un posto ideale. Quando Andrea Segrè mi ha parlato del Caab, un luogo che ha già le infrastrutture e il sistema di trasporti per accogliere i milioni di turisti che ho in mente, il cerchio si è chiuso».

La provocazione è: perché milioni di turisti dovrebbero fare chilometri per vedere come si realizza un formaggio?

«Per capirlo basterebbe passare qualche ora nel nostro Eataly di New York: gli stranieri hanno voglia di conoscere il nostro mondo del gusto, capire come nasce un prodotto, partire dal campo di grano per arrivare al piatto di spaghetti o al tortellino».

E perché scomodare un mercato ortofrutticolo per realizzare un progetto del genere?

«Il Caab ha una struttura oggi in gran parte inutilizzata e una rete di collegamenti autostradali e ferroviari già perfetta per accogliere il progetto. In più credo che per il Caab, Eatalyworld sia una fortuna che tanti altri mercati ortofrutticoli in Italia non avranno mai. Mi spiego: con la crescita costante della grande distribuzione, i mercati ortofrutticoli non possono far molto per recuperare i volumi d'affari perduti. In questo modo, invece, il luogo in sé e gli stessi grossisti avrebbero

un'opportunità commerciale grandissima».

Chi le dice che tutti quei milioni di visitatori poi passeranno anche dal centro città?

«Immagino punti d'informazione turistica sparsi dappertutto all'inter-

no di Eatalyworld. In ogni caso sarebbe ben strano arrivare dall'estero fin qui e poi non approfittarne per visitare una delle città più belle d'Italia. E anche il tessuto commerciale e produttivo cittadino sarà fondamentale. I ristoranti, i commercianti e i produttori bolognesi avranno infatti la precedenza nella gestione degli spazi produttivi e commerciali. Luoghi 'chiavi in mano' all'interno di un grande parco attrattivo che punta a fare più turisti dell'intera città di Roma... Spero proprio che Bologna accetti la mia sfida».

Simone Arminio

IL FUTURO DEL MERCATO

«Il Caab oggi è in parte inutilizzato e vicino ad autostrade e ferrovie. Per gli operatori occasione unica di rilancio»

