

[MADE IN ITALY] Il presidente racconta come e perché è nato il progetto Fico, Fabbrica italiana contadina

Segrè: dal Caab a Eataly world

[DI BEATRICE TONI]

Dal centro medioevale alla periferia urbana di Bologna, dove sorge il mercato ortofrutticolo.

Dopo l'esordio dei ristoranti di Eataly in stretta sinergia con la libreria Ambasciatori, Oscar Farinetti torna sotto le due torri chiamato da Andrea Segrè, presidente del Caab (Centro agroalimentare di Bologna) e direttore del Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna. L'assemblea dei soci Caab ha già approvato un progetto molto ambizioso, il parco tematico Eataly World: 80mila metri quadri dedicati alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane.

In breve: «Da 5 a 10 milioni annui di visitatori, un terzo dei quali stranieri, imponenti flussi didattici e un migliaio circa di nuovi posti di lavoro diretti e 5mila nuovi posti di lavoro nell'indotto - spiega Segrè -. Utilizzerà strutture già esistenti con costi di territorio/cementificazione pari a zero e sostenibilità pari al 100% grazie all'impianto fotovoltaico del Caab (16.000.000 Kwh), 300.000 metri quadri di coperto, il più vasto su tetto attualmente esistente in Europa».

Per Farinetti bisogna far giocare le persone di tutto il mondo con quella cosa magica che è il cibo italiano.

Per la città, per la regione Emilia-Romagna e per tutto il settore agroalimentare italiano è un progetto strategico. Ne

parliamo con Segrè.

Presidente, la suggestione ha il suo (grande) peso: il progetto ha un sottotitolo, Fico (Fabbrica italiana contadina), perché?

Per l'antinomia tra fabbrica e contadini, perché si vedranno cose (tante, tutte le filiere) prodotte nei campi, perché si toccheranno con mano le eccellenze dell'agro-alimentare italiano, dal forcone alla forchetta: nel mondo non esiste un "parco" simile.

Quando e come nasce Eataly World?

Da anni ci si chiedeva come valorizzare lo spazio, immenso, del Caab di Bologna. Quando sono stato nominato presidente, esattamente un anno fa, ho iniziato immediatamente a lavorare su un'idea che fosse sostenibile economicamente.

Cosa ospiterà Eataly World?

Laboratori, ristoranti, negozi, dimostrazioni di produzione di tutte le filiere, stalle, acquari, piccoli caseifici, distributori di caffè, sapori liquidi. A metà tra parco divertimenti e fiera espositiva.

Un parco tematico, vivo e sostenibile sotto tutti i profili. E in più con un brand noto in tutto il mondo: per questo Eataly World. Marchio che farà da traino, così come per l'export agroalimentare italiano, l'unico settore che "tira" per davvero.

Ora mancano all'obiettivo circa 50 milioni di euro...

Ci siamo dati una scadenza: trovare le risorse entro il 31 di-

cembre di quest'anno per aprire entro il 2015. O si fa o non si fa. E in questo secondo caso, spiegherò anche perché.

Sono girati nomi di investitori eccellenti: Unindustria, Unipol, Coop Adriatica, Camera di commercio, Alce Nero. C'è qualche conferma? L'interesse è solo locale?

Intanto la stima è indicativa: dipenderà anche dai costi di trasformazione. Il rendimento si aggira attorno al 7%, dunque pensiamo di trovare interesse anche da investitori del territorio. Non fosse così, allargheremo il raggio di azione.

Che fine farà il mercato ortofrutticolo? Sopravviverà?

Verrà semplicemente spostato di 100 metri in un'area già esistente nonché più funzionale dell'attuale, oggi non occupata. Sarà uno dei più efficienti in Europa sotto diversi aspetti: dimensione giusta, costi più bassi, energia sostenibile (costerà il 25% in meno) per gli operatori che saranno i primi fornitori di materia prima a km zero per Eataly World.

E il mondo agricolo che dice?

Apprezza. Lo dico sulla base dei primi incontri che ho avuto. Ricordo che tra i soci del Caab vi sono anche agricoltori e saranno tra i primi a entrare in questo circuito. Dobbiamo riempire il progetto con aziende singole e organizzazioni dei produttori. Vedremo come coin-



volgerli. Ci sono ancora 100 moduli da costruire per 100 aziende, a rotazione. Il business verrà dall'affitto di questi spazi e, per gli agricoltori, dalla vendita dei loro prodotti.

Non solo a km zero...

Prodotti di stagione e del territorio, ma non solo. Vorrebbe dire limitare la potenzialità economica.

Aprire i battenti nel 2015 vuole dire andare in sovrapposizione con l'Expo?

Vuol dire essere in collegamento, in sinergia, ma con una differenza: Expo chiuderà il 31 ottobre 2015, noi saremo appena partiti.

Una delle vostre promesse è zero cemento. Ma 10 milioni o anche solo 5 milioni di visitatori dove dormiranno?

Ci sono tante aree dismesse che potrebbero essere riconvertite in alberghi. Nel momento in cui vi sarà certezza, Bologna dovrà poi lavorare sulle infrastrutture a ritmo serrato. Il luogo è perfetto: molto grande, incollato alla tangenziale, poco distante dal centro, con un binario ferroviario che arriva direttamente dentro (solo da attivare). Se Papa Giovanni Paolo II è arrivato in treno, allo stesso modo spero che nel 2015 arriveranno visitatori e prodotti agroalimentari... a proposito di sostenibilità. ■