

LE SFIDE DEL TURISMO

FARINETTI (EATALY)

«DOVRANNO ESSERCI INFRASTRUTTURE NECESSARIE A PORTARCI, A TRE ANNI DALL'APERTURA, 10 MILIONI DI TURISTI ALL'ANNO, OTTO DALL'ESTERO»

La città del cibo fa paura ai ristoratori «Ma non si può fermare il futuro»

Posizioni diverse nel centro storico. Gli albergatori esultano

SOSTENIBILE, irrealizzabile, un'opportunità, una rovina: le opinioni si sprecano sul

progetto Fico. Dentro le associazioni economiche della città (Ascom e Confesercenti in primis) si sta creando una

spaccatura: da una parte gli albergatori, che si fregano le mani pensando a 10 milioni di turisti, dall'altra i ristoratori, terrorizzati dalla concorrenza.

La bottega storica **Atti**: «L'eccellenza è qui da noi»

CHI CERTO non si trova d'accordo con l'iniziativa del Caab di creare un parco tematico agroalimentare in periferia sono le botteghe storiche del centro. Primo fra tutti Francesco Bonaga (**nella foto**), del negozio Atti di via Caprarie. «Trovo molto curioso che si vogliano invitare i turisti in centro storico e poi si proponga uno spazio alimentare fuori», si sfoga. La notizia dell'intenzione di creare Fico, con i suoi quaranta ristoranti d'eccellenza, arriva proprio «nel momento in cui cominciamo a vedere una ripresa, soprattutto grazie all'aumentare del turismo in città».

CON ORGOGLIO e amore per la tradizione, Francesco Bonaga rivendica un ruolo centrale della città: «L'eccellenza gastronomica è qui, ma aprire negozi fuori potrebbe metterci in crisi. Anche perché — continua — così facendo si rischia che il turista che va da Fico poi non ricordi nulla della storia della città». Comunque sia il progetto sarà complesso da lanciare, sostiene Bonaga: «Se lo costruiranno laggiù faranno molta fatica».



s. m.

Confesercenti: «Non credo a dieci milioni di turisti»

«**DIECI** milioni di turisti sono una cifra impensabile». Loreno Rossi (**nella foto**), direttore della Confesercenti, non nega un interesse nei confronti del progetto Fico, ma nemmeno pensa che sia qualcosa di realizzabile immediatamente e senza ostacoli: «Francamente oggi, se dovessi fare una previsione, direi 50 e 50. Noi auspichiamo che si faccia, però davvero non è semplice perché trovare investitori privati per un importo così importante non è facile».



s. m.

TRA gli associati le posizioni sono diverse: «Abbiamo fatto una riunione di Assoturismo, dove convivono sigle soprattutto di alberghi e agenzie di viaggio. Da loro percepiamo un'attesa positiva — spiega Rossi — perché ogni iniziativa in più nel mondo del turismo è vista bene». Ma non ci sono soltanto gli specialisti del viaggio a dovere fare i conti con la struttura ideata da Segré: «Nel mondo dei ristoratori si respira un'aria di preoccupazione. O davvero questa struttura è ben collegata e porta tanto indotto, oppure se vive di vita propria le quaranta attività di ristorazione in più saranno una preoccupazione».

Il Diana spera nell'indotto: «Serve un collegamento»

«**LA RISTORAZIONE** in centro soffre tanto, è vero. Ma fare muro contro l'innovazione può essere un'arma a doppio taglio». Eros Palmirani (**nella foto**) sa bene cosa significa far quadrare i conti in tempi di crisi. Rappresentante dei ristoratori per Ascom, ma soprattutto titolare del ristorante Diana, non boccia il progetto Fico: «Lo sto seguendo con attenzione — ammette — E' difficile dare torto a chi dice che una cosa così grande fuori dalla città potrebbe penalizzare noi del centro storico». C'è un però: «L'indotto potenziale di questo progetto potrebbe fare bene anche a noi — ammette — Non si può perdere questa occasione di innovazione».

ANCHE perché la paura di Palmirani è che questa eccellenza finisca scippata dai nostri vicini: «E se poi lo fanno a Firenze o in Romagna? Dopo il turismo gastronomico lo perderemo». Ciò che serve alla città per affrontare questa sfida è «un collegamento con il centro che funzioni, bagni pubblici, pulizia della città».



s. m.



NUMERI

80mila

METRI QUADRATI

La superficie interessata dal progetto del parco tematico Fico, al Caab

50

MILIONI

L'investimento stimato per realizzare la Disneyworld del cibo

2015

ANNO

La data in cui si pensa di inaugurare il parco tematico



www.ecostampa.it

LA LINEA

«È LA NUMERO SEI PREVISTA DAL PROGETTO DEL SERVIZIO FERROVIARIO METROPOLITANO DA DUA ANNI C'È UNO STUDIO DELLA PROVINCIA»

E IL PEOPLE MOVER?

«SAREBBE UN'INFRASTRUTTURA COMUNQUE UTILE PER RISOLVERE I PROBLEMI DI COLLEGAMENTO FRA STAZIONE E AEROPORTO»

OGGI L'INAUGURAZIONE. E A OTTOBRE ARRIVANO I BURGER DI WELL DONE

Con Altero via Caprarie sarà un po' più gourmet

VIA OREFICI ha dato il la con Eataly, che ha subito stimolato altri esercizi culinari - da Tramezzino a Fleur du Vin, da Venchi a Stick House - a colonizzare la stradina a ridosso di via Rizzoli, proprio all'ombra delle Due Torri. Anche in via Caprarie, che è poi la continuazione di Orefici sta succedendo una piccola *food revolution*, in cui aveva creduto anni fa pure Marco Fadiga col suo Queo-aka, poi Good Food, poi chiuso. E che porta avanti un marchio come Tamburini, qui da sempre come Atti.

TUTTO procede, quindi, con l'apertura oggi del terzo punto vendita di Altero, vale a dire il re della pizza al taglio che decide di



fare il passo 'gourmet' e di sedersi (non imprenditorialmente) al caldo. Un fast food della pizza più in sintonia coi tempi, anche per gli orari: il sabato sera il negozio sarà aperto fino alle 3 di notte, una bella possibilità per la città e un punto sicuro per i nottambuli, che a Bologna esistono ancora. Accanto ai classici quadretti al pomodoro,

cipolla, prosciutto crudo e cotto, zucchine, salsiccia, rosmarino o calzoncino con mozzarella e acciughe, c'è anche la gianduia con crema di gianduia, cacao in polvere e zucchero.

AD OTTOBRE, poi, proseguirà la gastroespansione di Caprarie, perché accanto ad Altero troverà casa il secondo punto di Well Done (con anche corte interna), hamburgeria col pedigree che ha trovato la sua prima casa in Bolognina, su via Fioravanti la scorsa primavera. Oltre ai burger carnivori, veg e alle insalate, i creatori di questo marchio, You Can Group, con alle spalle il successo di SoSushi, punteranno ancor di più sul ricettario americano.

Benedetta Cucci

«Fico decolla solo se ci va il treno E attenti a non farci scippare l'idea»

Melegari (Ance): «I binari ci sono già. Ma bisogna darsi tempi certi»

di LUCA ORSI

PER FARE decollare Fico, il mega parco tematico dell'agroalimentare previsto al Caab, «ci vuole il treno». Luigi Amedeo Melegari, presidente dei Costruttori di Ance Bologna, sottoscrive le parole di Oscar Farinetti, il patron di Eataly che ha proposto il progetto di quella che è stata subito ribattezzata la Disneyworld del cibo. Che, stima Farinetti, porterà a Bologna dieci milioni di visitatori l'anno.

Melegari, a che treno pensa?

«A una linea su ferro dedicata, che colleghi Fico alla stazione».

Non basta il people mover, la monorotaia fiera-stazione, che potrebbe allungarsi fino al Caab?

«Il people mover, così com'è pensato, non è idoneo per grandi flussi di passeggeri».

Pensa che sarebbe inutile?

«Sarebbe comunque utile realizzarlo per risolvere i problemi della tratta stazione-aeroporto».

E il treno, come ci arriva al Caab?

«Con la cosiddetta linea 6 del Servizio ferroviario metropolitano, che c'è già. Va solo ripristinata e portata fino al Caab».

Solo? Tempi infiniti.

«Da un paio d'anni c'è già uno studio della Provincia».

E i finanziamenti?

«Bisogna capire se parte dei 236 milioni dell'ex progetto metrò, dirottati dal Cipe sull'Sfm e l'elettrificazione della rete di bus, può essere utilizzata per un collegamento ferroviario stazione-fiera-Caab».

Farinetti si dice preoccupato per i tempi.

«Ha ragione. Bisogna darsi dei tempi certi. E il più possibile stretti.

Non vorrei...».

Che cosa teme?

«La concorrenza di altri territori».

In che senso?

«L'idea di Fico protrebbe piacere ad altri. Che potrebbero, diciamo così, rubarcela».

A chi pensa?

«A nessuno in particolare».



RIVEDERE L'ACCOGLIENZA

Con l'arrivo di milioni di visitatori, alberghi e ristoranti dovranno ritardare l'offerta su questo nuovo target di turisti

Si sforzi.

«Mettila così: quando Milano dismetterà l'Expo 2015, si ritroverà con un'area enorme da utilizzare».

È credibile la cifra di dieci milioni di visitatori l'anno?

«Dobbiamo fidarci di Farinetti. Finora, è uno che ci ha azzeccato».

Fanno 833mila visita-

tori al mese. Bologna è attrezzata per riceverli?

«Qualcosa, nell'accoglienza, va rivisto. È bastato un piccolo aumento nei numeri del turismo per mandare in crisi il sistema dell'accoglienza in città».

Quindi, che cosa suggerisce?

«Bisognerà rivedere il modello di ricettività».

Tradotto?

«Gli alberghi sono ancora legati soprattutto a una clientela business, di affari. L'offerta andrebbe ritardata per un nuovo target di turisti. E così dovrebbe essere per la ristorazione».

Pensa ci sarà bisogno di nuovi alberghi?

«No, almeno per ora direi di no».

E nel campo del trasporto locale?

«Ci sarebbe da rivedere la logistica e l'organizzazione del servizio pubblico».

Tutti i riflettori sono puntati su Fico. Non si rischia di trascurare il resto delle infrastrutture?

«È un rischio che non possiamo permetterci di correre. Non dimentichiamoci del Tecnopolo, della Fiera, dell'Sfm, del Passante nord, su cui si deve arrivare a un via libera definitivo».

Tornando alla scommessa Fico. Lei è ottimista?

«Fico è senz'altro una grande, grandissima opportunità per la nostra città. Vedo già molti consensi importanti. Ma mi aspetto che, presto, la componente snob di Bologna, che vorrebbe farne solo una città per l'élite, cosa che fa a pugni con l'idea di Fico, che è un'idea di apertura al mondo farà le barricate».



ESPERTO
Luigi Amedeo Melegari, 51 anni presidente dell'Ance Bologna

www.ecostampa.it

