



## Al Caab di Bologna nasce la Disneyworld del cibo, patron Oscar Farinetti

Si chiama Parco tematico Fico - Fabbrica italiana contadina

L'idea del fondatore di Eataly - In questa zona le eccellenze si sprecano «basta dire che si produce il Parmigiano Reggiano, che non ha rivali nel mondo». Il progetto ideato dal Caab in sinergia con Eataly, dovrebbe aprire a novembre 2015 (dopo l'Expo). Resta un piccolo problema: trovare i 50 milioni che servono per realizzare l'intervento



**Bologna 28 giugno 2013.** Contiamo di poter avere 10 milioni di visitatori annui e il suo nome sarà «Eatalyworld». Punta in alto il fondatore di Eataly, **Oscar Farinetti**, nel presentare insieme al presidente del Caab, **Andrea Segrè**, il progetto di Fabbrica Italiana Contadina, la Disneyland del cibo made in Italy che dovrebbe sorgere nell'area del mercato ortofrutticolo. Un progetto ambizioso che dovrebbe convertire gli attuali spazi del centro agro alimentare bolognese in un grande parco tematico dedicato alla cultura del cibo.

Coinvolte nel progetto sono la facoltà di Agraria di Bologna e l'università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo (Cn), quella di **Carlo Petrini**, fondatore di Slow food.

Durante l'ultima Su 8 ettari del Caab, dovrebbero sorgere campi di grano, frutteti, vigneti, orti, allevamenti di bestiame e laboratori artigianali per la trasformazione delle materie prime agricole: dal mulino al caseificio, dalla cantina al birrifico, dalla macelleria alla norcineria.

Il costo dell'operazione è di circa 50milioni di euro che devono essere trovati entro la fine dell'anno. E' per questo che nei giorni scorsi, Farinetti e Segrè, in compagnia del sindaco **Virginio Merola**, della presidente della Provincia **Beatrice Draghetti** e dell'assessore regionale all'urbanistica **Alfredo Peri**, hanno fatto appello agli investitori del territorio.



**EATALY-WORLD** - Dalla produzione di frutta e verdura agli allevamenti, passando per bevande (vino, birra, grappe) e dolci (miele, nocciole, castagne e cioccolato). Ci saranno frutteti, orti, bancarelle, animali, ristoranti, cantine, mulini, pasticci, tostatura di caffè. E ancora acquari, aree per l'università, centro congressi, librerie, artigianato, stalle, campi, officine di produzione. Una vera sintesi dell'enogastronomia italiana. Si utilizzeranno le strutture già esistenti del Caab con costi di territorio/cementificazione pari a zero e sostenibilità al 100% (grazie all'impianto fotovoltaico). Tutti i reparti saranno dati in gestione alle aziende: 30 luoghi di ristorazione, 40 laboratori, 50 punti vendita. Le attuali attività insediate al Caab si sposterebbero in una nuova area con migliori costi di gestione e con rifornimento di prodotti a km 0 (direttamente dal mercato ortofrutticolo).



**IL TURISMO** - L'obiettivo è quello di coinvolgere circa 10 milioni di visitatori all'anno: «Abbiamo stimato - spiega Farinetti - l'arrivo di circa 5 milioni di turisti stranieri, 2,5 italiani, 2,5 tra studenti e bambini. Ce la faremo perché il nostro mix di bellezze e qualità supera quello di tutti gli altri». Un punto di riferimento unico, locale, nazionale e internazionale: «Una proposta che rivoluzionerà l'immagine di Bologna nel mondo - sottolinea il sindaco Virginio Merola - soprattutto per la possibilità di attrarre i turisti». Va evidenziata anche la creazione di circa 1500 nuovi posti di lavoro diretti e 5 mila nell'indotto futuro. Oltre ai parcheggi già esistenti per l'auto, Eatalyworld «si raggiungerà - continua il sindaco - anche attraverso un prolungamento della linea ferroviaria metropolitana».

**I COSTI** - Il progetto ha bisogno di essere finanziato, la sua realizzazione infatti è condizionata dal reperimento delle risorse (servono circa 50 milioni di euro) che si cercherà di raccogliere entro l'anno, partendo dal territorio emiliano. «Una prima assemblea deliberativa verrà fatta il 3 luglio - dice Andrea Segrè, presidente del Caab - ad essersi già interessati al progetto **Coop Adriatica e Alce Nero**». «Sottoscriveremo - assicura la presidente della Provincia Beatrice Draghetti - un protocollo d'intesa tra Comune, Provincia e Regione, dove ogni ente cercherà di creare le condizioni migliori per il progetto».

**BOLOGNA LA GRASSA** - Perché Bologna? «La città ha diverse vocazioni, tra cui quella agroalimentare - sottolinea Farinetti - viene chiamata o no Bologna la Grassa?». In questa zona le eccellenze si sprecano «basta dire che si produce il Parmigiano Reggiano, che non ha rivali nel mondo». I turisti «non vogliono solo mangiare - continua - a loro interessa anche vedere come si crea un prodotto, cosa c'è dietro. E allora via, s'indosseranno camice e guanti e si inizierà il giro itinerante per Eatalyworld». Tutto ovviamente sarà in «stile Segrè», all'insegna della cucina senza sprechi.

**Fabio Roversi Monaco:** Eatalyworld è una grande idea anche se il nome la Disneyworld del cibo mi piace poco. Ma i soldi vanno cercati fuori città ([Corriere Bologna](#))

Tags: [Alce Nero](#) [Eataly](#) [Oscar Farinetti](#) [Parmigiano Reggiano](#) [Alfredo Peri](#) [Virginio Merola](#) [Beatrice Draghetti](#) [Andrea Segre](#)

#### SOMMARIO

- [:: Eventi e Manifestazioni](#)
- [:: Focus](#)
- [:: Feste e Fiere](#)
- [:: Locali e Personaggi d'autore](#)
- [:: Appunti di Viaggio e Turismo](#)
- [:: Biologico](#)
- [:: Agroalimentare News](#)
- [:: Naturalmente News](#)
- [:: I Libri segnalati e recensiti](#)
- [:: Newsletter](#)

#### RUBRICHE

- [:: Non solo moda](#)
- [:: Salute e Benessere](#)
- [:: Vedere il Sapore](#)
- [:: Signori in Carrozza!](#)
- [:: Identità e Tradizione](#)
- [:: L'Intervista](#)
- [:: La terza pagina](#)
- [:: Biografie](#)
- [:: La Nota di Alfredo Zavanone](#)
- [:: Food Blogger](#)
- [:: In cucina con chef Arsentiy](#)

#### GRANDI EVENTI

- [:: Expo 2015](#)
- [:: Cibus 2014](#)
- [:: Salone del Gusto 2012](#)
- [:: I prelibati 50 anni del PARMA](#)

#### GALLERY

