

LA CITTADELLA DEL GUSTO

EATALYWORLD

FICO, ACRONIMO DI FABBRICA ITALIANA
CONTADINA, SORGERÀ NELL'AREA DEL CAAB:
SARÀ UN ENORME PARCO ENOGASTRONOMICO

Fico dà il primo appuntamento Aprirà nell'autunno del 2015

In una Sala Borsa gremita l'esordio ufficiale del grande progetto

di SIMONE ARMINIO

SE SARANNO 5 o 10 milioni di visitatori all'anno, al momento poco importa: questa Fabbrica italiana contadina sarà un mondo in movimento. Dopo mesi di dibattito sui come e sul quanto, in una Sala Borsa gremita di curiosi, ieri Fico-Eatalyworld, il grande parco enogastronomico che aprirà i battenti (di questo ormai sono tutti sicuri) nell'autunno 2015, è stato descritto in ogni dettaglio.

A COMINCIARE dai suoi spazi ampi e lineari, ricavati nell'attuale Caab. Attorno al Caab ci saranno i campi e gli allevamenti, ovvero una produzione dimostrativa di prodotti agroalimentari grande 27mila metri. Dentro ci sarà spazio per 20 laboratori di trasformazione che di quelle materie prime faranno dei prodotti da consumare. Di fianco troveremo 9.300 metri quadrati di negozi per la vendita diretta dei prodotti alimentari prodotti *in loco* e del meglio del *made in Italy* proveniente dal Bolognese, dalla regione e da tutta Italia. Ci saranno i ristoranti che cucineranno quegli stessi cibi: 10.600 metri quadrati. Infine un'area di 2mila metri quadrati per congressi ed eventi. Dieci le filiere produttive interessate, che saranno rappresentate in altrettante zone.

VALE la pena di percorrerle tutte. Comincian-

AMBIZIONE
Ecco come dovrebbe essere Fico nella realtà, tra un paio di anni



do dalla zona frutta, con frutteti di mele, pere, pesche, albicocche, arance, mandarini e un frutteto misto. Dall'albero, i turisti seguiranno con lo sguardo la frutta fin nei laboratori di produzione di conserve, di succhi di frutta e di confetture. Poi la zona vegetali: orti, campi di pomodori, e un orto misto, che forniranno le materie prime ai laboratori di sughi, passate e conserve di verdure. Da una piantagione di ulivi si otterrà l'olio attraverso un oleificio artigianale a pietra. La zona bevande: una vigna, un campo d'orzo e di luppolo e una piccola grotta con sorgente d'acqua. Serviranno a far funzionare una cantina vinicola, una distilleria di grappa, un birrifico artigianale e una mini-fabbrica di imbottigliamento bibite. La zona cereali comprenderà campi di grano tene-

ro, duro e mais dal quale un mulino a pietra otterrà le farine. Idem per il riso.

FINITO? Macché, si passa agli animali, con stalle di bovini, polli, suini, ovini e bovini da latte e tre acquari con pesci e mitili. Serviranno materie prime a una macelleria, a un piccolo salumificio, ai caseifici di formaggi freschi e di Parmigiano, un laboratorio di yogurt e un laboratorio per il pesce. Per ultimo, il dolce: da campi di nocciole, castagneti e arnie delle api arriveranno cioccolato, biscotti, miele, pasticcini, gelati e caffè. L'ultima zona è dedicata ai laboratori per le scolaresche, alla realizzazione di ceramiche e alle agenzie turistiche con itinerari bolognesi, emiliano-romagnoli e italiani.



EVENTO
Un rendering
e, a destra,
la platea di ieri

www.ecostampa.it

BOLOGNA PRIMO PIANO

LA CITTADELLA DEL GUSTO

Fico dà il primo appuntamento
Aprirà nell'autunno del 2015
In via Sola Borno spunta l'erede ufficiale del grande mercato

Segrè: «Il mio sogno diventa realtà»
Merola: «Un'opera rivoluzionaria»
Tonegatti alla progettazione, tre ristoranti, commercialisti ed altri

LA RIPRESA PARTE DA NOI

BUONO SCONTO DI 2,00 EURO
PER L'ACQUISTO DI UN PANETTONE ARTIGIANALE

FINO ALL'8 DICEMBRE 2013
RISPARMIARE 2,00 EURO SU OGNI
RIPRESA AL BANCO PANICCI
PER TENERE IL SCONTI DI 2,00 EURO

Segrè: «Il mio sogno diventa realtà» Merola: «Un'opera rivoluzionaria»

Tanti big alla presentazione, tra curiosità, commozione ed elogi

CURIOSITÀ ed emozione alla presentazione ufficiale di Fico-Eatalyworld, il megaparco agroalimentare che vedrà la luce al Caab nel 2015, ieri sera nell'auditorium Enzo Biagi, in Sala Borsa. In platea dominava la curiosità di centinaia di bolognesi accorsi, a decine rimasti fuori per motivi di spazio. Al tavolo, invece, vigeva l'emozione. Quella del sindaco, Virginio Merola, del presidente del Caab e ideatore del progetto, Andrea Segrè, della vicepresidente di Eataly e responsabile dello sviluppo delle partecipate di Coop Adriatica, Tiziana Primori, e dei rappresentanti del mondo associativo, culturale e istituzionale, chiamati a parlare del rapporto tra Fico e città.

NE VA orgoglioso Merola, che guarda a stamattina, quando alle 11 i finanziatori privati firmeranno il loro impegno economico e dichiareranno ufficialmente partito il progetto. «Un momento importante — avverte —, perché la città avrà un'opera rivoluzionaria utilizzando una struttura esistente e sen-



za investire soldi pubblici, unicamente con la forza delle idee». Sorride Andrea Segrè, che vede realizzato un sogno: «Nel 1999 guardavo il Caab da Agraria, lo reputavo un'infrastruttura fantastica e sottosfruttata, e immaginavo cosa sarebbe potuto diventare». Tiziana Primori delinea il Pantheon di Fico. Ai vertici c'è Pellegrino Artusi, «che per primo parlò di cucina come di una scienza e vide in Bologna la capitale del cibo». Poi Rena-

to Zangheri, il sindaco che inventò gli orti urbani. Infine, gli emiliano-romagnoli, «maestri indiscussi della produzione e trasformazione dei cibi».

FABIO Roversi-Monaco, in qualità di presidente di Genus Bononiae, metterà a disposizione una stanza di Palazzo Pepoli e realizzerà uno spazio museale all'interno di Fico sulla storia del cibo a Bologna. E si toglie una soddisfazione:

«Quando da Rettore trasferii lì la facoltà di Agraria, tutti mi dissero che li stavo mandando ad Alcatraz. Adesso quel luogo diventerà il centro del mondo». Una Eatalyworld collegata con i negozi del centro storico: a questo penserà Ascom. Il sindaco, invece, promette che si occuperà dei collegamenti pubblici centro-Caab. Con gli autobus e con il treno tanto caro ad Oscar Farinetti (grande assente ieri, sarà presente oggi). Servirà anche allo stesso mercato ortofrutticolo, che si trasferirà nella struttura adiacente all'attuale. Lo descrive il presidente di Federacomo, Valentino Di Pisa. Che parla della diffidenza iniziale («c'eravamo appena trasferiti, spendendo soldi ed energie») e descrive i vantaggi per gli operatori nel mercato del futuro: «Una struttura più efficiente, climatizzata, finalmente dotata di banchine e senza inutili spazi vuoti che intralciano la logistica. Il risparmio che ne verrà — assicura — si tradurrà in prezzi migliori anche per il consumatore». In una parola: sono contenti tutti.

Simone Arminio

BOLOGNA PRIMO PIANO

Segrè: «Il mio sogno diventa realtà»
Merola: «Un'opera rivoluzionaria»
Tanti big alla presentazione, tra curiosità, commozione ed elogi

BUONO SCONTO DI 2,00 EURO PER L'ACQUISTO DI UN PANETTONE ARTIGIANALE

FINO ALL'8 DICEMBRE 2013

www.restodelcarlino.it