

# «Fico», la vetrina del cibo nascerà a Bologna. E Parma?

■ Nascerà a Bologna la «Città del Cibo». La sede sarà presso il Centro Agroalimentare (Caab), immobile molto capiente in cerca da tempo di una destinazione adeguata, messo a disposizione dal Comune. Il nome (provvisorio?) è Fico, che sta per Fabbrica Italiana Contadina, e si candida a essere la vetrina dei migliori prodotti dell'agroalimentare emiliano e italiano, nonché dell'enogastronomia.

Finanziatori, a parte il Comune che mette l'immobile, saranno il Movimento cooperativo, la Camera di Commercio, le banche, le categorie imprenditoriali dagli industriali ai commercianti. Poi c'è un ideatore, probabile gestore, che è

Eataly di Oscar Farinetti. Si parla di 40 milioni di euro di finanziamenti, di 6.000 occupati tra diretti e indotto, 6 milioni l'anno di visitatori previsti. Non si tratta più di un'ipotesi di cui si parlava ormai da due anni, perché il progetto è stato ufficialmente presentato venerdì scorso all'auditorium della Sala Borsa dal sindaco di Bologna insieme a tutti gli altri protagonisti dell'impresa. Il Parco Agroalimentare sarà organizzato per filiere, è stato detto, e punta a divenire un riferimento a livello internazionale per tutto l'agroalimentare italiano. Non a caso si prevede l'apertura nel 2015 in concomitanza con l'Expo di Milano di cui aspira a prendere il testimone. Una ini-

ziativa importante a cui non c'è che da augurare vivo successo. Però da parmigiani qualche rammarico dovremmo provarlo. Parma è stata definita la capitale della «Food Valley»; abbiamo sul nostro territorio un patrimonio unico di prodotti tipici noti nel mondo, padroneggiamo le tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti (Stazione Sperimentale delle Conserve, imprese per l'impiantistica alimentare), l'Università con molte discipline dedicate all'alimentazione, la Fiera che con Cibus realizza il terzo salone alimentare europeo. A Parma stanno due multinazionali del cibo come Barilla e Parmalat. Sul territorio abbiamo la più ampia e significativa rete di

musei del cibo d'Italia e Alma, la Scuola Internazionale di cucina italiana, riconosciuta leader nel mondo per la formazione dei professionisti dell'arte culinaria. Non dico che possiamo competere con Bologna, ma provo sconforto a vedere l'assenza di progettualità nel settore negli ultimi anni a Parma. Dopo la felice stagione della Amministrazione Provinciale guidata da Andrea Borri nei primi anni 2000, da cui sono nati i musei del cibo e la stessa Alma, nuove idee e nuovi progetti hanno latitato, a parte alcuni lodevoli sforzi di razionalizzazione in campo agricolo da parte della Provincia (es. Distretto del Pomodoro). Quale ricaduta ci aspettiamo a Parma da Expo 2015 per esempio? Se penso al bisogno di rilancio del turismo a Parma, credo che proprio il binomio cultura e cibo vadano riscoperti, se vogliamo avere un futuro degno come comunità. ❖

**Albino Ivardi Ganapini**  
Presidente onorario di Alma

