

Missione a Milano per lanciare la cittadella del cibo da 6 milioni di visitatori e 5 mila posti di lavoro

# Fico-Expo, la tavola dell'alleanza

Farinetti: «Ricavi per ottanta milioni all'anno e compartecipazione agli utili»

Apertura prevista a novembre 2015. Massimo Bottura coordinerà tutti i ristoranti

Fico, la cittadella del cibo di Eataly al Caab, conquista anche Milano e sigla un'intesa con Expo 2015. Ieri Oscar Farinetti, Andrea Segrè (Caab) e due assessori bolognesi (Silvia Gianini e Matteo Lepore) hanno fatto tappa sotto la Madonnina per presentare il progetto che dovrebbe aprire i battenti nel novembre 2014. Previsti 80 milioni di fatturato all'anno e la compartecipazione agli utili per gli operatori. Massimo Bottura coordinerà i ristoranti.

A PAGINA 2 **Madonia**



## Food valley Il piano

**Imprenditore** Oscar Farinetti, classe 1954, ex leader di Unieuro è il fondatore di Eataly

# Fico conquista anche Milano E punta a 80 milioni di ricavi

Folla per la presentazione della cittadella del cibo. Intesa con Expo 2015  
Compartecipazione agli utili per gli operatori e circa 5.000 posti di lavoro

La scena finale recita così. Un uomo adulto decorato con un'improbabile cravatta color salmone si avvicina e pronuncia la seguente battuta. «Quando la sento parlare in televisione mi viene la pelle d'oca. Ho capito che nella vita posso lavorare solo per lei o con lei». A quel punto il protagonista tira fuori dalla tasca il curriculum. Oscar Farinetti, il patron di Eataly, ringrazia per le belle parole, prende in mano la paginetta word spiegazzata e va a salutare il Mago Zurlì, al secolo Cino Tortorella. C'era anche lui a Milano, al Circolo della Stampa, ad ascoltare la presentazione di Fico, la Disneyworld del cibo che nel 2015 dovrebbe nascere sui terreni del Caab. Il video con il logo-non-logo di Bologna in giro sotto i portici e i dati della nascita cittadella del gusto: 80 milioni di fatturato, 6 milioni di visitatori stimati, 5.000 nuovi posti di lavoro tra diretti e indotto e 80.000 metri quadri tra ristoranti, negozi e spazi dedicati alla didattica.

«In Italia serviva un luogo che rappresentasse la bellezza delle eccellenze dell'agroalimentare, uno degli asset che salverà questo Paese — ha esordito Farinetti —. Fico

è un progetto unico al mondo. Non si può esportare in nessuna altra parte del mondo e sarà sempre a Bologna». E ancora: «Abbiamo pensato che sarebbe stato bello avere un insediamento tipo Disneyworld a Bologna che è una città con una tradizione millenaria, una città di scuola e di pensiero. È la prima università italiana vero?». Non appena arriva la conferma che l'Alma Mater sarebbe il primo ateneo del mondo (insieme a Parigi), la lezione può andare avanti. Per raccontare che la Disneyworld del cibo non sarà una copia dell'Italia in miniatura. «Fico sarà un grande luogo vero. Non ci sarà niente di finto. Ci saranno gli animali, quelli veri non come allo zoo, poi le vigne, il campo di riso, gli alberi da frutto, gli ulivi veri e pure un frantoio». Tutto a beneficio delle scuole e delle loro gite didattiche per capire come si passa dalla terra al piatto. E se la stima iniziale parla di circa 400.000 studenti in visita al parco del cibo, Farinetti sogna in grande: «Ne voglio portare tre milioni». Ma il parco alimentare non avrà solo vocazione non profit. An-

zi, a regime, dovrebbe generare profitti per 86 milioni l'anno. «Produrremo anche prodotti di qualità. Usciranno formaggi e prosciutti a marchio Fico. L'eccesso verrà venduto in tutto il mondo attraverso la rete di Eataly».

Fico sarà anche un luogo «dove ci sarà una equa distribuzione della ricchezza». Il motivo è presto detto: «Gli operatori non pagheranno un fisso. Ma ragioneremo nell'ottica di concordare una percentuale sul business. È meglio così, dare in gestione l'attività e poi dividere gli utili è sempre la soluzione migliore». Un ragionamento che vale per le botteghe come per i ristoranti, che saranno coordinati da Massimo Bottura, chef stellato dell'Osteria francescana. Il Comune, con la vicesindaco, Silvia Giannini ha già iniziato a studiare con i colleghi della giunta Pisapia collaborazioni su larga scala. «Fico sarà un'attrazione internazionale che valorizzerà tutto il Paese. Stiamo lavorando con l'amministrazione milanese per mettere in campo sinergie con Expo». Tra l'altro l'esposizione universale del 2015 avrà come tema principale proprio nutrire il piano-

ta. «Abbiamo già avuto un incontro in Comune a Milano — ha aggiunto il numero uno di Caab, Andrea Segrè — Fico con Expo darà vita a una staffetta. Ma contiamo di collaborare anche a livello promozionale». Con l'università «abbiamo il progetto di lanciare un master internazionale sul food che possa portare qui le migliori intelligenze». Fico, invece, dovrebbe aprire i battenti a novembre 2015, i lavori dureranno dodici mesi e grazie ai pannelli fotovoltaici e all'utilizzo dell'acqua di bonifica l'impatto ambientale della struttura dovrebbe essere zero. E intanto alla pattuglia degli azionisti presto si aggiungerà anche il fondo di Hong Kong «The Link». A marzo dovrebbero essere in città per la due diligence.

Infine una battuta sul nascituro comitato «La foglia di fico» che ha messo all'indice il sogno di Farinetti: «Se vengo e ci spiegano dove abbiamo sbagliato li ascoltiamo volentieri — è la replica di mister Eataly —. Mi chiedo però quale grado di felicità ci sia a passare la vita a fare le cose contro e non per. È deprimente, non li invidio».

**Marco Madonia**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Dal Tecnopolo all'Sfm: molti sono «vecchi» obiettivi riproposti. C'è anche Eatalyworld**

# Piano strategico, spuntano i nove progetti per il futuro

Nella sua conferenza di mandato il sindaco di Bologna Virginio Merola disse di non voler parlare del piano strategico metropolitano perché molto presto insieme a tutti gli altri componenti del comitato promotore avrebbe messo nero su bianco i pochi progetti su cui partire a lavorare. La scelta è avvenuta perché nei giorni scorsi il sindaco e la presidente della Provincia hanno spedito una lettera a tutti gli altri soggetti del piano (Comuni, associazioni imprenditoriali, sindacati, Università, Camera di Commercio) per convocare per il prossimo 19 febbraio un incontro per avviare, dopo tre anni, la fase operativa del piano destinato a disegnare la Bologna dei prossimi vent'anni. E in quella missiva vengono scelti 9 dei 66 progetti del piano strategico metropolitano su cui puntare a partire da quest'anno. Naturalmente si discuterà, ma è abbastanza probabile che alla fine tutti concordino sul fatto che si parte proprio da questi nove progetti.

Ogni progetto contiene in realtà più provvedimenti e basterebbe realizzare la metà di queste cose per cambiare il volto della città. C'è però anche da dire che in molti casi si tratta di vecchi progetti degli enti locali che hanno accumulato anni di ritardi e che ora vengono riproposti all'interno della cornice del piano strategico.

Il primo progetto è quello chiamato «Semplificazione e uffici metropolitani» che prevede la nascita di uno sportello unico delle attività produttive metropolitane, un piano di sviluppo dei servizi della giustizia civile e la semplificazione della normativa edilizia. Il secondo è quello chiamato «Rinascimento della manifattura e rilancio dell'educazione tecnica» e al suo interno prevede, tra gli altri, il progetto del Tecnopolo, in forte ritardo. Anco-

ra Comune e Provincia invitano a puntare sull'agenda digitale metropolitana e a realizzare il patto metropolitano per il lavoro e a sostegno dell'occupazione (anche questo era un obiettivo iniziale del piano). Il quinto progetto è quello sull'attrattività e sul marketing territoriale che ha al suo interno il progetto di innovazione della Fiera, il Bologna city branding e niente di meno che Oscar Farinetti.

In pista anche altri quattro progetti: quella sulla sanità e sul welfare metropolitano, quello sulla promozione della cultura, quello su Bologna sostenibile (riqualificazione energetica e sismica degli edifici e patto per il contenimento di suolo) e quello sul trasporto pubblico integrato metropolitano. Dentro quest'ultimo il servizio di trasporto pubblico integrato, ci sono la linea 6 del sistema ferroviario metropolitano. Chi avrebbe mai scommesso che l'accordo sull'Sfm del 1997 sarebbe finito nel piano strategico metropolitano del 2014?

**Olivio Romanini**

 @olivioromanini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## L'azienda Sciopero della Cgil: «Portano la produzione di fascia alta a Modena». La replica: «Nulla è stato sottratto a Bologna» Il duello dell'Alcisa: «Via la mortadella». «Si sbagliano»

«Stanno portando via la mortadella da Bologna: la produzione del salume di fascia alta è stata avviata a Modena, con la ricetta bolognese, violando così un accordo di cui le istituzioni locali si sono fatte garanti». A lanciare questa denuncia ieri, con un comunicato, è stato il segretario della Flai-Cgil di Bologna, Vincenzo Grimaldi. E con il grido d'allarme è arrivata anche la mobilitazione del personale: due fermate di mezz'ora, dalle 13.30 alle 14 e dalle 15.30 alle 16, decise al termine di una assemblea dai dipendenti allo stabilimento Alcisa di Zola Predosa, che fa parte del gruppo Grandi salumifici italiani.

Lo scorso 30 aprile, in Provincia era stato firmato un accordo che prevedeva il mantenimento del sito produttivo del Bolognese, che impegna quasi un centinaio di dipendenti, e la produzione di mortadella di fascia alta in quello stabilimento.

«E a fronte di questo — ha spiegato ieri lo stesso Grimaldi — avevamo accettato la parificazione di condizioni di lavoro fra i dipendenti di Bologna e quelli della casa madre modenese, secondo quanto previsto dal contratto integrativo di quest'ultima. Ora, però, abbiamo scoperto che stanno portando via la mortadella da Bologna: la produzione del salume di fascia alta è stata avviata a Modena, con la ricetta bolognese, violando così un accordo di cui le istituzioni locali si erano fatte garanti».

### L'accordo di aprile

Stabiliva il mantenimento della fabbrica qui in cambio del pari trattamento con i lavoratori di Grandi salumifici italiani, nuovo proprietario

Per la verità non è tecnicamente vero che sia stato portato via niente da Bologna. Che cosa è successo allora? L'azienda ha deciso di aggiungere alla propria offerta una nuova offerta di prodotti di fascia alta (tra i quali anche la mortadella) da vendere in vaschetta nei supermercati. «Temiamo — ha fatto sapere il sindacalista della Cgil — che questa sia solo la prova generale di uno spostamento delle produzioni di fascia alta».

In serata è arrivata la replica dell'azienda: «Ho appreso con stupore — ha detto il direttore generale di Alcisa, Massimo Romani — dello sciopero allo stabilimento Alcisa di Zola Predosa e delle motivazioni adottate: dallo stabilimento non è stato sottratto neppure un grammo di produzione di mortadella di fascia alta per dirottarlo sullo stabilimento di Modena».

**O. Ro.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# La star della cucina Il patron della Francescana «direttore artistico» Bottura guiderà i ristoranti: «I 100 piatti della tradizione per dar voce a tutti gli chef» «E Bologna si scrolli la depressione di dosso»

«Come posso definirmi in questo progetto? Il direttore artistico nominato da Farinetti». Massimo Bottura, gran chef, che mentre i suoi colleghi si fanno pettinare e truccare per andare in scena e bastonare i concorrenti seguendo un copione precedentemente preparato dagli autori della seguitissima trasmissione di Masterchef, cucina per davvero. E (per ora) non fa pubblicità alla pay-tv.

**Bottura, coordinerà i ristoranti di Fico e sta preparando i cento piatti più importanti della tradizione italiana...**

«Sono cinque mesi che sto lavorando con un gruppo di miei collaboratori per ricostruire la cucina italiana, dall'ossobuco al cannolo. Dalla tagliatella al ragù allo spaghetti ai ricci e vongole. Per darle il valore che merita».

**Secondo lei è sottovalutata?**

«No, ma un po' mal valutata me lo deve concedere però».

**Ci mancherebbe. Certo che le è concesso. Qual è allora il valore che merita?**

«Le posso fare io una domanda?».

**Certo.**

«Cosa pensa della tradizione?».

**Tutto il male possibile, se per tradizione intendiamo accettazione acritica di tutto ciò che ci viene proposto. In nome della tradizione mangiamo e beviamo un sacco di porcherie.**

«Ecco, questo è il punto. Il mio lavoro sta proprio nel rivedere con occhi contemporanei queste tradizioni».

**Come?**

«Partiamo dal fatto che a volte la tradizione non ha rispetto per le materie prime. E tutte le volte che ciò accade è mio dovere cambiare la ricetta».

**E qual è la sua ricetta, in senso generale, per affrontare la materia cucina nel 2014?**

«Rispetto per gli artigiani del cibo, ridare dignità e valore alla nostra cucina nel mondo. I cibi devono essere buoni al palato e s-a-n-i. E la tecnica sempre

al servizio della materia prima, non dell'ego dello chef. E poi, questo è molto importante che lei la scriva...».

**Prego.**

«L'accesso al cibo deve essere *democratico*».

**Ciò che dice è molto nobile, ma come?**

«Il 14 aprile aprirò il ristorante *Italia* a Istanbul con Eataly, ed è il mio primo investimento all'estero. Lì dentro accosterò l'artigianalità all'industria per dare a tutti la possibilità *democratica* di mangiare. Cucinerò paste industriali da 1 euro al pacco e altre, artigianali, da 8».

**Vuole dire che, in una lettura secondaria, il cibo che una volta era ciò che divideva le classi sociali, ora le può unire. Almeno metaforicamente?**

«Non solo metaforicamente. Saranno lì tutti insieme, allo stesso tavolo. Voglio proporre un *range* di prodotti per tutte le tasche».

**Dove sbaglia o ha sbagliato l'Italia?**

«È poco ottimista».

**Come nella pubblicità di Tonino Guerra per Unieuro, quando era di proprietà di Farinetti?**

«Io dico che dobbiamo guardare l'Italia con ottimismo e proiettarla nel futuro. E guardare il passato con uno sguardo critico e non nostalgico. Le piace questo concetto, eh?».

**Condivido pienamente. Torniamo a Fico...**

«Voglio coinvolgere in una discussione non solo tutti i soggetti e gli attori già presenti, ma anche tutti i più importanti chef del territorio. Voglio dare loro voce. E voglio dare voce anche a tutti i gourmet della vostra città. Per capire di cosa ha bisogno Bologna».

**E, secondo lei, di cosa ha bisogno Bologna?**

«Sviluppare un marketing territoriale vero, in grado di attirare turisti

smo e investimenti, come è avvenuto con Fico».

**Le rifaccio la domanda sull'Italia, girandola a livello locale: dove sbaglia Bologna?**

«Lo dico con tutto l'affetto possibile ai miei colleghi che operano sul territorio: c'è un po' di depressione in giro. D'accordo c'è la crisi, ma non è così che va affrontata. Bisogna restituire orgoglio alla città».

**Helmut Failoni**

helmut.failoni@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**«Fast good»**

## E Le Monde celebra la piadina

È quasi sempre stata guerra gastronomica e soprattutto enologica (pacifica) tra Italia e Francia. Ora capita che un quotidiano quale *Le Monde* celebri la nostra piadina, come simbolo del mangiare sano e veloce, ovvero «fast good». A pochi giorni dalla proposta di candidatura della piadina a patrimonio mondiale dell'Unesco da parte dell'assessore al Turismo dell'Emilia Romagna Maurizio Melucci. Il quale, inutile dirlo, mostra una soddisfazione anche sopra le righe quando dice che «la piadina, più che un cibo è una categoria dello spirito». Intervengono nel dibattito quelli che l'agenzia di Klaus Davi, che ha diramato la notizia, ha definito «pesi massimi dell'enogastronomia Made in Italy», Gianfranco Vissani, Davide Oldani e Gianni D'Amato. Per Oldani «la piadina è ormai un benchmark, un punto di riferimento della cucina italiana, un prodotto che si nutre di ingredienti vitali come sale, farina e acqua, un prodotto assolutamente eccellente». Vissani, dopo aver elogiato anche lui il prodotto tipico romagnolo, si chiede «Perché mai l'Unesco ha tutelato la cucina giapponese e non la nostra?». Gli fa eco un altro grande chef, Gianni D'Amato, che sottolinea: «La nostra piadina è un'eccellenza e credo che il compito delle istituzioni sia sostenere i prodotti, sostenere gli chef. All'estero le istituzioni vanno di pari pari ai grandi cuochi e li sostengono. Penso a un festival che viene fatto in Provenza, i cuochi vano per strada e vengono acclamati e osannati, da noi non accade». (He. F.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**La lettera**

Comune e Provincia hanno scritto a tutti i partecipanti della task force: tra una settimana il via alla fase operativa

**I «titoli»**

Si va dalla semplificazione amministrativa al rilancio dell'occupazione fino al marketing, alla cultura, al welfare, ai trasporti

# 2015

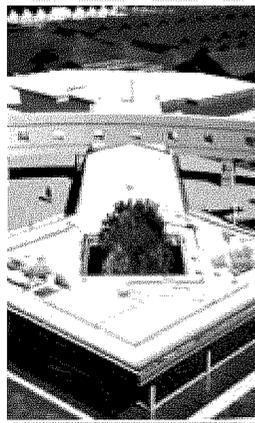
**Novembre**

È il momento fissato per l'apertura al pubblico di Fico, esattamente dopo la chiusura dell'evento milanese

”

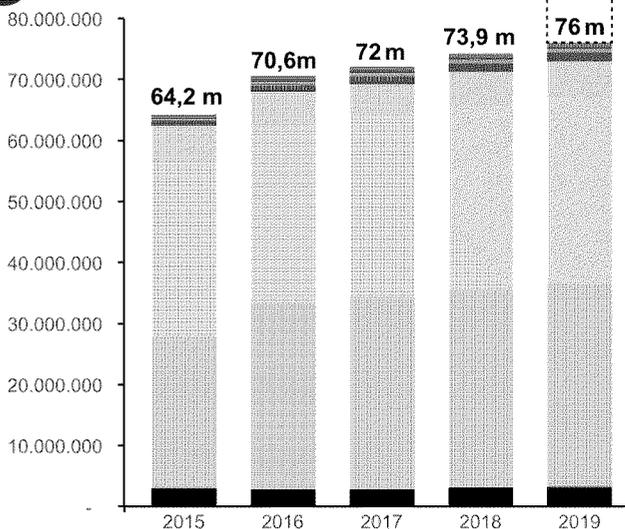
**È un progetto unico al mondo, non lo replicheremo altrove. Diventerà uno di quegli asset che salverà questo Paese**

**I ricavi, i guadagni, i dipendenti**



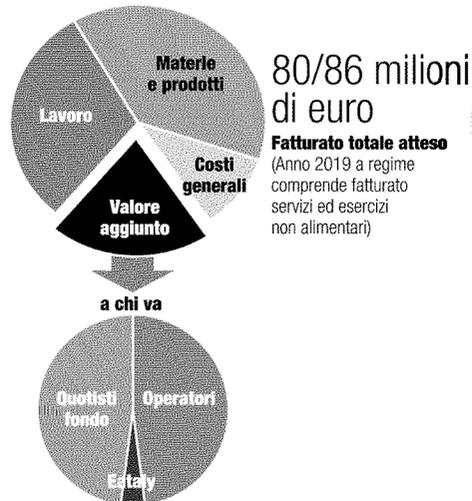
**Il fatturato**

Inclusi i servizi non alimentari sono i ricavi a cui si arriva a regime ← **80/86 m**

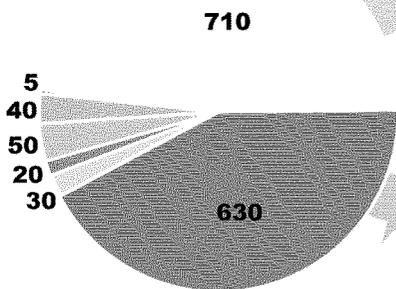


- Congressi ed Eventi
- Ristorazione
- Ingressi
- Locazioni temporary stores
- Produzione non venduta in loco
- Vendita
- Locazioni aree servizi
- Bar / degustazioni
- Ingressi scuole - attività didattica

**La distribuzione del valore aggiunto**



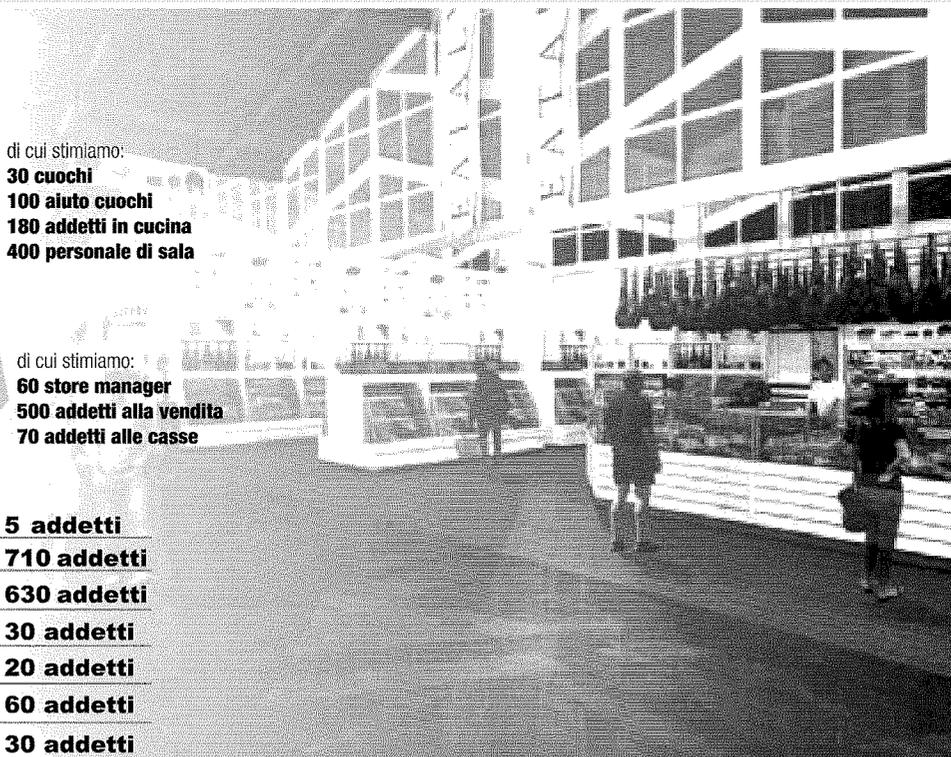
**Quanti e dove lavoreranno**



di cui stimiamo:  
**30 cuochi**  
**100 aiuto cuochi**  
**180 addetti in cucina**  
**400 personale di sala**

di cui stimiamo:  
**60 store manager**  
**500 addetti alla vendita**  
**70 addetti alle casse**

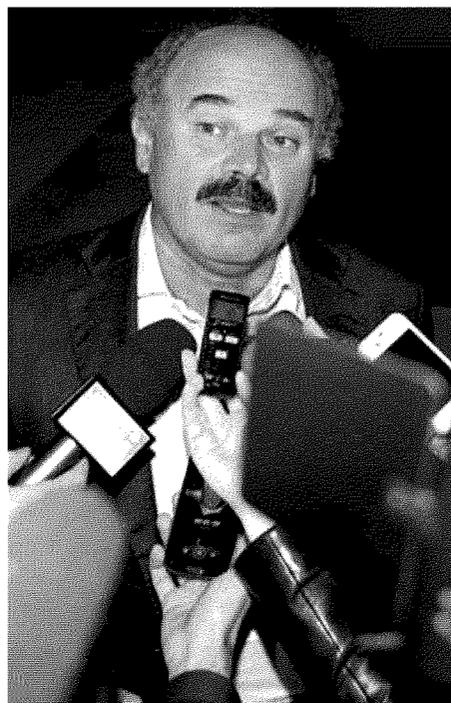
- Direzione e Marketing **5 addetti**
- Ristorazione **710 addetti**
- Vendita **630 addetti**
- Info point **30 addetti**
- Vigilanza e sicurezza **20 addetti**
- Pulizie e manutenzioni **60 addetti**
- Agronomi, periti agrari e agrotecnici **30 addetti**



COMPTIME



**Stellato** Massimo Bottura è il celebratissimo chef dell'Osteria Francescana di Modena



”  
Tradizione sì, ma rivista con  
occhi contemporanei  
E coinvolgerò anche i gourmet  
del territorio per capire di  
cos'ha bisogno questa città

