

Una Disneyland del cibo alle porte di Bologna

Presentata l'immensa "Fabbrica contadina" che nascerà tra un anno
Avrà campi coltivati, stalle, laboratori di produzione, ristoranti e punti vendita

► MILANO

Una Disneyland del cibo, nella quale si intrecciano la cultura italiana del cibo, l'originalità delle produzioni locali e i percorsi didattici, con l'obiettivo di attrarre visitatori da ogni angolo del mondo. Questa sarà Fi.Co Eataly World ideata da Caab (Centro dell'Agroalimentare di Bologna), e Comune di Bologna, in collaborazione con Oscar Farinetti (imprenditore di Eataly), Coop Adriatica e un'altra ventina di investitori tra associazioni locali, istituti di credito e aziende di varia estrazione.

La Fabbrica Italiana Contadina - questo il significato dell'acronimo - presentata ieri a Milano vedrà la luce tra un anno con l'obiettivo di rendere il capoluogo emiliano uno dei poli più importanti al mondo sul fronte del turismo enogastronomico. La data scelta non è casuale, considerato che proprio nel 2015 a Milano si svolgerà l'Expo (dal 1° maggio al 31 ottobre) che ha come tema portante proprio l'alimentare, attraverso il claim "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Quella bolognese sarà in realtà un'esposizione permanente dell'eccellenza italiana nei prodotti della terra e della tavola. Un luogo nel quale l'acquisto dei prodotti tipici dei territori della Penisola sarà solo il momento finale di un percorso

che ha il suo cuore nella "narrazione espositiva" (per usare le parole dei promotori) del patrimonio di gusti, sapori e tipicità che nel 2013 sono valsi all'Italia il record storico di esportazione nei prodotti agroalimentari, arrivato a toccare quota 33 miliardi di euro. Un settore in cui la concorrenza sul prezzo ha un impatto limitato se la competizione viene portata sulle fasce di consumo più elevate, con una focalizzazione soprattutto verso i mercati emergenti.

L'iniziativa avrà sede presso il Caab, che si aprirà ai visitatori italiani e stranieri con oltre 80mila metri quadrati espositivi - di cui 50mila destinati a funzioni core e 30mila alle strutture di supporto -, articolati in aree tematiche: coltivazione e allevamenti (con tanto di campi e stalle), laboratori di produzione, ristorazione, studio/ricerca/didattica e commercializzazione. Il tutto sarà realizzato a impatto zero, puntando sulle fondamenta della struttura già esistente e con l'energia interamente coperta dal più grande impianto fotovoltaico in Europa, installato da Unendo Energia sui tetti del Caab. «Abbiamo pensato a questa iniziativa con l'intento di dar vita a una stabile per custodire, raccontare e tramandare una delle risorse più vitali dell'economia italiana come il cibo», spiega Andrea Segré,

presidente del Caab, nonché docente all'Università di Bologna e promotore di diverse iniziative per ridurre gli sprechi alimentari. Il professore triestino definisce l'iniziativa come «una vetrina delle eccellenze che l'Italia sa esprimere nel comparto agroalimentare, frutto di un intreccio tra storia, capacità innata per il gusto e capacità di trasmettere i valori sottesi alla produzione». «Un'idea talmente forte - aggiunge Segré - che in pochi mesi ha saputo raccogliere l'adesione di una trentina di investitori privati, a copertura e garanzia di un progetto che valorizza anche uno spazio pubblico». Il Centro dell'Agroalimentare e il Comune di Bologna hanno coinvolto sin dall'inizio nell'iniziativa Eataly, ambasciatore del food italiano: «Sarà un luogo immenso e gioioso dove la bellezza del settore agroalimentare italiano verrà presentata e narrata dalla sua nascita nella terra madre fino al suo arrivo nel piatto e nel bicchiere», aggiunge Farinetti. «Un luogo dove i bambini e i giovani di tutta Italia potranno capire l'immenso patrimonio della propria nazione e i turisti provenienti da tutto il mondo godranno delle meraviglie dell'agroalimentare e dell'enogastronomia del nostro Paese», aggiunge. Un progetto ambizioso, dunque, che punta a

raggiungere quota 6 milioni di visitatori ogni anno.

Il business plan (redatto con la consulenza di EY) punta a superare i 64 milioni di fatturato già dal prossimo anno, per poi crescere a 70 milioni nel 2016 e a 76 milioni nel 2019. Le stime occupazionali si attestano su circa 5mila addetti, di cui un terzo diretti, fra ristorazione e commercializzazione, e gli altri nell'indotto, dall'accoglienza alla filiera agricola, dai trasporti alla logistica, passando per il commercio e i servizi.

La sostenibilità finanziaria dell'iniziativa è garantita dalla costituzione di un fondo immobiliare denominato Pai (Parco Agroalimentare Italiano), il cui oggetto di investimento è rappresentato dai beni immobili e dai diritti reali relativi. La gestione, al termine di una procedura a evidenza pubblica - è stata affidata a Prelios Sgr. «Si tratta di un fondo alternativo, che darà vita a un progetto di rilevanza nazionale», sottolinea Andrea Cornetti, head of business development della società di gestione. «Il capitale è aperto a investitori qualificati istituzionali, che possono partecipare concretamente alla valorizzazione dell'eccellenza agroalimentare italiana, uno dei principali pilastri della cultura del nostro Paese nel mondo», conclude.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

➔ LE CARATTERISTICHE

Più di 80 mila metri quadrati di tesori culinari e 6 milioni di visitatori all'anno



Fico nascerà a Bologna con l'obiettivo di diventare la struttura di riferimento per l'agroalimentare italiano. Avrà aree specifiche dedicate a coltivazione, produzione, vendita e ristorazione



La fabbrica italiana contadina di Bologna si svilupperà su una superficie complessiva coperta di circa 80mila metri quadrati di cui 50mila dedicati alle funzioni "core" e gli altri a funzioni integrate



Nel dettaglio 9.300 mq saranno dedicati alla vendita di alimentari, 10.600 alla ristorazione e ben 27mila al parco alimentare e alla produzione dimostrativa. Ci sarà un centro congressi di 2mila mq



Fico, che si candida a diventare un'importante attrazione internazionale anche grazie alla rete di Eataly, stima in più di 6 milioni annui il numero di visitatori e fruitori a Bologna

