la Repubblica Ed. Bologna

Quotidiano

Data 12-02-2014
Pagina 1
Foglio 1

www.ecostampa.it

Presentazione a Milano con la vicesindaco Giannini e il presidente del Caab Segrè. "Lo chef Bottura sarà il nostro art director"

Fico va veloce: "Via ai cantieri"

Show di Farinetti: "Apriamo tra un anno con 3550 nuovi posti di lavoro"

"Fico" si presenta all'Italia con un'anteprima milanese in cui svela quella che sarà la vetrina del meglio dell'agroalimentare del Belpaese. Produzione, degustazione, commercializzazione e servizi concentrati negli 80 mila metri quadrati del Caab. Oscar Farinetti, uno degli ideatori, ha annunciato che lo chef Massimo Bottura sarà l'art director della gastronomia, mentre il presidente del Caab Andrea Segrè, affiancato dalla vice sindaco Silvia Giannini, ha annunciato il via ai cantieri entro breve con conclusione nella primavera 2015 al fine di essere pronti a ricevere il testimone dall'Expo milanese.

VARESI ALLE PAGINE II E III

BOLOGNA
Fico va veloce: "Via ai cantieri"
Show di Farinetti: "Apriamo tra un anno con 3550 nuovi posti di lavoro"
Lei spacciava a scuola il padre procurava la droga

118414

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica Ed. Bologna

Quotidiano

Data 12-02-2014
Pagina 2/3
Foglio 1 / 2

www.ecostampa.it

Fico fa venire l'appetito a Bologna "Nel 2015 apriamo, 3550 posti di lavoro"

A Milano la presentazione: "Bottura sarà il nostro art director"

VALERIO VARESI

«A chi mi devo rivolgere per partecipare a questa impresa?» domanda un giovane produttore piemontese di ortofrutta dalla platea del Circolo della stampa di Milano dove "Fico" (Fabbrica italiana contadina) si è presentata ieri in anteprima nazionale. Sembra amore a prima vista nella città che inaugurerà l'Expo, manifestazione a cui "Fico" si aggancerà in un'ideale staffetta dal novembre del prossimo anno. Tanto più dopo che il patron di "Eataly" Oscar Farinetti, la sua vice Tiziana Primori di Coop Adriatica, il presidente del Caab Andrea Segrè, la vice sindaco Silvia Giannini e il direttore dello stesso Caab Alessandro Bonfiglioli, giunti nel capoluogo lombardo in formazione-tipo, hanno snocciolato una raffica di cifre che danno la misura dell'iniziativa annunciando altresì che il celebre chef Massimo Bottura sarà l'art director della gastronomia dispensata dai ristoranti della nascente struttura su cui hanno messo gli occhi alcuni fondi stranieri tra cui uno molto importante di Hong Kong. A marzo potrebbero affiancarsi agli investitori locali, che già hanno portato in dote 40 milioni, per rafforzare il capitale di investimento in aggiunta al patrimonio immobiliare messo dal Comune. Il progetto parte con una stima di 6 milioni di visitatori e un fatturato di 80 milioni.

«Faccio sempre tre bilanci - spiega Farinetti - uno pessimista, uno realista e uno del corazon. Ovvio che spero esca quest'ultimo» aggiunge. Segrè non nasconde che occorrerà viaggiare a passo di carica per aprire i battenti nel novembre dell'anno prossimo in coincidenza ideale con la chiusura dell'Expo milanese. Per far questo occorre aprire i cantieri entro breve e, con una previsione di lavori di un anno, essere pronti già nella primavera del 2015. «Non sarà aggiunto un solo mattone - precisa Giannini - ma saranno utilizzate le strutture già esistenti compreso il più grande parco fotovoltaico d'Europa da 14 megawatt che renderà autosufficiente "Fico" e l'uso di acqua di depurazione per utilizzi industriali al fine di non sprecare quella potabile. Rilevante l'indotto occupazionale con 3550 nuovi posti di cui 1340 dipendenti diretti impiegati nelle attività di ristorazione, servizio, commercio, accoglienza e produzione.

Ma il parco-vetrina del meglio dell'agroalimentare italiano non sarà solo esposizione. Farinetti insiste molto sul ruolo didattico legato alle produzioni. «Vogliamo che almeno 3 milioni di studenti vengano ad apprendere che le pere non nascono dentro gli scaffali del supermercato» insiste. «Produrremo vino, grano, ortaggi e prodotti della terra che serviranno a preparare i piatti dei ristoranti, mentre il resto sarà venduto nelle catene Coop e Eataly». L'intera filiera dalla terra al piatto, insomma. Tutto concentrato in questa fetta di pianura bolognese, che sarà un po' parco gastronomico, un po' mercato, un po' vetrina delle migliori produzioni e un po' scuola con 15 aule da 700 posti complessivi. Turismo dei sapori, turismo didattico, turismo commerciale. "Fico" è una miscela di contenuti. «È unico - prosegue Farinetti - un'occasione per mostrare le straordinarie risorse di biodiversità di questo paese che tra quelli occidentali è il meno consapevole della sua enorme potenzialità». Chi deciderà di far parte dell'impresa non avrà costi fissi, ma proporzionali ai profitti e questi ultimi saranno equamente distribuiti tra produzione, commercializzazione e servizi.

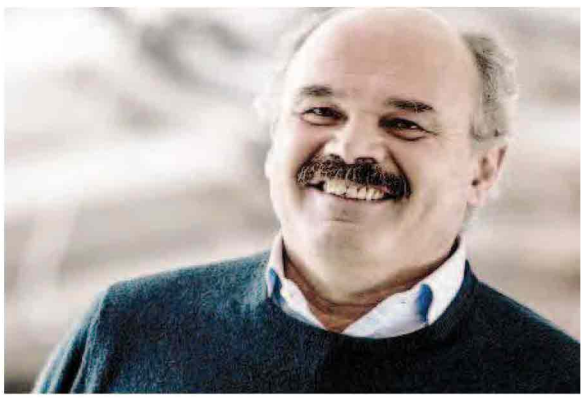
Dal punto di vista finanziario l'operazione "Fico" ha visto la partecipazione di "Ey" nelle vesti di advisor affiancato dallo studio "Gianni Origoni Grippo Cappelli & partners" che ha portato a selezionare la società "Prelios Sgr" incaricata di gestire il fondo del Parco agroalimentare. Il fondo immobiliare per la realizzazione di "Fico", invece, avrà una durata di 40 anni e un ammontare tra i 95 e i 400 milioni. La parte scientifica sulle produzioni sarà curata dalla facoltà di Agraria, di cui è esponente di spicco Segrè, in collaborazione con l'Università delle scienze gastronomiche di Carlo Petrini. Bottura, dal canto suo, sta studiando un ricettario con i 150 piatti più noti e cucinati nel nostro paese che saranno così riprodotti nei ristoranti di "Fico". E di fronte a questa accademia dei sapori, Farinetti ha promosso l'affrancamento del "peccato di gola" dai vizi capitali della Chiesa per sostituirlo con la "tristizia". Senza però eccedere visto che l'indimenticabile Cino Tortorella, il popolare "mago Zurlì", coinvolto nell'iniziativa, ha sollecitato una rieducazione alimentare dei bimbi italiani minacciati dall'obesità. Tra le tante peculiarità di "Fico" ci sarà anche questa.

Biodiversità
Mostreremo le straordinarie risorse di biodiversità di un paese poco consapevole della sua enorme potenzialità

Prodotti locali
Produrremo vino, grano e ortaggi che serviranno per i piatti dei ristoranti, il resto sarà venduto nelle Coop e a Eataly

Tre bilanci
Faccio sempre tre bilanci: uno pessimista, uno realista e uno del corazon. Spero esca quest'ultimo...

Tre milioni
Vogliamo che tre milioni di studenti vengano ad apprendere che le pere non nascono nei supermercati



118414

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica Ed. Bologna

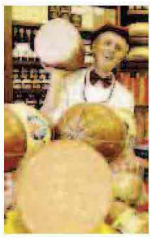
Quotidiano

Data 12-02-2014
Pagina 2/3
Foglio 2 / 2

www.ecostampa.it

La vertenza

"Vogliono portarci via la mortadella" la trincea dei dipendenti Alcisa



IL SIMBOLO La mortadella è tra gli alimenti simbolo di Bologna

SCOPPIA la guerra della mortadella all'Alcisa. E per giunta contro i modenesi. Ieri i cento dipendenti del marchio storico di Zola Predosa hanno scioperato per un'ora contro la nuova proprietà dell'azienda, la Grandi salumifici italiani di Modena, perché secondo la Cgil «stanno portando via la mortadella da Bologna». «Stanno violando gli accordi firmati con noi e le istituzioni, la produzione della mortadella pregiata doveva rimanere qui - spiega Vincenzo Grimaldi della Flai Cgil - Perché devi sottrarre lavoro a Zola, dove ci sono i dipendenti in solidarietà? Ci saranno altre proteste, intervenga la Provincia». La reazione dell'azienda è di totale stupore: «Non un grammo di produzione è stato spostato. Stiamo rispettando gli impegni». *(m. b.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGETTO Il rendering di Fico al Caab. In altro a destra, Oscar Farinetti, patron di Eataly

Fico fa venire l'appetito a Bologna
"Nel 2015 apriamo, 3550 posti di lavoro"

Caffarra e la crisi infinita "Macchè miglioramenti alla Caritas cresce la fila"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

118414