

DUE TORRI SEMPRE PIÙ FOOD

Fico, cibo e botteghe Bologna torna Grassa

di SIMONE ARMINIO

LA CIFRA di quanto sta accadendo la danno due inconsapevoli turisti spagnoli incontrati, per caso, qualche giorno fa alla stazione. E l'una: i due hanno abbandonato un Freccia Rossa che da Firenze li avrebbe portati a Venezia. Chiedono al primo passante: «Siamo scesi perchè è ora di pranzo. E questa la città del sugo bolognese, vero?». Ok, c'è ancora da lavorare. Ma i dati dicono che il turismo enogastronomico in città non è mai stato così forte e che attorno a questo miracolo la città, una volta tanto, è compatta e prodiga di progetti.

Fico al Caab, Mercato di Mezzo nel Quadrilatero, Bologna city of food... i principali investimenti oggi parlano di cibo. E poiché verba volant, meglio parlare di numeri: l'economia agroalimentare, passo dopo passo, ha preso in con-

segna dal manifatturiero la parte del leone.

Nel 2012, dice Unindustria, tutto il comparto contava in città e provincia 10.780 realtà imprenditoriali, con 23.100 addetti e un export da 424 milioni di euro. E proviamo a dire qual è stato, a giugno 2013, l'unico comparto su 13 ad assumere? Un +2,3 per gli alimenti, contro il -16,6% dell'industria pesante, per dire (fonte Camera di Commercio).

Da qui, si è capito, occorre ripartire. Inserendo nei percorsi turistici cittadini, sono parole dell'assessore al marketing urbano Matteo Lepore, San Petronio e il Mercato di Mezzo, Fico e i musei, il portico di San Luca e le botteghe (o le osterie) del Quadrilatero. Fino a che un turista americano o giapponese, parlando con un amico, non dirà: «Bellissima l'Italia: il Colosseo a Roma, gli Uffici a Firenze, i tortellini a Bologna...»

La sfida mondiale di Eatalyworld

IL PIÙ grande parco agroalimentare del mondo sorgerà al Caab entro novembre 2015, in staffetta con la chiusura di Expo Milano. Affascinante la sfida, e anche per questo da un anno in città non si parla d'altro: ricreare tutte le filiere del cibo Made in Italy: dalle galline e il campo di grano alla tagliatella, dal recinto dei maiali alla mortadella, dal campo di pomodori al sugo. Superbi i numeri: 6 milioni di visitatori l'anno, dice il suo ideatore, Andrea Segrè, 10 milioni rilancia Oscar Farinetti di Eataly, che ci mette il marchio e i baffi.

«I turisti cercano qualità della filiera»

**GINO Fabbri, maestro
pasticciere, il cibo è
economia?**

«Eccome, solo che tanti lo sottovalutano da anni».

Chi, per esempio?

«Istituzioni e associazioni dovrebbero essere più attente: controllare da vicino tutta la filiera».

**Lei ha già visto un aumento
dei turisti?**

«Sì, negli ultimi due anni vediamo tanta attenzione: il turista cerca cibo di qualità».

Ma a caro prezzo.

«No, anzi. Per esempio, tanti bolognesi non conoscono Pasquini che produce un salame rosa da favola».

Da dove ripartire?

«Dai giovani. Troppi non sanno da dove vengono le uova o come si ottiene il burro».



«Finalmente una scossa Ora promuoviamoci»

Aurora Mazzucchelli, chef stellata, conduce con la famiglia il Ristorante Marconi a Sasso.

A Bologna si parla solo di città del cibo. E in provincia?

«C'è un grande fermento di produttori, di allevatori biologici, di piccole realtà di alta qualità. Cresce un'economia che si era persa».

Ma riusciremo a diventare la capitale?

«Se si pensa a 'Bologna la grassa' si realizza che questa vocazione è nella nostra storia. Ora con Fico, l'aeroporto e una maggiore attenzione al turismo direi che ci si sta svegliando».

Serve il vostro aiuto.

«Noi piccoli operatori ci mettiamo tutto l'impegno. Gli amministratori pensino alla promozione e alla sinergia tra cibo, turismo e tutto il sistema economico-culturale».

g. m.



L'eterno fascino del Quadrilatero

Un dedalo di stradine strette tra le Due Torri e piazza Maggiore, da sempre dedicate al commercio. Il colpo d'occhio è superbo. Il palato ringrazia





Osteria del Sole, scuola di convivialità

Aperta dal 1465 in vicolo Ranocchi. Qui trovi vino e compagnia. Il cibo lo prendi fuori o lo porti da casa



«Capitale del gusto? Lo dico da dieci anni»

DANIELE Minarelli, anni fa, dalla sua Osteria Bottega, diceva che il cibo ci avrebbe salvati.

«Come diceva il vecchio adagio? Meglio tardi che mai».

Più tortellini che industria.

«E cotolette, tagliatelle, tigelle... sono il nostro petrolio!»

E i turisti?

«Cominciano a venire, ha visto? Cercano portici, bellezze e buon cibo. Ma io dico: li abbiamo attesi una vita, non sprechiamoli».

Come si fa?

«Non facciamo i furbi: onestà, qualità e soprattutto giovialità. Stare a tavola è una goduria!»



La sfida mondiale di Eatalyworld

IL PIÙ grande parco agroalimentare del mondo sorgerà al Caab entro novembre 2015, in staffetta con la chiusura di Expo Milano. Affascinante la sfida, e anche per questo da un anno in città non si parla d'altro: ricreare tutte le filiere del cibo Made in Italy: dalle galline e il campo di grano alla tagliatella, dal recinto dei maiali alla mortadella, dal campo di pomodori al sugo. Superbi i numeri: 6 milioni di visitatori l'anno, dice il suo ideatore, Andrea Segrè, 10 milioni rilancia Oscar Farinetti di Eataly, che ci mette il marchio e i baffi.

CAAB ED EXPO, LA STAFFETTA PERFETTA
COMINCERANNO NELLE PROSSIME SETTIMANE I LAVORI PER IL PARCO AGROALIMENTARE AL CAAB IL PROGETTO È APRIRLO QUANDO CHIUDE L'EXPO

SIAMO I MIGLIORI, LO DICE IL TIMES
IL PIÙ CELEBRE QUOTIDIANO AL MONDO HA DI RECENTE SCRITTO: «IL MIGLIOR CIBO D'ITALIA SI TROVA SENZA DUBBIO A BOLOGNA»

DALLE TUTE BLU AL GREMBIULE
CON UN AUMENTO DI ADDETTI DEL 2,3% NELL'ULTIMO ANNO IL COMPARTO ALIMENTARE STA OVVIANDO AI LICENZIAMENTI IN FABBRICA

COOP-ASCOM LA STRANA COPPIA
APPENA INAUGURATO NEL QUADRILATERO IL 'MERCATO DI MEZZO' VEDE INSIEME I SUPERMERCATI E LE PICCOLE BOTTEGHE



Mercato di Mezzo

La sfida di Coop in via Clavature è fatta di 9 piccole botteghe tradizionali per comprare, mangiare e parlare, come al mercato