

IL PROGETTO DEL CONSORZIO

# La vendemmia del Pignoletto? Sarà dentro Fico

di SIMONE ARMINIO

**PORTARE** il Pignoletto doc dei colli bolognesi all'interno di Fico-Eatalyworld. E non si parla soltanto di bottiglie, da vendere nei ristoranti e nei negozi del nuovo parco agroalimentare in progettazione al Caab. Piuttosto, l'idea è quella di produrre e imbottigliare il vino di denominazione di origine protetta e garantita direttamente all'interno del parco, di fronte allo sguardo stupito e affascinato delle frotte di turisti giapponesi e americani che (si spera) invaderanno la 'Disneyland del cibo' ideata da Andrea Segrè al mercato ortofrutticolo. Tenuto conto che sarebbe l'unico dei vini prodotti e imbottigliati all'interno di Fico a potersi fregiare di una denominazione di origine controllata, complice il fatto che l'intero territorio del comune di Bologna (quindi anche il Caab) fa parte dell'area prevista dal disciplinare per il Pignoletto classico docg e il pignoletto bianco doc.

**È IL PROGETTO** ambizioso a

cui sta lavorando il Consorzio dei vini dei Colli Bolognesi. Un'ipotesi confermata al telefono dal presidente del consorzio, Francesco Cavazza Isolani, che si limita a confermare «l'esistenza di un progetto di questo tipo».

**IN REALTÀ** si tratta di ben più di una semplice 'esistenza'. Il progetto della produzione di pignoletto docg 'Made in Fico' sarebbe infatti già stato presentato al patron di Eataly, Oscar Farinetti, e a Coop Adriatica, che si stanno occupando in questi mesi della selezione delle imprese e dei prodotti alimentari rappresentanti delle eccellenze italiane che i visitatori troveranno all'interno di Fico. Tra questi, appunto, anche una serie di 'gestori' dei laboratori e delle imprese agricole che realizzeranno in loco i loro prodotti, partendo da veri filari di uva, alberi da frutta, allevamenti animali e via dicendo.

**SUL FRONTE** vino, a metà luglio, si sarebbe tenuto un incontro romano al Ministero delle politiche agricole e alimentari pro-

prio per ragionare delle produzioni interne a Fico e della possibilità di una deroga alle normative per far sì che piccolissime quantità di Chianti, Barbera e di altri vini illustri, potessero poi eccezionalmente fregiarsi del marchio doc o docg. Un'ipotesi categoricamente esclusa. Quei vini, se pure prodotti con le uve di riferimento, potranno diventare solamente 'Chianti, vino da tavola' e via dicendo, proprio perché imbottigliati al di fuori dell'area di produzione stabilita dal disciplinare di legge. Ed è a quel punto che l'idea di inserire nel carnet l'autoctono Pignoletto avrebbe visto crescere le sue quotazioni.

**NEL FRATTEMPO**, prima di riempirlo, Fico-Eatalyworld dovrà essere costruito. Chiusa l'asta per la selezione dell'impresa produttrice ormai da più di due mesi, le prime indiscrezioni parlano di sedici pretendenti arrivati, di una prima scrematura a tredici e una ulteriore selezione che ha portato a sei e quindi a sole tre le imprese e cooperative edili candidate. Il nome del costruttore selezionato, insomma, dovrebbe spuntare fuori a settimane. Pronti per far partire le ruspe dal mese di settembre.



## CHI COSTUIRÀ IL PARCO?

Sedici i partecipanti all'asta Prelios ne avrebbe scelti tredici, poi sei, quindi tre. Il nome prescelto? Sarebbe in arrivo entro agosto...