

CONVEGNO / Megaparco agroalimentare

Fabbrica italiana contadina, un'opportunità da cogliere

Mercoledì 10 dicembre, al Circolo Sersanti, ne parleranno Andrea Segrè, presidente del Centro agro-alimentare di Bologna, e Tiziana Primori, amministratore delegato di Eataly world.

Imola. *Fico: un'opportunità anche per il circondario imolese?* Se ne parlerà mercoledì 10 dicembre, dalle ore 17.30, nell'ambito del convegno che si svolgerà nella sala grande del Sersanti, il circolo di piazza Matteotti 8 (partecipazione libera fino ad esaurimento posti; per informazioni: 0542/31977). Iniziativa promossa dal Centro studi Alcide De Gasperi di Rinaldi Ceroni, da Osservatorio Asia di Forchielli, dall'Associazione imprese e professioni di Solaroli e dal Centro studi Luigi Einaudi di Raffini.

Ideatori della *Fabbrica italiana contadina* (Fico appunto l'acronimo) sono il Caab, il Centro agro-alimentare di Bologna, ed Eataly, il colosso internazionale dell'alimentare di qualità fondato da Oscar Farinetti. Ecco quindi che al convegno del Sersanti intervengono Andrea Segrè, presidente del Caab, e Tiziana Primori amministratore delegato di Eataly world, nonché vicepresidente di Eataly e responsabile dello sviluppo delle partecipate di Coop Adriatica, il colosso della grande distribuzione detentore assieme a cooperative consorelle del 40% della società di Farinetti.

In verità, il territorio imolese svolge già un ruolo di primo piano nel progetto Fico grazie a Confartigianato Assimprese di Imola e del territorio bolognese. «Abbiamo investito una somma importante (un milione di euro, Ndr) nel progetto perché crediamo che tale investimento sarà fonte di opportunità di lavoro e di sviluppo per tutto il sistema della piccola e media impresa», motiva il suo

segretario, Amilcare Renzi.

Ad aggiornare sulle caratteristiche del progetto, in occasione del congresso di Confartigianato svoltosi poche settimane fa al teatro comunale di Imola, è stato lo stesso patron di Eataly, che più di ogni altro ha caldeggiato l'iniziativa e, ovviamente, pure lui tra gli investitori. «Una delle leve che fa muovere le persone per turismo - ha spiegato Farinetti - è l'enogastronomia. E l'Italia è il Paese più richiesto. Fico sarà quindi il luogo ove spiegare e celebrare le meraviglie dell'agroalimentare italiano».

In pratica, *Fico Eataly world* - questo il nome completo - sarà un grande parco-vetrina dell'eccellenza agroalimentare made in Italy, che spazierà dalla degustazione all'acquisto, dall'educazione all'intrattenimento. Una sorta di Disneyland del cibo. La struttura si svilupperà su una superficie di 80 mila metri quadrati del Caab, ove verranno ricavate aree dedicate a coltivazione, produzione, ristorazione e vendita. «Faremo vedere come nasce il cibo - ha spiegato Farinetti -, dalla terra madre alla tavola, passando attraverso l'agricoltura, i processi di trasformazione e conservazione, infine cottura e consumo».

Ad esempio: dalla spiga di grano alla pasta, passando dalla diversità delle cultivar di grano duro e tenero alla molitura, dalle differenze tra semola e farina alla trasformazione in pasta di vari formati, dall'essiccazione alla preparazione in cucina per essere mangiata. Lo stesso per uva, olive, pomodoro,

agrumi... tutte derrate caposaldo

dell'enogastronomia italiana.

Non a caso, tra le collaborazioni eccellenti, spiccano due università: l'Alma mater studiorum di Bologna attraverso la sua Facoltà di agraria e l'Università di Scienze gastronomiche con sede a Pollenzo, frazione del comune di Bra (Cuneo), prima al mondo nel suo genere, nata su idea di Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food, e con la stessa Eataly sponsor e Farinetti presidente del Consiglio di amministrazione.

Ci saranno 80 campi, 49 attività di trasformazione artigianale: i panettieri, i macellai... E poi una grande area di vendita. «Fico deve essere popolato da imprenditori e può far tornare voglia di intraprendere». E poi un cinema-teatro e una libreria. «In Italia cinema e librerie chiudono, noi invece li apriamo». E ancora, tante aule didattiche. «Il nostro primo obiettivo - ha spiegato Farinetti - è portarci gli studenti: almeno 500 mila all'anno. Se li rendiamo coscienti di questa meraviglia italiana, magari verrà loro voglia di produrla e di esportarla nel mondo». Anche perché «in futuro ci saranno grandi opportunità di lavoro in agricoltura e nell'industria alimentare, a differenza di altri settori».

Ma l'ambizione è di raccogliere l'eredità dell'Expo di Milano, l'esposizione universale dedicata a cibo e alimentazione che si terrà nel 2015 e che porterà in Italia milioni di visitatori da tutto il mondo, potenziali estimatori del Buon Paese.

Fulvio Andalò ▲



NELLA FOTO: OSCAR FARINETTI,
PATRON DI «EATALY»

