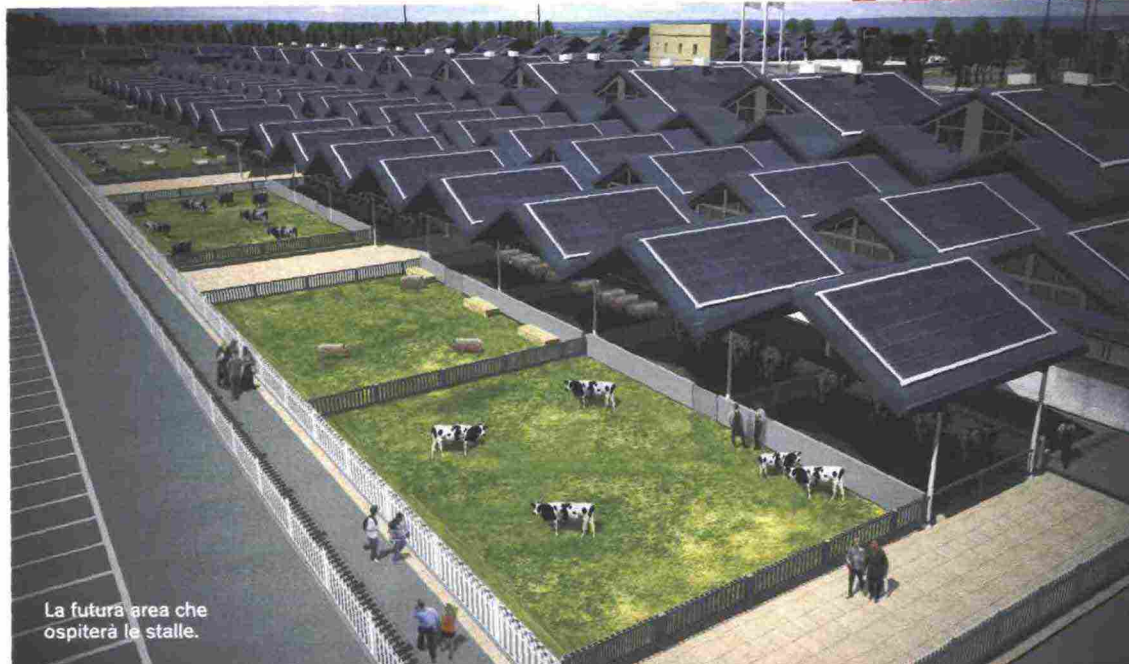


NEWS

La futura area che ospiterà le stalle.

UN MERCATO MOLTO F.I.CO

Alle undici del mattino la spianata di capannoni e di asfalto che è grande come due volte piazza San Pietro è tutta deserta. Sul corridoio, che è largo come un'autostrada a sei corsie, non c'è più nemmeno un muletto. I camion arrivano alle tre della notte, i grossisti caricano prima dell'alba, e quando il sole è alto non c'è più in giro nessuno. Dagli stand, che andrebbero bene per farci dentro ognuno un campo da basket, arriva profumo di agrumi, gli unici che qui possono arrivare la notte e poi passarci anche il giorno. Il pavimento è ancora bagnato. Tutto è lindo, perfettamente pulito e vagamente inquietante. Forse è per questo che la signora, che si presenta con degli occhi verdi da gatta e un sorrisone, veste un piumino di un arancione accecante e un paio di scarpe con la cerniera e il tacco a spillo. Di questi tempi, il suo è l'unico ufficio dove c'è sempre qualcuno: un

ingegnere, un guru di Slow Food, un paio di comunicatori... Ci vuole inventiva, ottimismo e un pizzico di follia per aver deciso di buttarsi in un'avventura così. Perché è qui, in questo deserto urbano, che nascerà una Disneyland in salsa italiana, la Disneyland del cibo.

Tiziana Primori, dirigente di Coop Adriatica, è a capo dell'avventura battezzata Eataly World. Rappresenta la metà pubblica del progetto e lavora insieme a Oscar Farinetti, un privato che fa diventare oro tutto quello che tocca. Vogliono che tra meno di un anno questi capannoni desolatamente vuoti siano strapieni di visitatori, richiamati dagli 80 mila metri quadrati di cemento trasformati in campi di grano, risaie, vi-

La sigla sta per Fabbrica Italiana Contadina: un megaparco a tema sul food, a Bologna

di Cinzia Sasso

gneti, frutteti, oliveti, tartufo, perfino. E poi ancora in stalle che ospitano frisone, capre, pecore, oche, galline, conigli. Il progetto è quello di portare qui, in miniatura, tutto quello che esiste in Italia nel mondo del cibo. A cominciare dalla terra, fino alla tavola.

44 laboratori, affidati ai produttori migliori, saranno il cuore produttivo dove, sotto gli occhi di tutti, i maiali diventano prosciutto, il latte mozzarella o formaggio, la farina pane, le verdure sugo, il luppolo birra, l'uva vino, le olive olio. Ma poi, a quale tavola? A tutte quelle delle venti regioni italiane, perché oltre ai campi ci saranno i ristoranti regionali e la vendita dei prodotti. Strizzando l'occhio ai doppi sensi, hanno chiamato il progetto Fico,

NEWS

A lato, i frutteti che verranno e Oscar Farinetti. Sotto, una vista generale



che vuol dire anche Fabbrica Italiana Contadina, come se il simbolo della nuova ricchezza di casa nostra, invece che di automobili fosse una fabbrica di cose da mangiare.

Siamo appena fuori città, al CAAB, il mercato generale ortofrutticolo di Bologna, costruito vent'anni fa e costato oltre cento miliardi di lire. Troppo grande anche allora, diventato un segno meno in tutti i bilanci, impossibile da tenere così. Destinato oggi a una seconda vita più piena, che lo trasforma in una grande scommessa. Per cominciare, riuscire a far andare d'accordo la società pubblica che ne è proprietaria (fatta di Comune, Regione, Camera di Commercio e grossisti) e l'operatore privato che ne seguirà la gestione. Ma anche il paragone con il fantastico mondo di Disney, è un azzardo, in Emilia quasi blasfemo. Qui non ci sarà nulla di finto, tutto sarà assolutamente vero. E il paragone ha solo un'ambizione: quella di far raggiungere a Bologna la fama di Orlando.

Farinetti, che già con la catena degli Eataly ha trasformato queste ricchezze d'Italia in un richiamo fortissimo, tanto da aver trasformato il suo store di New York nel terzo posto più visitato in città dietro solo alla Statua della Libertà e all'Empire State Building, snocciola i dati: sparsi nelle nostre regioni, ci sono 7mila specie vegetali commestibili e in tutta l'Europa ce ne

UN GIGANTE DA MANGIARE

80mila
sono i metri quadrati totali del progetto

95 milioni
di euro l'investimento complessivo tra pubblico e privato

30
eventi al giorno previsti da allevamenti didattici e culture dimostrative

16.300
i metri quadrati dedicati alla vendita di prodotti

20
ristoranti e bar per le diverse filiere, per circa 7300 metri quadrati di ristorazione

sono meno che in una singola zona italiana. Da noi vivono 58mila specie animali e in Cina non ne hanno neppure la metà. Abbiamo 1.200 vitigni autoctoni e la Francia, la terra del vino, ne ha poco più di duecento. Vogliamo parlare di olive? Sparsi nella penisola ci sono 533 cultivar, che vuol dire specie, diversi, e in Spagna che viene subito dopo di noi, ce ne sono appena 70. Ma perfino il grano duro: gli Stati Uniti, i maggiori produttori al mondo, hanno sei specie e in Italia ne crescono 140. Eataly World aggiungerà allo studiare-mangiare-comprare di Eataly un tas-

sello in più, quello di origine, la terra. Ma se poi dalla terra passiamo alla tavola, la ricchezza aumenta ancora di più. A Modena sono sicuri che il ripieno del tortellino debba essere fatto con il prosciutto, ma a Bologna, distante meno di 50 chilometri, vi giurano che dev'essere di mortadella. Scendete poco più in giù e trovate i cappelletti di magro, che per carità non devono avere nessun tipo di carne. Ci sono almeno dieci regioni che si contendono l'invenzione della polenta e se parliamo del bollito ci perdiamo in una torre di Babele di ricette. Insomma, è sfruttando questa miniera che Bologna vuole diventare la capitale mondiale del cibo. Lo sguardo non è solo al turismo. Se Disneyland-EatalyWorld-F.I.Co, punta a raccogliere il testimone di un'Expo 2015 dedicata alla nutrizione e a portare in Emilia sei milioni di visitatori l'anno, il progetto è diventare un laboratorio per i 9 milioni di studenti italiani che qui potranno conoscere la biodiversità e seguire la trasformazione delle materie prime, dal campo di grano al piatto di amatriciana.

Per girare dentro al mondo del cibo ci saranno a disposizione delle biciclette (con i cestoni invece dei carrelli della spesa) e l'energia sarà completamente verde, prodotta dall'impianto fotovoltaico sul tetto più grande d'Europa. Per inventare questo mondo in miniatura non sarà necessario usare neppure un mattone perché tutto del vecchio mercato, dentro, resterà com'è. È all'esterno che cambierà tutto: e tornerà la campagna là dove era stata portata la città. Intanto qui arrivano ogni giorno, da ogni angolo d'Italia, coltivatori, produttori e ristoratori, tutti sotto esame per scegliere il meglio.

Foto di G. Garzilli/LuzPhoto

Codice abbonamento: 118414