

Primo Piano | La città del cibo

L'intervista

di Beppe Persichella

Da sapere



● Andrea Segre, padre di Last Minute Market, è presidente del Caab e l'ideatore di Fico. L'apertura della cittadella del cibo, inizialmente prevista per l'autunno, dopo la fine di Expo, è stata spostata in primavera. L'investimento per Fico si aggira attorno ai 115 milioni di euro. Di questi, 50 milioni arrivano dalla valutazione immobiliare del Caab e il restante da finanziatori privati.

C'è un nuovo ingresso tra gli investitori di Fico che modifica gli equilibri della futura governance. Ad annunciarlo è il presidente del Caab Andrea Segre, impegnato in questi giorni su più fronti, dalla presenza del nuovo parco all'Expo, alla raccolta fondi che ora si arricchisce della Cassa previdenziale dei veterinari con 4 milioni di euro. Fino al sodalizio con il Teatro Comunale: il prossimo 21 maggio alle 17 ospiterà il primo di una serie di eventi in vista della nascita di Fico, «Il flauto magico. Cibo per la mente. Complementi e sinergie tra musica e lettura del cibo», con Segre, Fabio Roversi Monaco, Nicola Sani, l'economista Michele Trimarchi e Claudia Sorlini (presidente del comitato scientifico di Expo). Ma il momento clou resta l'apertura prevista per la prossima primavera, proprio quando sotto le Torri si voterà per l'elezione del nuovo sindaco.

Segre, con l'arrivo dei veterinari la presenza delle casse previdenziali s'ingrossa.

«Le casse previdenziali, che fanno sempre investimenti molto prudenti, hanno ritenuto il nostro progetto molto interessante sotto il profilo della sostenibilità economica, culturale e professionale. Sono tutti contatti partiti dal mondo universitario, così come l'idea del parco è partita da me».

Come si è arrivati ai 4 milioni di investimento dei veterinari?

«Il 10 gennaio scorso ero in attesa dell'arrivo di Renzi per l'inaugurazione dell'anno accademico e ne ho parlato con il mio omologo direttore di Veterinaria. Gli ho chiesto se poteva mettermi in contatto con il presidente del suo ordine, e così è successo anche con le altre casse. Una strada che ha portato a casa fino ad oggi 28,5 milioni di euro su un totale di 65 milioni. Ciò ha in qualche modo modificato gli equilibri tra i finanziatori, tanto che un rappresentante degli agronomi entrerà nel comitato consultivo».

I detrattori dicono che Fico è solo un altro progetto in

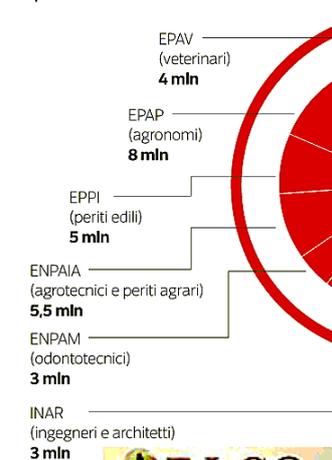
«Fico non sarà un supermarket, è un progetto di tutta la città»

Segre: «Coop ha messo una cifra rilevante, ma il governo non è in una mano sola»

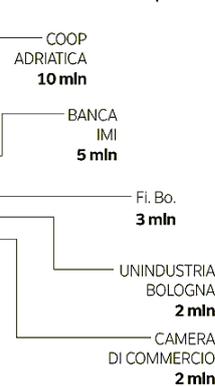
Gli investitori di Eatalyworld

CASSE PREVIDENZIALI
ORDINI PROFESSIONALI

28,5 mln



GLI ALTRI
36,5 mln



Oscar Farinetti
Fondazione Carisbo
Fondazione Del Monte
Giorgio Tabellini
Lamberto Masotti
Coop Reno

CNA
Ascom
Confcooperative
Confartigianato Imola
Unendo Energia
Pioligrafici



Lavori in corso Un'immagine del cantiere al Caab; l'apertura è prevista tra circa un anno

mano al mondo coop. Non è così o non è più così?

«I numeri parlano chiaro. Coop ha messo una cifra rilevante (10 milioni di euro con Coop Adriatica, ndr) e, insieme a Oscar Farinetti, ha in mano una parte molto importante che riguarda il funzionamento del parco stesso. Ma in realtà, guardando gli azionisti, si capisce che molti altri hanno investito e che le casse previdenziali rappresentano il 45% del totale. Con questo sistema si garantisce un progetto di tutta la città. Il governo non è in una mano sola, ma di un'intera squadra che funziona. E i numeri lo dimostrano».

Quindi, chi dice che Fico sarà un grande supermarket a cielo aperto si sbaglia?

«Io rispondo che c'è un comitato consultivo che verifica e suggerisce in modo che questo non avvenga. L'idea di fondo del parco me la ricordo bene, essendone stato il promotore: un grande progetto di educazione alimentare».

Prima ha citato Renzi: durante le recenti visite del premier in città è riuscito a parlargli di Fico?

«Non ancora, ma ne ho parlato molte volte con il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina. Più avanti ne discuteremo pure col premier».

Renzi ci sarà all'inaugurazione?

«Naturalmente me lo auguro, e con lui mi aspetto anche il ministro dell'Agricoltura, quello dell'Istruzione, dell'Ambiente (perché ambiente e cibo sono legati), e pure quello della Salute. Si potrebbe fare a Fico un consiglio dei ministri straordinario (Segre ride, ndr)».



Mi auguro che all'inaugurazione ci sarà Renzi: anzi, si potrebbe fare a Fico un consiglio dei ministri straordinario

Veniamo alla data di inaugurazione di Fico. Si è detto non più in autunno, ma in primavera. Marzo, aprile o maggio?

«È un dibattito che non mi appassiona. Ditemi voi un cantiere partito, dopo soli tre anni, in tempi così brevi. Questa sarà una decisione che verrà presa in modo collettivo, anche il Comune dovrà dire la sua su tutta una serie di questioni. Deciderà la squadra e non il singolo, perché non ci sono personalismi, tutti facciamo parte di un gruppo. Per questo, quando anche io sento dire che sarà un progetto gestito dalle coop, ripeto che sono un attore importante, proprio come tutti gli altri».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

E chef Bottura apre a Modena i Giardini del Gusto

«Anche il pane secco può diventare oro, agricoltura e cultura faranno ripartire l'Italia»

Chi è



● Massimo Bottura, chef pluristellato, è impegnato nella scelta di chi animerà il parco di Eataly

Massimo Bottura è un treno in corsa. Ma sa esattamente dove vuole andare. Lavora su più fronti con unico obiettivo, che è una via di mezzo fra cultura e biodiversità, in un continuo rimando fra memoria e futuro. Domani prende il via a Modena la rassegna *I giardini del gusto e delle arti*, che in 5 mesi porterà ai Giardini Ducali di Modena 130 manifestazioni diverse. La inaugurerà Bottura (a partire dalle 17) e alle 21 (in Camera di Commercio) il filosofo indiano e Premio Nobel per l'economia nel 1998 Amartya Sen terrà una *lectio magistralis* dal titolo *La sconfitta della fame liberiamo la libertà*.

Bottura, un'apertura importante che spiega subito il taglio che avete voluto dare.

«Sono sei mesi di lavoro, dove abbiamo concentrato 120 appuntamenti che vanno dai workshop per insegnare ai bambini a fare la sfoglia e tramandare così il nostro passato, agli incontri con filosofi per riflettere sul futuro del pianeta».

E come sarà secondo lei?

«Stiamo lavorando, non solo qui, su agricoltura, cultura e turismo per far ripartire l'Italia».

Come?

«La cultura è la base di tutto, perché la porta alla conoscenza, e la conoscenza porta poi alla coscienza, che a sua volta ci tra-



Lo chef contemporaneo non ragiona più su se stesso, ma sul territorio

smette il senso di responsabilità».

Non parla come uno chef, potrebbe dire qualcuno.

«Lo chef contemporaneo non ragiona più per puntare le luci della ribalta su se stesso, ma sul territorio».

E la cucina?

«I piatti diventano così un gesto sociale. I congressi gastronomici più importanti degli ultimi 15 anni hanno abbattuto le barriere fra noi cuochi. Ora c'è condivisione fra noi».

Ne è certo?

«Sì. Ora siamo in tempi in cui le ricette non sono più codificate e nascoste come una volta. Si condivide tutto, perché c'è una

continua evoluzione nella cultura gastronomica».

Lei che ha un ruolo importante, diciamo fondamentale in Fico, come vede la cucina italiana in questo momento?

«Penso che sia tornata a essere protagonista. Ci sono troppe cose da dire, da spiegare sulla nostra biodiversità. Noi dobbiamo combattere per la nostra biodiversità. È unica. Tutti la vogliono e noi non dobbiamo svenderci. Ma sa, giusto per fare un esempio, che ci sono cinque stagionature diverse del Parmigiano Reggiano».

Cosa le dà fastidio nella ristorazione italiana?

«Quando sento le critiche a

Mc Donald, mi viene da ridere, perché quando vado lì so esattamente che spendo una cifra adeguata al prodotto che mi viene proposto».

E cosa non sopporta allora?

«La ristorazione media che vuole scimmiettare quella alta, comprando materia prima a prezzi bassi per poi rivenderla nel piatto a dieci volte tanto. Loro non li vedo diavolo».

In questi anni è cambiato il ruolo dello chef, che ora, a partire proprio da lei, ha anche responsabilità sociali.

«Un cuoco contemporaneo deve prendere le banane troppo mature, il pane secco e il pomodoro non bello per creare la nuova tradizione. Il cuoco deve cucinare per dare esempio ai giovani, non più a se stesso. I tempi sono cambiati. Il pane secco ora può diventare oro, se ragionato tutti così. E insieme».

Helmut Falloni

© RIPRODUZIONE RISERVATA