

GLI INVENTORI DEL SITO «CRESCIAMO ANCORA CON UN PROGETTO AMBIZIOSO»

Non solo margherite: da Pizzabo nasce Hellofood

HANNO stregato gli alemani e ora vanno alla conquista dei romani. Pizzabo, startup bolognese attiva dal 2009 nel settore delle consegne di cibo a domicilio, debutta oggi a Roma con un nuovo nome. Si chiamerà 'HelloFood', inevitabile metamorfosi di una startup che, passata a febbraio con un'acquisizione milionaria sotto il colosso tedesco di e-commerce Rocket Internet, ha espanso i suoi orizzonti, culinari (non solo pizza) e geografici. Merito di Christian Sarcuni e Livio Liffanchi, classe '86, venuti a Bologna da Matera per l'università e fondatori di questa realtà che oggi raccoglie 5 mila ordini al giorno. Un altro romanzo di successo nel filone dei fuorisede.

Sarcuni, il vostro è il classico caso in cui si può dire che il successo vi ha cambiato, almeno nel nome.
«Quello, sicuramente. Ci siamo proiettati in un progetto molto più ambizioso. Basti pensare che a febbraio, dopo l'exit (la vendita al colosso tedesco, ndr), eravamo in nove, mentre adesso siamo in 37, tutti a tempo indeterminato e rigorosamente under 30».

Cambia anche il sito web. Sa che i vostri clienti più affezionati storceranno il naso?

«Sì, ma il sito di Pizzabo continuerà a funzionare. Il passaggio sarà un processo lento e graduale. Oltretutto, il sito di HelloFood è quasi identico all'altro».

Funziona sempre allo stesso mo-

do? «Certo. Basta inserire il proprio indirizzo, scegliere il locale preferito da una selezione che guarda alla qualità e ai giudizi dei clienti. Si prenota dal sito e si può pagare online».

Siete l'esempio di giovani che non scappano ma creano occupazione.

«Sì, è un motivo di grande soddisfazione. Abbiamo appena concluso una prima fase di assunzioni selvagge e più avanti ne faremo altre».

Dopo Roma, dove volete arrivare? «Siamo già presenti anche a Pisa, Ferrara, Padova, Parma e Milano e puntiamo a raggiungere Genova, Torino e Napoli».

Gianmarco Marchini



di SIMONE ARMINIO

OGGI nel foyer del Teatro Comunale, i vertici del Caab (quindi di Fico, il parco agroalimentare ideato da Andrea Segrè) e quelli del Comune firmeranno un protocollo per dire che musica e cibo sono un binomio forte che si rafforzerà nel tempo. A benedire l'accordo c'è Fabio Roversi-Monaco (nella foto), presidente di Genus Bononiae, la rete di musei che per prima ha siglato una collaborazione culturale con Fico.

Presidente, bene il legame

UNA RETE TRA ISTITUZIONI
«È importante che si dialoghi con tutte le realtà istituzionali cittadine»

tra Fico e il museo della storia di Bologna. Ma la lirica non è un azzardo?

«La cultura del cibo in questi ultimi anni - per ultimo all'interno del Festival della medicina appena conclusosi - si è rivelato forte, universale e di stringente attualità. In questo senso qualsiasi legame con i temi culturali in città è azzeccato. Ma c'è un discorso istituzionale da fare».

Quale?

«Così Fico sarà un binomio tra scienza e commercio»

Roversi-Monaco e l'investimento di agronomi&co



«Quello di cui si parlerà oggi al Comunale è in primo luogo un rapporto tra istituzioni. Vede, Fico è espressione di una serie di istituzioni cittadine. E il Teatro è un forte simbolo della cultura bolognese, che ha saputo svolgere in questo ultimo anno un'opera di intensa ristrutturazione e rilancio. La sua immagine è quella di una istituzione dinamica, che dialoga e si confronta con le altre per dar vita a una nuova idea di città. In questo senso il binomio con Fico sarà proficuo».

Il ruolo sarà istituzionale, ma nelle casse di Fico è preminente l'intervento commerciale.

«Questa preminenza io non la vedo. Soprattutto perché nel Fondo Pai, al fianco dei primi investitori tra cui la Banca Imi che presiedo, o Coop Adriatica, sono arrivati una serie di enti del mondo scientifico. Il 45% degli interventi pri-

vati in Fico, oggi, è rappresentato dal le casse degli agronomi, degli agrotecnici, dei veterinari e di molti altri fondi professionali».

Una virata scientifica, per strappare di mano lo scettro di Fico a Farinetti e alla Coop.

«Non mi fraintenda: Coop Adriatica ed Eataly sono presenti per esprimere al meglio l'importante anima commerciale e gastronomica di Fico. Dall'altro lato, le sfere professionali del mondo agroalimentare saranno fondamentali nella cura degli aspetti e le finalità scientifiche che Fico si pone. E il fatto che il loro impegno profes-

LE CASSE PROFESSIONALI
«Sono entrate nel fondo Pai e oggi rappresentano il 45% dell'investimento privato»

sionale si sia tradotto anche in un intervento finanziario è un importante riconoscimento della fiducia che ripongono nel progetto».

Fico nascerà orfano di un collegamento con l'aeroporto. Non è un problema?

«Credo che i ritardi sul People Mover siano un problema della città tutta, oltre che di Fico, che comunque mio risulta sarà ben collegato in ogni caso. Ma non dispero che il People Mover si farà».

I CONTI

I primi investitori

IL 55% del fondo è di Caab. Tra i privati ci sono, tra gli altri, Coop Adriatica, Banca Imi, Camera di Commercio, Unindustria, Enpaia, le fondazioni Carisbo e Delmonte, Confcooperative

Le new entry

A Enpaia (agrotecnici), si sono aggiunti: Epap (agronomi), Epav (veterinari), Empam (medici), Eppi (edili), Inarcassa (ingegneri e architetti). Totale 28,5 milioni

BONFIGLIOLI «SARÀ LA VERA STAFFETTA CON MILANO». DUE NUOVI NOMI NEL COMITATO CONSULTIVO

«Porteremo al Caab i contenuti e le idee di Expo»

VENTOTTO milioni di euro in più nella cassa-forte del fondo Pai. Arrivano dalle casse previdenziali del mondo professionale. Con tanto di posto a sedere al tavolo dei soci. Nella riunione di oggi, il comitato consultivo del fondo Pai presieduto da Segrè si allargherà infatti da 5 a 7 membri, con l'ingresso del notaio Federico Rossi, in rappresentanza dei soci minori, e di Giuseppe Geda di Epap, la cassa degli agronomi (entrata con 8 milioni di euro). Sarà lui a rappresentare anche le altre casse professionali che fanno parte della seconda cordata di finanziatori. Ci sono i veterinari di Epav (4 milioni), gli agrotecnici e i periti agrari di Enpaia (5,5 milioni di euro), i medici di Empam (3 milioni), gli ingegneri e architetti di Inarcassa (3 milioni), i periti edili di Eppi (5 milioni). Il totale, appunto, fa 28,5 milioni, ed è il 45% degli investimenti privati su Fico, fatto salvo il 55% di proprietà comunale.

PROCEDE così, Fico. E se non aprirà più in tempo con la chiusura di Expo, dal Caab giurano che ne raccoglierà il testimone in un altro mo-



Tre studenti del master in 'food innovation'

do: attraverso il lavoro di cinque persone che, racconta **Alessandro Bonfiglioli**, direttore del Caab, «in questi giorni sono in giro tra i Padiglioni dell'Esposizione Universale per prendere contatti, censire e segnalare i contenuti e le idee che, dopo la chiusura, troveranno casa in Fico». Nel frattempo i lavori vanno avanti. «Entro quest'estate - ragiona il direttore - la nuova area mercatale (quella in cui si trasferiranno i grossisti, ndr) sarà operativa. A quel punto, dopo il trasferimento degli operatori, inizieranno i lavori per l'adattamento degli spazi lasciati liberi e l'allestimento del parco agroalimentare». Fico, «aprirà nella primavera del 2015». La staffetta con Expo? «Consisterà nel trasferire i contenuti di grande evento estemporaneo in un posto stabile e visitabile per i prossimi decenni». Il progetto si chiama WikiExpo ed è organizzato, con il supporto di Caab, dagli studenti del Master in food innovation. I dati e i database che scaturiranno dal loro «censimento» di Expo, chiude Bonfiglioli, «diventeranno patrimonio di Fico».

s. arm.