

**NUOVI PERCORSI**

di **Natascia Ronchetti**

**Un parco del cibo, scommessa a Bologna**

Ci saranno big come Granarolo o il Consorzio del Parmigiano Reggiano. Poi imprenditori che hanno denunciato il pizzo, come Santi Palazzolo, pasticciere siciliano antimafia. O che hanno fatto parlare di sé, come Enzo Rossi, ai vertici della marchigiana Campofilone (pasta), che nel 2007 provò per un mese a vivere con lo stipendio dei suoi operai e decise, dopo aver gettato la spugna, di aumentare a tutto lo stipendio. Un pezzo di Italia, con piccole, medie e grandi imprese dell'agroalimentare che Fico Eataly World, il grande parco del cibo di Bologna in corso di realizzazione, accoglierà - secondo le previsioni - dall'estate 2016, quando dovrebbe essere inaugurato. Saranno le protagoniste di una delle più importanti scommesse di Bologna: la "disneyland" delle eccellenze alimentari made in Italy, che si svilupperà su otto ettari tra ristoranti, fattorie didattiche, laboratori che mostreranno come nasce il food italiano, coltivazioni e allevamenti dimostrativi.

Fico (Fabbrica italiana contadina) è un parco alimentare previsto nell'area del Caab, il Centro agroalimentare di Bologna, ed è il cuore di una operazione di valorizzazione che riguarda uno spazio di 100 mila mq. Il progetto è il frutto di un'alleanza che va dal Comune alla Eataly di Oscar Farinetti, da Coop Adriatica alla Camera di Commercio fino a Unindustria. Le risorse sono state reperite con la costituzione di un fondo immobiliare chiuso (quasi 100

milioni per l'operazione di valorizzazione di tutta l'area), convincendo anche le casse previdenziali di agronomi, periti agrari, veterinari, ingegneri.

Fico ospiterà 7 mila mq di orti e frutteti e 4 mila di allevamenti, 44 mini-fabbriche, 20 ristoranti, 10 aule didattiche, spazi dedicati a congressi. Gestito da Eataly e Coop Adriatica (soci al 50%), Fico richiede un investimento di 50 milioni di euro e dovrebbe creare 700 posti di lavoro diretti; altri 3.500 quelli che si creerebbero nell'indotto. I visitatori, secondo le stime, saranno 5 milioni all'anno.

«Non parliamo di un centro commerciale - spiega il presidente del Caab Andrea Segrè - perché il format si basa sulla promozione della cultura agricola e alimentare del Paese». Il modello è quello di una grande fattoria, in cui però gli allevamenti e le coltivazioni tipiche saranno affiancate dall'industria della trasformazione. Inoltre ci saranno luoghi di ristoro (le candidature, al vaglio dello chef Massimo Bottura, sono già oltre un centinaio). Tutto grazie alla partecipazione di imprese, dice Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico, «che cercano l'eccellenza indipendentemente dalle dimensioni aziendali: vogliamo promuoverci anche all'estero incentivando la nostra tradizione alimentare». Fico è già stato presentato, per esempio, negli Emirati arabi uniti e potrà contare anche sul nuovo collegamento aereo diretto tra Bologna e Dubai. «Sarà come un grande show room - prosegue Primori - che espone il meglio delle filiere dell'agroalimentare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

