

BOLOGNA MADE IN EATALY

FI.CO è la nuova creatura di Farinetti e Segrè. Un gigantesco parco agroalimentare che porterà milioni di visitatori nel capoluogo emiliano. E altrettanti soldi, nelle tasche degli investitori

di Ilaria Giupponi

E se *trendy* può diventarlo il cibo *made in Italy*, perché non possono diventarlo anche gli agricoltori che lo producono? FI.CO, acronimo che è tutto un intento glamour, sta per Fabbrica Italiana Contadina, e si propone esattamente questo: ricostruire in una specie di parco delle meraviglie del cibo tutto ciò che esiste e viene prodotto in Italia. La Disneyland dell'agroalimentare, è stato prontamente ribattezzato il parco tematico Fico Eataly World Bologna (società di gestione costituita appositamente, con la partecipazione al 50% di Eataly e Coop). Campi, vigneti, tartufo, aie e pascoli. Naturalmente con un certo stile. A idearle, sempre lui, Oscar Farinetti, assieme ad Andrea Segrè, già inventore, per così dire, del Last minute market e presidente del Caab, il Centro agroalimentare di Bologna. Proprio sull'area del Caab, area pubblica dal valore di 55 milioni di euro di patrimonio immobiliare e azienda da 400 milioni di fatturato annuo, sorgerà - con i soliti ritardi anche quelli brand delle italiane costruzioni - la nuova Fabbrica contadina, che dovrebbe aprire a maggio del 2016, anziché - come previsto inizialmente - nel 2015. Un mercato ortofrutticolo costruito da Ccc (Consorzio cooperative costruzioni), e sul quale hanno messo mano e benedizione un po' tutti, dal sindaco Virginio Merola, al "re" di Bologna Roversi Monaco, fino ai vari ministri dell'Agricoltura che si sono alternati dal lancio del progetto.

Un'area di 80mila metri quadrati - due volte lo Stato Pontificio per intenderci - di cui 9.800 dedicati alla vendita dei prodotti, 7.300 alla ristorazione, 4.000 di centro congressi, e il resto campi dimostrativi, allevamento e quaranta laboratori di trasformazione dimostrativi. E naturalmente strade, crocevia e parcheggi, perché FI.CO sarà «l'unico mercato al mondo in cui si girerà in bici, a tre ruote, con cestino davanti e frigo dietro, per poter girare a fare acquisti e degustare», ha spiegato il patron di Eataly. Che ha annunciato: «Conosceremo i 150 tipi di grano italiani vedendo le spighe nei campi, poi come vengono lavorate nel mulino e infine al mercato per comprare la pasta o al ristorante per mangiarla. E lo stesso per olio, vino e pomodoro». Sulla scia di Expo, l'obiettivo è quello «di diventare punto di riferimento museale, gustativo, per la spesa e didattico di un pubblico molto vasto», spiegano: 6 milioni di visitatori l'anno per la precisione, secondo le stime. Dev'essere questo il motivo per cui l'area del Caab, di cui è socio di maggioranza il Comune di Bologna (80,4%) assieme a Regione Emilia-Romagna (6,12%), Provincia di Bologna (1,54%) e Camera di commercio (7,57%), è stata concessa a Farinetti gratuitamente e senza gara d'appalto, in affidamento diretto. E dev'essere sempre questo (anche) il motivo per cui Bologna non poteva non avere una fermata dell'Alta Velocità. Cibo biologico, lusso e soldi. Tanti soldi: 95 milioni di euro, fra pubblici e



Costruito e finanziato insieme alle cooperative rosse il nuovo gioco di Farinetti occupa - come a Expo, senza bando - un'area pubblica che vale 55 milioni

privati. Più i primi che i secondi, per la verità. Tra i quali, ovviamente, non possono mancare - oltre ai milioni messi da Eataly - le cooperative rosse e i centri del potere economico emiliano-romagnolo. A investire nel parco agroalimentare raggiungendo la cifra di 40 milioni con la quale il progetto è stato finanziato (non male per una start up), ci sono: Coop Adriatica, Confcommercio Bologna, Unindustria Bologna, Confartigianato, Banca Intesa San Paolo,

Enpaia, Monrif Group, Unendo Energia, EmilBanca, Fondazione Carisbo, Carimonte Holding, Nute Partecipazioni, Coop Reno, Fibo Gsa, Cooperativa Saca, Eppi (Ente di previdenza dei periti industriali) e Fondo Fedora. Si sono aggiunti investitori stranieri e nazionali - di cui sul sito non c'è traccia - e il Fondo immobiliare Pai, (Parchi agroalimentari italiani) istituito

e gestito da Prelios Sgr, in cui confluiscono il patrimonio immobiliare, conferito dal Caab solo con un diritto di superficie oneroso per la durata di 40 anni, «al termine del quale tutto tornerà nella piena disponibilità del comune», assicurano, e un ammontare compreso tra 95 e 400 milioni di euro, oltre ai fondi provenienti da altri partner finanziari del territorio; sarà sottoposto alla vigilanza di Consob e di Banca d'Italia. Eataly World ringrazia. (L)

SENZA DIVENTARE GASTROFIGHETTI

Le sento le vostre obiezioni: «I prodotti biologici sono carissimi e vuoi mettere con la comodità del supermercato aperto h24?». Avete ragione, deve confessare il fanatico. Ma è tutta colpa del marketing, dell'immagine da gastrofighetti a cui ci condanna la moda del cibo bio, dell'artigianale anche quando non lo è, degli imballaggi di cartone grezzo, che dovrebbero costare meno e invece è come se fossero d'oro. C'è però una via di mezzo tra il diventare Farinetti e le scuse troppo comode per essere vere. Si possono migliorare i consumi, ridurli di quantità e alzarli di qualità, senza installare una compostiera in salotto e senza ipotecare casa, entrambe cose poco piacevoli. Riscoprire l'acqua della fonte, per esempio, quello si può fare e si risparmia. Sono ormai frequenti anche nelle grandi città i fontanoni che danno acqua microfiltrata, e a soli 5 centesimi al litro, giusto per evitare che lasciate il rubinetto aperto. Ora: non mi direte mica che è da fighetti girare con una tanica nel bagagliaio, no? Più dolente - mi rendo conto - è la questione fame. Fare la spesa da Eataly o da NaturaSì vi costa più che farla al discount, è certo. Ma - senza farvi i conti su quanto vi costerà liberarvi poi di tutti quei coloranti e grassi idrogenati - potreste riscoprire i mercati rionali. Ci sono ancora, giuro, e molti fanno consegne a domicilio. E c'è pure qualche coltivatore diretto che magari non ha la certificazione Bio, ma sarete comunque contenti. Scoprirete di buttare meno: frutta e verdura fuori da buste e polistirolo durano magicamente di più. Impagabile è comunque l'emozione di scoprire l'esistenza delle carote viola, cose strane accadono fuori dai banchi frigo: tagliate fini fini e fritte rigorosamente in olio extravergine sono la fine del mondo. Certo, qualche abitudine bisogna cambiarla, ve lo concedo. Ma niente fighettume, se non volete. Qualche anno fa ancora Petrini, efficace, fotografò: «Il consumatore è malato di filetto». Ora pensate alle rigaglie: quant'è che non mangiate delle belle tagliatelle con le rigaglie di pollo? Costa molto meno del ragù confezionato, di quello che contiene una traccia di carne, almeno. (L)

l.s.