

CORRIERE IMPRESE

SPECIALE DA EXPO A FICO



L'analisi

Giocare bene in casa: ora tocca a noi

di Massimo Degli Esposti

Pur giocando fuori casa, l'Emilia-Romagna ha condotto da protagonista — e stravinto — la partita di Expo 2015. Non poteva essere altrimenti per una terra che sta al cibo come la Nuova Zelanda sta al rugby: siamo i primi per produzione agroalimentare, i primi nelle macchine di food processing, i primi nelle confezionatrici alimentari. Con 41 prodotti Dop e Igp siamo la regione più certificata di tutta l'Unione europea e i 2,5 miliardi di fatturato generati dai marchi protetti equivalgono al 15% del valore complessivo dei 1.300 prodotti Dop e Igp del Vecchio continente. Anche per questo le nostre eccellenze sono le più taroccate al mondo: su 60 procedure avviate l'anno scorso dagli organi europei di tutela anti contraffazione, ben 40 riguardavano prodotti emiliano-romagnoli. Era inevitabile, quindi, che toccasse all'Emilia-Romagna raccogliere l'eredità dell'evento milanese. Lo farà con il contributo di tante aziende — da Granarolo a Coop — e tante intelligenze — dallo chef pluristellato Massimo Bottura al patron di Eataly Oscar Farinetti — già protagonisti dell'avventura Expo e ora di nuovo al lavoro per realizzare Fico, la fabbrica italiana Contadina che aprirà i battenti alla fine del prossimo anno. E Andrea Segrè, che l'ha ideata e la guida come presidente del Caab, sarà anche nel «pensatoio» creato da Matteo Renzi per gestire il mega progetto «Human Technopole Italy 2040» cui è destinata l'area ex Expo. Fico invece sarà la kermesse permanente dell'alimentazione made in Italy, raccontata nell'intero percorso dai campi alle tavole, passando per la trasformazione e la cucina. Traghettable le suggestioni di Expo da Milano a Bologna, dove sorgerà il parco Fico, sarà un'impresa ciclopica. E una mission impossibile portarvi i 5-6 milioni di visitatori attesi se la logistica del capoluogo emiliano resterà quella attuale. Inizia dunque una lunga marcia che oggi cominciamo a raccontare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'eredità a Bologna

Chiusa l'Esposizione universale, la Regione e le aziende emiliano-romagnole portano a casa il loro successo e si preparano a Eatalyworld. Le fiere del capoluogo e di Parma illustrano il futuro dei loro padiglioni. Il presidente Bonaccini: «Siamo la capitale del food»

CORRIERE DELLA SERA Rai

PRESENTANO

PHILOSOPHIA

IL CAMMINO DEL PENSIERO

«Lascia che la tua mente, questa, ascolti, impari»

PITAGORA

All'interno



L'inventore

Andrea Segrè: «La Fabbrica Contadina si legherà a Human Technopole»



La manager
Tiziana Primory (Eataly): «In questo modo spiegheremo le eccellenze dell'Italia»



Il trend

Sotto le Due Torri arriva il «gastroturista»: fa la spesa qui prima di andare a Firenze



PHILOSOPHIA

LA NASCITA DELLA FILOSOFIA

DALL'11 NOVEMBRE IN EDICOLA IL 1° DVD «LA NASCITA DELLA FILOSOFIA» A € 9,99

CORRIERE DELLA SERA Rai Com

ISTITUZIONI IN PRIMA LINEA

Parla il presidente Bonaccini. «L'Emilia-Romagna è la capitale del food, lo abbiamo dimostrato». Ricadute su turismo ed export

«Expo è stata un trionfo Ora avanti tutta con Fico»

9 Tappe Organizzate dalla Regione in giro per il mondo per il roadshow di Expo

3 Iniziative Allestite a Bologna, Piacenza e Rimini a 400 giorni da Expo

31 Progetti Che hanno animato i 90 giorni di Piazzetta Er tra agosto e ottobre

100 Aziende Quelle emiliano-romagnole promosse o presentate in Piazzetta

15 Mili Le presenze registrate alla Settimana di protagonismo di settembre

Chiusi i cancelli di Expo, dove la Regione Emilia-Romagna è stata presente in forze, è già tempo di bilanci. Li facciamo con il presidente Stefano Bonaccini, in partenza per una missione in California.

Presidente, soddisfatto del risultato?

«Siamo stati da tutti giudicati la regione più presente per qualità e quantità. E ne sono ovviamente soddisfatto, anche perché ci abbiamo creduto raddoppiando investimenti e sforzi quando molti ci invitavano a desistere o a tenere un basso profilo, perché sarebbe stata un flop. In realtà è accaduto l'esatto contrario. E il valore del nostro successo è indicato dal grande gioco di squadra realizzato assieme a produttori, consorzi, associazioni di impresa e Comuni, che si sono alternati per tre mesi nella piazzetta dell'Emilia-Romagna raccogliendo soltanto apprezzamenti».

Avete investito parecchie risorse. E il ritorno economico?

«La presenza ad Expo aveva due direttrici: sostenere e promuovere un settore agroalimentare che non teme paragoni (a partire dai 41 prodotti Igp e Dop che ci collocano sul tetto delle regioni europee) convinti delle grandi opportunità del nostro export, che vale nel 2014 ben 53 miliardi di euro, dei quali poco meno di 6 derivano proprio dal comparto agroalimentare. E non ho dubbi che già nel prossimo anno se ne vedranno benefici in termini di aumento delle esportazioni. L'altra direttrice era quella della promozione turistica di una regione che, da Piacenza



Inaugurazione Stefano Bonaccini, presidente della Regione, all'inaugurazione della settimana di protagonismo dell'Emilia-Romagna a Expo

a Rimini, può offrire tante eccellenze da competere con ogni parte del mondo. Peraltro i dati dei primi nove mesi del 2015, con un aumento di un milione e mezzo di presenze rispetto allo scorso anno, indicano che siamo sulla strada giusta».

Avete un piano per sostenere la filiera agroalimentare?

«La filiera agroalimentare è uno dei punti di forza di questa regione. Siamo uno dei simboli del miglior Made in Italy, siamo la prima regione italiana per esportazioni con una quota del 20% del totale nazionale. Tra i nostri mercati extracomunitari al primo posto abbiamo proprio gli Stati Uniti, verso i quali le nostre esportazioni agroalimentari nei primi sei mesi del 2015 sono cresciute del 18%. La nostra missione in Usa, oltre che un immediato fol-

low up di Expo, si inserisce anche in questo quadro. Il mondo chiede sempre più Made in Emilia-Romagna. Dobbiamo essere in grado di rispondere a questa domanda, mantenendo alta l'attenzione su quelli che sono i no-

stri punti di forza: qualità dei prodotti, qualità dei modi di produrre, attenzione all'ambiente. Come Regione stiamo lavorando in questa direzione. Il nuovo Psr 2014-2020 stanziava 1 miliardo 190 milioni di euro. Di questi oltre 500 milioni andranno a sostenere la competitività e la redditività delle imprese, mobilitando una spesa complessiva pubblico-privata di oltre 970 milioni di euro. Altri 93 milioni di euro andranno a sostenere l'innovazione che, in questa prospettiva, diventa ovviamente sempre più strategica».

Si è letto di qualche polemica sulla presenza a Expo di Fiera di Bologna. Cosa ne pensa?

«Penso che BolognaFiere abbia fatto bene ad essere presente ad Expo e la collaborazione con la Regione è stata positiva».

Fico rappresenta l'ideale continuazione di Expo. Cosa fa e cosa può fare la Regione per supportarne il decollo?

«Fico è un 'importante progetto per Bologna e per l'Emi-

lia-Romagna e certamente può raccogliere l'eredità di Expo. Ma non solo. Fico è coerente con la strategia che come regione stiamo perseguendo di promozione delle nostre eccellenze, in un'ottica di sistema: il territorio, il paesaggio, l'enogastronomia, l'agricoltura, i prodotti. Il turismo enogastronomico è sempre più importante, come dimostrano anche i servizi dedicati all'Emilia-Romagna da autorevoli testate estere, New York Time in testa. Senza dimenticare Forbes che ci ha eletto regione dove si mangia meglio al mondo. Dunque sosteneremo Fico. Lo abbiamo già fatto stanziando 3,2 milioni di euro per garantire i servizi di collegamento tra Caab e stazione ferroviaria attraverso l'acquisto 8 autobus ibridi ed elettrici, continueremo a farlo».

Fico, ma anche la Fiera e l'Aeroporto, sono infrastrutture che rischiano di essere penalizzate dai problemi di mobilità nell'area di Bologna. Non crede che la Regione possa avere un ruolo decisivo nel promuovere e realizzare un sistema di mobilità più moderno?

«Intanto mi si dia atto che sul People Mover, infrastruttura strategica per la competitività del sistema territoriale non solo bolognese, ma regionale, la Regione ha giocato un ruolo decisivo. Se c'è la volontà i problemi si possono affrontare e risolvere. Per quanto ci riguarda siamo ovviamente disponibili a fare la nostra parte, sapendo che serviranno parecchie risorse e uno sforzo comune tra più soggetti, a partire dalla Città Metropolitana».

Massimo Degli Esposti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Expo, eredità e sfide per l'Emilia-Romagna

Domani il convegno a Palazzo Fava

Domani alle 18 a Palazzo Fava a Bologna (via Manzoni, 2) si terrà la tavola rotonda «Expo, eredità e sfide per l'Emilia-Romagna» organizzato da Corriere Imprese. Un'occasione per discutere del futuro e della capitalizzazione dei risultati dell'Esposizione Universale nel panorama agroalimentare regionale. Interverranno Palma Costi, assessore regionale alle Attività produttive; Myriam Finocchiaro, responsabile comunicazione & Corporate affairs Granarolo; Enrica Gentile, presidente Gio-
vani Imprenditori di Unindustria Bologna;

Silvia Giannini, vicesindaco Comune di Bologna; Tiziana Primori, amministratore delegato Fico; Fabio Roversi-Monaco, presidente Genus Bononiae e Banca Imi; Andrea Segrè, presidente Caab e ideatore progetto Fico; Fabio Fava, rappresentante italiano del comitato bioeconomy Horizon 2020. Modera Enrico Franco, direttore del Corriere di Bologna. Silvio Castiglioni leggerà alcuni brani di «Cibo» (il Mulino) di Andrea Segrè. Fino a esaurimento posti, consiglia la prenotazione (tel. 051/261449).

centro assistenza autorizzato

GHETTI
Multiservice
RAVENNA - Un Service Globale

Officina - Carrozzeria - Revisioni - Service Pneumatici - Ricambi originali
Ravenna - Via Monsignor Fabbri, 3 - Tel. 0544.508711 | www.ghettimultiservice.it

PROTAGONISTI

«L'eredità di Expo non poteva che essere Fico La cultura dell'alimentazione è nel nostro dna»

Per Andrea Segrè il valore scientifico di Eatalyworld consentirà di legarla al progetto Human Technopole

di **Andrea Rinaldi**

Da una mostra globale e temporanea a una italiana e definitiva. Da «Nutrire il pianeta» al cibo come eccellenza e sano stile di vita. Da una kermesse pubblica a un nuovo asset privato. Ora che l'Esposizione universale ha chiuso i battenti, Bologna si candida a raccoglierne il testimone con la sua Fabbrica Italiana Contadina, un grande parco agroalimentare alla periferia della città che sorgerà dentro il Caab e che si legherà al progetto del dopo Expo, «Human Technopole. Italy 2040», grazie all'Alma Mater e alla Fondazione Mach di Segrè a Trento.

Andrea Segrè, professore di Politica agraria internazionale, inventore di Fico, cosa significa presentare Eatalyworld a Expo?

«Volevamo una staffetta ideale, del resto abbiamo scommesso su Expo sin dal primo giorno, quando l'Esposizione era ancora di là da venire. Il tema "Nutrire il pianeta" si collega perfettamente, si passa da una esposizione universale, mondiale e temporanea a una italiana e permanente. Nessuno sapeva cosa sarebbe successo a Expo, poi è andata molto bene e noi volevamo una data di riferimento per aprire, infatti abbiamo giocato su una scadenza, ma non troppo lunga. La complessità del progetto ci porterà ad aprire entro il 2016».

Quale sarà il legame tra Fico e «Human Technopole»?

«Attraverso la fondazione Mach e l'Università di Bologna cercheremo di mantenere alto il livello della parte scientifica di Fico. Tutti questi attori faranno parte di un organismo ancora da definire, ma di cui parliamo dallo scorso giugno. Stiamo ragionando su come veicolare queste competenze affinché lavorino per Fico, ma non solo».

Ogni volta però salta fuori uno che annuncia lo slittamento dell'apertura di Fico.

«Farinetti è una persona straordinaria, però certe uscite vanno concordate. Noi pensiamo di essere in tempo per il 2016, se saremo in ritardo ce ne faremo una ragione, ma bisogna rispettare chi ha investito e le sue aspettative. La decisione su quando inaugurare sarà collettiva, presa dalla città di Bologna, da Caab e dalla società di gestione, come ho già detto».

I medici hanno recentemente formalizzato l'ingresso con 13,5 milioni. Cosa significa per Fico questo peso delle casse di previdenza?

«Significa che il progetto è molto credibile, ma sotto diversi aspetti. In primis, dal punto di vista delle attese di rendimento. Secondo, a livello nazionale investono in economia reale e c'è un indirizzo del governo chiaro, ma recente, che spinge gli enti previdenziali in questa direzione. Terzo, dentro il parco portano una cultura legata a una professione: agronomi, periti agrari, veterinari, ingegneri, sono tutte professioni legate all'agroalimentare. E sono tutti rappresentati nel comitato scientifico. Agronomi e medici entreranno tra l'altro nel comitato consultivo, quello che viene



**Per i visitatori
Con le casse previdenziali
e Eataly stiamo studiando
varie iniziative
di educazione alimentare**



**Precisazione
Fico non può essere
la Disneyworld del cibo
Bologna non è Orlando,
per fortuna**

eletto dagli investitori del fondo. Posso poi anticipare che con queste figure e Eataly stiamo studiando un veicolo che si faccia carico dell'educazione alimentare».

Per i visitatori?

«Sì, studenti e ragazzi soprattutto. Non può farlo il gestore, Eataly. Penso a visite nei campi, nei laboratori, a tutta la parte della filiera: lo scopo sarà riscoprire il valore del cibo, far capire che il pollo non è solo quello arrosto, che le pesche vengono da un albero. Si tratta di studiare le linee guida dell'alimentare, basate soprattutto sulla dieta mediterranea. Il Paese è maleducato sotto questo aspetto: spreca, ci sono livelli alti di obesità. Fico vuole essere un laboratorio che poi verrà offerto alle scuole».

A che punto sono gli accordi con le istituzioni bolognesi come il Museo della civiltà contadina?

«Come Caab abbiamo firmato accordi con il Teatro Comunale, con il Teatro Manzoni, con la Cineteca, con Ascom, con il Museo della Città per creare legami continui. Il palinsesto deve essere ancora scritto».

Quale sarà la differenza, invece, con Expo?

Docente
Andrea Segrè è professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, fondatore del Last Minute Market, presidente del Centro Agroalimentare e di Bologna e presidente della Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Il saggio

«Rieducarsi al cibo»

«Voglio un cibo educativo. Un solo aggettivo, che non ha bisogno di tante parole di contorno. Così ci riprenderemo il diritto al cibo, e non il suo rovescio», così Andrea Segrè sintetizza lo scopo che lo ha spinto a scrivere il suo ultimo libro, «Cibo», in libreria per il Mulino (collana Parole Controtempo, 12 euro). Il docente scompone e ricomponde l'evoluzione della cultura agroalimentare degli ultimi cinquant'anni in Italia: dai tempi dell'economia domestica al rumore bianco di affabulatori, blogger, chef, guru, dietisti, sofisticatori e truffatori nel quale ogni giorno navighiamo. Dalla A di (cibo) Abusato, Artusiano e Avanzato alla Z di Zero, in mezzo la B di Buono e Bolognese, la C di Colto, Conservato o Copiato, la E di Expo e la F di Fico, il Parco Agroalimentare destinato a raccogliere presto l'eredità e la V di Veloce, la S di Spreco ma anche di Spadellato e Stelato: 55 voci che raccontano gli alimenti ai tempi di Expo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Saggio
La copertina del libro edito da Il Mulino

«Expo ha avuto un successo clamoroso perché avrebbe chiuso. Noi invece abbiamo una sfida in più: mantenere un flusso continuo di visitatori, vuol dire che devi attirare sempre l'attenzione, rinnovare il percorso educational, far ruotare le imprese».

Allora quale sarà il suo messaggio?

«Expo era una serie di Paesi che hanno mostrato le loro bellezze. Noi vogliamo mostrare le eccellenze del nostro Paese con un contenuto e una regia diversa».

C'è da dire che il terreno per Fico è stato preparato adeguatamente: non si fa che parlare di Bologna come capitale del cibo, anche all'estero.

«Qualcosa è successo, non solo a Bologna, ma anche a Milano, a Torino... in Italia al cibo si presta più attenzione, non mi sorprende quello che avviene in città, anche se c'è un substrato notevole. Fico non poteva che nascere qui. Intanto perché c'è il Caab e poi perché è nel nostro dna. Però ci deve essere una spinta sia per Fico che per Bologna. Ma non può essere la Disneyworld del cibo. Basta! Bologna non è Orlando, per fortuna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CO.AR.CO è un Consorzio che opera nell'edilizia privata e pubblica, progettando e realizzando opere di alto profilo.

La forza di tante imprese, un referente unico per affrontare al meglio le sfide di ogni giorno.

La nostra missione di business va pari passo con correttezza serietà professionalità e rispetto per il cliente.

Siamo un Gruppo giovane che in un mercato in crisi sta crescendo sviluppandosi su tutto il territorio Nazionale.

CO.AR.CO lavora in certificazione ISO 9001 e possiede l'attestazione SOA

LAVORA CON NOI IL NOSTRO SUCCESSO SARÀ ANCHE IL TUO!

CO.AR.CO SOC CONS A RL Via Bizzarri 9/2 40012 Calderara di Reno tel. 051727493 e-mail: segreteria@coarco.it

PROTAGONISTI

Tra grandi **consorzi** e artigiani del cibo Chi torna a casa e chi marcia verso Fico

Anche i piccoli sulla ribalta internazionale
Il bis di Amerigo 1934 e Macelleria Zivieri

Per una esposizione grande non ci vogliono solo produttori grandi. Ci vogliono grandi produttori. Come il famoso pennello di Carosello, Expo ha aperto le porte anche ai piccoli, magari per un solo giorno, purché portassero un pezzetto di eccellenza.

A rendere possibile questa rotazione non semplice sono stati gli aggregatori: associazioni degli agricoltori, **Coldiretti** in testa, e degli artigiani; sistema confindustriale, centrali cooperative e consorzi, la **Regione Emilia-Romagna** che ha fatto da regista alla «settimana del protagonismo» nel mese di settembre. E una grande banca, Intesa Sanpaolo, con il programma «Ecco la mia impresa» declina di storie in divenire, crescite tumultuose e sacrifici infiniti, non solo del settore agroalimentare.

Consorzi e cooperative, per esempio, hanno consentito a grandi marchi come **Parmigiano Reggiano** e **Grana Padano** di essere presenti ogni giorno con un produttore diverso, per l'intero semestre, non soltanto nei ristoranti dell'esposizione ma nel supermercato **Coop** del futuro o alla Cascina Triulza, dove un vero caseificio ha fabbricato due



Sul web
Puoi leggere, commentare e condividere gli articoli di Corriere Imprese su www.corrieredi-bologna.it

forme quotidiane di grana, poi vendute all'asta a beneficio della Fondazione Rava per l'ospedale pediatrico di Haiti.

Cna e **Confartigianato** hanno fatto incontrare sul cardo migliaia di visitatori con qualche decina di Food Stories, confluite in un'app in continuo aggiornamento e accrescimento. Sotto lo slogan «Abbiamo tanto da fare assaggiare al mondo», si scoprono il panpapatò ferrarese di **Bulgarelli** da Fiscaglia, la piadina al kamut di **Piasotti** da Carpi; le paste ripiene di **Venusti** da Parma, **Unipasta** da Argenta e **Naldi** da Bologna; la macelleria salumeria **Zivieri** da Monzuno. Ben prima di Expo, Aldo Zivieri a Bologna c'è arrivato da solo un paio di anni fa, nel rinnovato Mercato di Mezzo e in joint venture con il ristorante **QuantoBasta**, per dar vita a un **RoManzo** aperto tutto il giorno. Quando verrà il momento, Zivieri sarà a Fico, perché è tra i primi 40 ad avere aderito alla Fabbrica Italiana Contadina, annunciati proprio a Expo dal presidente del **Caab** di Bologna **Andrea Segre**, e da **Oscar Farinetti**.

Dal Waterstone di Intesa Sanpaolo si sono affacciati sul decumano **Orva** e **Appennino Food**, le piadine e i tartufi. A



Bagnacavallo **Luigi Bravi**, titolare di Orva, attende di poter investire 25 milioni di euro per rinnovare lo stabilimento, raddoppiare la capacità produttiva e far crescere il fatturato da 30 fino a 50 milioni di euro. Mentre Expo celebrava l'Italia che riparte, in Romagna un'affollata conferenza di servizi si ingegnava a creare ostacoli e ritardi.

A Valsamoggia i fratelli **Dattilo** hanno già potenziato lo stabilimento di Appennino Food, per conservare in vasetti

e barattoli tonnellate di prelibatezze intere, a fette, in salsa, in crema; pasta e olio aromatizzati, per un fatturato di 6 milioni di euro, al 60% prodotto all'estero. Con l'acquisizione della **Dispensa di Amerigo**, sughi e conserve nate dall'esperienza della trattoria **Amerigo 1934**, dello chef stellato **Alberto Bettini**, Appennino Food diventa un gruppo che nel 2016 si avvicinerà ai 10 milioni di euro, soglia per considerare la quotazione in borsa nel segmento Aim. In-

Proiezione
Un rendering che mostra come sarà l'interno di Eatalyworld con i suoi 40 laboratori e ristoranti

tanto, anche **Amerigo 1934** (che in luglio ha rappresentato l'Emilia-Romagna nel padiglione di Eataly) fa parte dei 40 in marcia verso Fico, con altri reduci di Expo.

Tra i reduci in marcia c'è naturalmente **Granarolo**, ci sono il **Grana Padano** e il **Parmigiano Reggiano**, il consorzio **Mortadella Bologna**, che ha fatto tappa negli spazi di Eataly. Il gruppo **Cevico** di vini romagnoli si è invece trattenuto per l'intero semestre, in calice nel padiglione del vino e in spirito nelle presentazioni multimediali del padiglione **Cibus È Italia**, di Federaltimentare.

Non sempre la strada dell'esposizione universale condurrà a Fico. **Dispensa Emilia**, che farcisce tigelle con le Dop e Igp regionali, e le inaffia con i vini Doc locali, ha gestito con soddisfazione il Chiosco Gourmet vicino a Cascina Triulza, e ora torna a Modena e agli otto ristoranti sparsi in regione. E così la concorrente sammarinese **La Piada** e **Le Bolle**.

Segnalazione finale per i cinque ristoranti (oltre ad Amerigo 1934) che hanno ruotato, mese per mese, nei padiglioni regionali di Eataly: **Osteria in Scandiano** (Reggio Emilia), **Osteria La Campanara** di Galeata (Forlì-Cesena), **Quartopiano** suite ristorante di Rimini, **Osteria La Sangiovesa** di Santarcangelo di Romagna, **Le Ghiaine** di Cervia-Milano Marittima. A riequilibrare la prevalenza romagnola, i prodotti **Parmareggio**: il classico cacio sui maccheroni, per tutto il semestre e nei ristoranti di tutte le regioni.

Angelo Ciancarella
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ogni lunedì scendiamo in campo



Corriere di Bologna Sport è la nuova edizione settimanale dedicata ai maggiori eventi sportivi del panorama locale..

Calcio, basket, interviste esclusive ai grandi protagonisti, statistiche e commenti per aggiornarvi sulle vostre grandi passioni.

Non perdetevi Corriere di Bologna Sport, perché con voi facciamo squadra.

CORRIERE DI BOLOGNA

In edicola solo con il Corriere della Sera