

L'ANTEPRIMA

PROMOZIONE SCIENTIFICA
L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
È SCOPO DI UNA FONDAZIONE
NATA IN SENO AL PROGETTO



SUL NOSTRO SITO
Segui il canale dedicato
a Fico, scopri come sarà la
città del cibo che sta
nascondendo al Caab
www.ilrestodelcarlino.it/bologna



Nel cuore di Fico

*Come sarà la città del cibo:
viaggio nel cantiere*

di **LETIZIA GAMBERINI**

ECCO FICO. Il cantiere della città del cibo si svela per la prima volta. Anche se, camminando con caschetto in testa nell'enorme 'elle' del vecchio mercato, ancora bisogna lasciar correre l'immaginazione. Ma a raccontare di come il cemento esterno si trasformerà in campi e orti e come quegli stalli ora vuoti ospiteranno 'mini aziende' e prodotti d'eccellenza ci pensano il presidente del Caab **Andrea Segrè** e l'amministratore delegato di Fico Eataly World, **Tiziana Primori**. E lì, nel cuore del vecchio mercato ortofrutticolo, ci sarà pure spazio per l'atmosfera romagnola. Sì, in quello che è il crocevia del Fico Eataly World «è stata pensata una zona per il divertimento leggero legata alla Rivie-

TUTTI IN FORMA

Una zona per il divertimento legata alla Riviera e un progetto sul wellness

ra», indica Primori nel corso del giro. Si sta lavorando, dunque, anche a un progetto di wellness. Le novità aumentano, dunque, dopo l'annuncio nei giorni scorsi, da parte di Oscar Farinetti, di giostre pensate per la famiglia. Ma il contenitore, si sa, è ricco e aspetta solo di essere riempito.

ILAVORI di Fico sono entrati nel vivo lo scorso 2 maggio, dopo il trasferimento dei grossisti nel vicino Nam, a un passo («è l'unico vero mercato a chilometro zero», ricorda Segrè). Le ruspe sono al lavoro nello spazio esterno, dove si stanno rimuovendo due ettari di cemento per fare spazio alle piante. Del resto, lungo il perimetro, sorgeranno stalle, orti, vigneti, ulivi. Persino una tartufaia e le api. Ora c'è un cantiere assolato, mentre all'interno domina lo spazio vuoto. Spariranno le coperture rosse, sostituite da colori che ricorderanno la natura, mentre resterà intatto il soffitto a capriate. «Puntiamo a un intervento conservativo - specifica Primori - per modificare la struttura il meno possibile». Cambierà di certo la pavimentazione, che sarà solcata dalle biciclette a tre ruote ideate dalla Bianchi: non man-

VISITA GUIDATA Sopra, Paolo De Castro e Marc Tarabella con **Andrea Segrè** all'interno del Caab. Sotto, **Tiziana Primori** illustra il progetto di Fico Eataly World alla stampa



ca ovviamente il cestino per fare la spesa. Ripercorrendo la lunga 'elle', l'ingresso principale darà, per l'appunto, sui campi, poi seguirà subito la filiera dei salumi, a partire dalla mortadella. Seguirà il settore caseario, dove il consorzio Grana Padano, ad esempio, produrrà quattro forme al giorno.

A fianco, anche la produzione Granarolo. All'esterno, ovviamente, ci sono le stalle. Si osserva, si ascoltano le spiegazioni, poi si mangia o si porta a casa: del resto questo è lo spirito di Fico. Segue la filiera della pasta (presenti pure due mulini), seguiti da fornai, ortofrutta e peschiera. Nell'altro brac-

cio, largo a vini, olio, birre artigianali e un cocktail bar, mentre a fianco sorgerà l'area per i golosi. «Si può venire a Bologna, passare il giorno qui e rientrare in hotel solo la sera», commenta Marc Tarabella, membro della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, presente al sopralluogo assieme a Paolo De Castro (coordinatore S&D della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo). Su questo, torna il tema trasporti. Segrè ricorda che si riaprirà il dialogo con la nuova giunta «anche se le nove navette ibride che sono state già predisposte garantiscono la sostenibilità». Insomma, all'inizio basteranno per il flusso di «sei milioni di visitatori pensati, ma in futuro bisognerà ragionare anche su un altro mezzo». A proposito di futuro, quanto dura il cantiere? «Aprirà nel 2017 - assicura Segrè -. Ormai vediamo la strada moderatamente in discesa. Del resto la prima parte, quella del trasferimento del mercato, è durata solo 13 mesi. E qui dentro sta nascendo una cosa che non è mai esistita prima». E che, da adesso, inizia a prendere forma.

I CONTENUTI

Il mercato

Si stima che siano circa 2mila le imprese coinvolte con 3mila lavoratori occupati nell'indotto e 700 direttamente nel parco



La formazione

In una parte del vecchio edificio troveranno spazio anche sale multimediali e una sala convegni modulare



I turisti

L'attesa è di più di sei milioni di visitatori in un anno, provenienti dall'Italia e dal mondo. Fico verrà promosso in tutti gli Eataly all'estero



La grande festa di 'Vegetabilia'

UNA GRANDE festa (nella foto) a base di frutta e verdura. Ma non erano i soli ingredienti di 'Vegetabilia' il party organizzato nella nuova area mercatale del Caab per grossisti, operatori del settore e imprenditori. Una vera e propria vetrina per le attività del mercato. L'evento è stato accompagnato da una pubblicazione, edita da Caab. Si tratta di un ricettario realizzato con il contributo di grandi chef -Moreno Cedroni, Filippo La Mantia, Simone Salvini - e con le ricette degli operatori mercatali di Bologna.

IL CONVEGNO

«Il modello Eataly World esempio per l'Europa»

IL MODELLO Fico come esempio per tutta l'Europa. Anche per questo Paolo De Castro invita al Parlamento Europeo Fico Eataly World convinto che sia una «straordinaria piattaforma di educazione alimentare». Se ne è parlato ieri al convegno 'La buona tavola si impara a scuola', alla presenza di Tiziana Primori, dell'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli e del direttore generale ufficio scolastico regionale. Il summit illustrava il nuovo regolamento europeo per la distribuzione di latte e frutta nelle scuole. Il regolamento entrerà in vigore dal 2017 e prevede per i Paesi europei l'obbligo di destinare fino al 15% dei fondi previ-



sti per il programma (sono in totale 250 milioni l'anno, di cui circa 25 destinati all'Italia) in progetti di educazione alimentare. «Le Regioni questa volta hanno chiesto di essere consultate prima», ha sottolineato Caselli.