

IL PROGETTO

I TEMPI

NATO PER UNA STAFFETTA CON EXPO
LA NUOVA TIMELINE PREVEDE
L'APERTURA ENTRO L'ESTATE 2017

LA PROPRIETÀ

NONOSTANTE LE TANTE QUOTE
VENDUTE A ENTI E PRIVATI,
LA MAGGIORANZA È DEL COMUNE

Con Fico Eataly World l'Italia sarà regina del buon cibo

A Bologna proseguono i lavori del grande parco agroalimentare

di SIMONE ARMINIO

UN GRANDE parco agroalimentare dove raccontare dal vero, una per una, tutte le filiere della dieta mediterranea. L'annuncio di Fico Eataly World, è vero, è datato 2013, e al termine di Expo sarebbe dovuto già essere pronto. Ma Oscar Farinetti e Tiziana Primori che – rispettivamente con Eataly e Coop – stanno lavorando per riempire il grande parco in costruzione, ai tempi rallentati controbattano con l'esempio New York. Lì Eataly ha ritardato l'apertura di oltre un anno, e oggi è il posto più visitato di tutta la Grande Me-la. Dei tempi non si preoccupa neppure Andrea Segrè, agroeconomista, presidente del Caab e ideatore del progetto: «Saltata la staffetta con Expo, che poteva avere un senso – ha ripetuto spesso –, ciò che conta adesso è farlo bene. E i lavori in atto dimostrano che ci stiamo riuscendo». I cantieri di Fico sono a pieno regime. Per iniziare si è dovuto aspettare che il mercato ortofrutticolo abbandonasse gli spazi del Caab – immensi, mastodontici, figli di un'epoca di sogni in grande – che ormai occupava per poco meno del 50%.

A QUEI buchi vuoti ammette di aver guardato Andrea Segrè, fin dal momento in cui è diventato presidente del mercato. Finché, nel 2013, ecco arrivare l'idea. Un grande parco, fatto di percorsi reali. Dal campo di grano al mulino, al panificio al ristorante e al panettiere. Dal recinto dei maiali al laboratorio di lavorazione delle carni, al salumiere, al ristorante di specialità emiliane. E ancora: dal



RENDERING Verde dentro e fuori. Grandi spazi, negozi e terre da coltivare. Ecco come sarà Fico

ANDREA SEGRÈ
«Abbiamo rivoluzionato il Caab senza spendere un euro di soldi pubblici»

campo di pomodori ai barattoli di passata, dalle arnie alla pasticceria di dolci al miele e così via, senza dimenticare nulla.

LO SPAZIO c'era. Mancavano i soldi e «visto lo spreco immane che, negli anni '90, ha contraddistinto la costruzione del Caab – racconta Segrè –, questa volta

neanche un soldo pubblico doveva essere speso». Così è nato il Fondo Pai, Parco agroalimentare italiano. Che in pochissimi mesi è riuscito a centrare l'obiettivo dell'investimento iniziale: 45 milioni provenienti dal mondo economico bolognese. Cooperatori, commercianti, banche, fondazioni, industriali, camera di commercio, artigiani. Tante microquote, qualche quota più cospicua, e poi i 55 milioni di valore dell'immobile messo a disposizione dal Comune, a rassicurazione che la baracca rimanesse pubblica. Partito il progetto, la raccolta fondi è continuata. Oggi supera i 150 milioni ed è

dominata dall'ingresso delle casse professionali: medici, avvocati, biologi, agronomi, periti agrari, edili, agrotecnici, veterinari e molti altri. Con quei soldi si è finanziato anche il nuovo mercato, già operativo, mentre Fico, lentamente prende forma. «Sarà un posto bellissimo», ripetono gli attori, come un mantra. Di già noto, oltre alle filiere, c'è che si girerà in bici, che sono attesi circa 6 milioni di visitatori dall'Emilia-Romagna, dall'Italia e dal mondo, che ci saranno delle produzioni in sede, a marchio Fico. Orgoglio del cibo italiano, con un cuore emiliano-romagnolo.

Con le filiere e i ristoranti, una fondazione scientifica curerà l'apporto culturale

AL CAAB è nata anche la Fico Foundation for Education, stampella scientifica del nuovo parco. Una fondazione voluta da Andrea Segrè e aperta alla comunità scientifica, partendo dai rappresentanti di quegli enti professionali – dai medici ai biologi, dagli agronomi ai veterinari –, che Fico lo hanno finanziato col duplice scopo di investire e promuovere la propria cultura. Di cosa si occuperà la fondazione? Letteralmente, spiega Segrè, di «educare alla buona tavola, prendendo spunto dai nuovi indirizzi europei di educazione scolastica al consumo di frutta, verdura, latte e latticini». Da Fico, questo è perlomeno il progetto, si irradiano proposte scientifiche e didattiche che si rivolgeranno al mondo, e avranno per veicolo, oltre ai canali tradizionali, anche la moltitudine di visitatori e scolaresche che (si spera) visiteranno il parco. La fondazione, avverte, Segrè, «con il suo lavoro aiuterà inoltre il comitato scientifico a vagliare le proposte che costituiranno le attività di Fico Eataly World, per mantenere saldo l'aspetto scientifico del progetto».

IL PROGETTO INAUGURATA LA NUOVA AREA PER I GROSSISTI E IL COMMERCIO. BONFIGLIOLI: «SIAMO L'UNICA STRUTTURA IN ATTIVO IN ITALIA»

«La rinascita del mercato? Passa dal consumo di frutta e verdura»

PIÙ STRETTI e più funzionali. Il Nam, la Nuova area mercatale di Bologna, che ha aperto i battenti lo scorso aprile a Bologna, nella sede del Caab, per lasciare spazio a Fico Eataly World, ha compiuto il miracolo di rendere un mercato ortofrutticolo un fiore all'occhiello, laddove nel resto del Paese i mercati sono problemi da risolvere. I numeri, intanto: la nuova area è grande 50mila metri quadrati contro gli 80mila di quella precedente. È già tutta piena ed è ampliabile di altri 10mila metri quadrati, ma «viste le continue contrazio-

ni del mercato e il sovrannumero di spazi che abbiamo appena lasciato – considera il direttore, Alessandro Bonfiglioli –, ci penseremo due volte prima di allargarci di nuovo».

DENTRO al Nam trovano spazio 16 grossisti, 100 produttori e 2,5 milioni di bancali di frutta e verdura all'anno. La struttura è più funzionale: meno consumi, maggiore praticità (con i pavimenti a sbalzo e non a raso), 20% di tempo in meno per gli spostamenti, -60% di tempo sprecato in totale, da tre ore a 40 mi-



INAUGURAZIONE La nuova area mercatale aperta lo scorso aprile al Caab

COSA CAMBIA

Il Nam, che sostituisce gli spazi del Caab, sono piccoli e funzionali

nuti. I conti, nel frattempo, dopo anni di debiti sono tornati in pari: il bilancio 2015 si è chiuso a 210mila euro, il fatturato è stato di 4,3 milioni di euro. I lavori sono stati finanziati con gli oltre 150 milioni di euro raccolti sul mercato privato dal Fondo Pai, la cassaforte gestita da Prelios sgr e incaricata a sua volta di gestire la nascita di

Fico. Nel frattempo il ministero dei lavori pubblici ha già riavuto indietro i soldi prestati negli anni '90 per la costruzione della struttura, e il Comune finirà di avere i suoi 17,5 milioni di euro entro l'anno prossimo, prima del tempo di scadenza. Tutti felici, tutti contenti, e un'attività di marketing che «dal reperire nuovi grossisti da ospitare – considera Duccio Caccioni, responsabile del marketing –, da oggi si dovrà impegnare a reperire consumatori di frutta e verdura, agendo sulla cultura alimentare degli italiani. Di tutte queste, forse la sfida più dura.