

LE SFIDE DEL FUTURO

PRESENTATO OGGI 'FICO BIKE TOUR'
È UN VIAGGIO IN BICICLETTA DA NORD A SUD
ALLA SCOPERTA DEL MIGLIORE CIBO ITALIANO
NELLE 38 AZIENDE PRESENTI ALL'INTERNO DI FICO

LA CITTÀ CHE CAMBIA



DALLA PRIMA
LE SCOMMESSE
DA VINCERE



di VALERIO
BARONCINI

(...) **ORMAI** è chiaro, sul primo fronte, che siamo di fronte a un bivio: la struttura, che dovrebbe essere finanziata dal gruppo Seragnoli, è al palo da troppi anni e per tutta l'estate sono proseguiti incessanti i contatti fra la famiglia che già ha donato tanto alla città, la Regione e l'Università. Mancano solo i dettagli, ma di fatto via Zamboni e viale Aldo Moro hanno dato il via libera (con carta bianca) per una struttura semiprivata. La burocrazia e i tentennamenti delle istituzioni hanno ucciso l'entusiasmo e, se la soluzione non arriverà entro l'autunno, l'addio al polo sarà definitivo.

IL SECONDO nodo riguarda la Staveco che, ormai è certo, non sarà un campus né ospiterà facoltà in fuga dalla zona universitaria. Che vita, allora, potrebbe esserci per una zona che rischia di restare dunque solo un maxi parcheggio? La scommessa può avere affinità con la grande industria e, ovviamente, la ricerca. Ora tocca al rettore Francesco Ubertini (che, ricordiamo, non ha inserito l'opera nel piano immobiliare dell'Alma Mater) riprovarci e stupire. Il sindaco Virginio Merola sa che buona parte del suo mandato passerà anche dalla riqualificazione di quest'area di città, così a ridosso dei colli e del centro e ormai da troppo tempo lasciata a se stessa per non venire riqualificata. In questo senso, i tre progetti andranno tutti ricordati: non è che il Tecnopolo all'ex Manifattura rischia di essere una concorrenza mortifera proprio per la Staveco? Godiamoci dell'oggi, comunque, e dello squillo di tromba: in anni così privi di nuovi temi, è (almeno) un glorioso placebo.

Centro meteo

Al Tecnopolo potrebbe nascere il nuovo centro meteo dell'Ue, oggi in Inghilterra. L'Italia ha infatti candidato Bologna

Ex Staveco

All'ex caserma potrebbe nascere la nuova Alma Mater. Presupposto essenziale: vendere i palazzi di via Zamboni



Caab senza pareti, per diventare Fico

«E a novembre il tour negli Eataly»

Primori e Segrè: «Ecco come sta nascendo il parco agroalimentare»

di SIMONE ARMINIO

COSÌ grande e rarefatto, più simile a un'autostrada (23 metri di larghezza, svariate centinaia di metri di lunghezza) che non a un mercato ortofrutticolo, il vecchio Caab è sparito. L'immensa struttura non ha più pareti, ma - direbbe il cantautore - alberi. Oddio: gli alberi vanno ancora piantati. Però per far-

TRE LE VISIONI

«Si potrà entrare a mangiare, a visitare tutto con le guide o approfondire alcune filiere»



FUTURO
Il cantiere e, a destra: Andrea Segrè e Tiziana Primori

lo, all'esterno sono già nate le vache da un ettaro che ospiteranno le colture. Frutta e verdura da una parte, recinti di animali dall'altra. Così sarà Fico Eataly World, spiegano Andrea Segrè, presidente di Caab e fondo Pai, e Tiziana Primori, ad di Fico e vicepresidente di Eataly. Pareti, saracinesche, celle frigo: tutto è stato demolito e smaltito in due mesi, quando gli operatori si sono trasferiti nella nuova area mercatata. Il cantiere brulica di ruspe, scavatori e maestranze. Segrè e Primori, caschetto da can-

tiere d'ordinanza, indicano uno squarcio più grande di altri, al centro del lato lungo della 'L' del Caab: «Si entrerà da qui. Chi vorrà prenderà la bici, gli altri a piedi».

TRE le fruizioni immaginate: chi viene a mangiare o comprare, senza pagare biglietto; chi ha prenotato una visita guidata completa (tempo stimato almeno 6 ore, degustazioni comprese) e chi ha prenotato visite approfondite per una o più filiere. Un'esperienza personalizzabile sul sito, prima di partire. Per

la didattica ci saranno aree tematiche e multimediali sul modello Padiglione Italia a Expo e ambasciatori del gusto, ovvero le guide specializzate. «Poi, ci saranno i produttori, gli allevatori, i ristoratori: sanno tutti fin d'ora che sono qui anche per raccontare il proprio mondo e che dovranno essere disponibili a ogni domanda». Il marketing si è già mosso: da gennaio 2017 verranno presentati i pacchetti turistici ai tour operator, ma già a novembre partirà il grande tour di presentazione negli Eataly e nei centri ita-

liani di cultura nel mondo. Gli arredi li stanno provando negli uffici. Legno grezzo ed erbetta sintetica, per non creare fratture tra i campi e i locali interni. Colori diversi in ogni zona per spezzare la monotonia. Poi ci saranno le 38 aziende. Ognuna da 250 metri quadrati, tra laboratori, ristorante, vendita, magazzini, parte museale e servizi. Doppia la difficoltà: «Convincere le grosse aziende a lavorare in uno spazio così piccolo, e gli artigiani a gestire uno spazio così grande».



LA QUERELLE SUI TEMPI D'APERTURA

IL PARCO ERA PENSATO IN STAFFETTA CON EXPO I TEMPI SI SONO ALLUNGATI GRADUALMENTE: L'APERTURA È PREVISTA PER L'AUTUNNO 2017

I NUMERI DEL MERCATO ORTOFRUTTICOLO

CIRCA 44MILA METRI QUADRATI, 19 OPERATORI 80 AZIENDE, 350 MILIONI DI EURO DI FATTURATO 2,4 QUINTALI DI FRUTTA E VERDURA IN UN ANNO

LA CASSAFORTE DI FICO E NAM

SI CHIAMA PAI, È UN FONDO GESTITO DA PRELIOS A MAGGIORANZA DI CAAB (QUINDI DEL COMUNE) IL RESTO: COOP, BANCHE, FONDI PROFESSIONALI



Polo oncologico

Il Dapp, dipartimento ad attività pubblico-privata, è un'opera da 46 milioni di euro, bloccata da anni per la burocrazia

Ex Lazzaretto

Sono in progetto o in costruzione: facoltà, case palazzi, sottopassi, servizi... ma la crisi ha rallentato tutto



FRUTTA E VERDURA Momenti di attività notturna al Nam e, nell'ultima foto a destra: Valentino Di Pisa, presidente nazionale di Fedagromercati

SOLITARIA piazza Maggiore alle 4 del mattino. Rarefatto il traffico sui viali. In via Canali invece è l'ora di punta. A quell'ora la campanella del Nam, la nuova area mercatale, giusto di fianco al vecchio mercato dove sta nascendo Fico, è già suonata da due ore, dando il via alle contrattazioni proprio come in Borsa. Solo che qui l'oggetto del contendere sono zucchine tonde, pomodori pachino, zucche gialle, pesche cesenati, frutta esotica: 44mila metri quadrati. La metà di prima, «ma molto più funzionale». A dirlo, dopo mesi di scontri, stavolta sono gli operatori: 19 i grandi, più 80 piccoli. Ognuno di loro movimentata fino a 150 pallet al giorno: 2,5 quintali ogni anno.

I COMPRATORI arrivano a ogni ora. C'è chi cerca l'eccellenza, chi ha fretta di raggiungere la Versilia, il Trentino, la Calabria, chi aspetta l'occasione. «Alle 2 la scelta è massima, alle 8 spuntano le offerte», ragiona Duccio Caccioni, responsabile marketing e qualità: 100mila controlli l'anno, per far sì che ogni sedano in uscita dal Caab sia certificato. «...Anche se poi non

LA VITA NOTTURNA DEL MERCATO

«Mentre tutti dormono la campana del Nam avvia le contrattazioni»



è detto - continua il ragionamento Caccioni - alle 6, per dire, i produttori locali ricaricano con gli ultimi tagli, raccolti solo un'ora prima».

SOLO questione di abitudine, allora. Tanto più che «i tempi, al Nam, finalmente non sono più un proble-

ma», si inorgolisce Andrea Segrè, presidente del Caab. La logistica era il punto debole della vecchia area, ricorda Luigi Gallerani, presidente di Fedagromercati Acmo, conferma: «Oggi la ricarica avviene a sbalzo, con le porte d'accesso ad altezza dei tir». I compratori ricevono una piazzola e un codice. Molti

hanno la bici nel furgone, per muoversi più velocemente. Tutti hanno coltelli per assaggiare. Sono ambulanti, dettaglianti, grossisti a loro volta. Guardano, contrattano, acquistano, e un minuto dopo la merce è su un muletto in direzione del furgone. Non si può sbagliare: c'è un cervellone che segue ogni pallet. Lo governa Domenico Ieropolli. Linee e grafici: «Sappiamo ogni minuto quanti muletti ci sono, cosa hanno caricato, chi ha comprato, chi ha venduto e dove va».

NEL FRATTEMPO è arrivato un grossista dal mercato di Padova. Osserva tutto. «Peccato per la coibentazione», sottolinea critico. «Ma, ok, è il migliore mercato visto finora». Il mercato è al completo, sottolinea Alessandro Bonfiglioli, direttore del Caab. «Ma possiamo crescere ancora aumentando le prestazioni, grazie alle potenzialità della nuova struttura». E poi c'è Fico, la visione avuta nel 2012 da Segrè, che ha dato il via a tutto. «C'è un accordo - spiega -: ristoranti e laboratori compreranno i prodotti qui, a chilometro meno che zero». E poi c'è l'aspetto romantico: «Quando l'ultimo visitatore di Fico lascerà il Caab, il primo compratore del Nam avrà appena parcheggiato...»
Simone Arminio

