

Agroalimentare. Per la Fabbrica italiana contadina di Bologna un progetto da 150 milioni

Fico ospiterà 40 aziende eccellenti



Emanuele Scarci
MILANO

Saranno 40 le aziende eccellenti che avranno un laboratorio nella Fabbrica italiana contadina (Fico) e il compito di realizzare dal vivo i più importanti prodotti italiani; altre 25 si dedicheranno alla ristorazione negli 80 mila mq del parco tematico bolognese e, nel complesso, saranno 19 mila le

referenze agroalimentari offerte, che varieranno anche in rapporto alle stagioni. Sono previste anche dieci aule per la didattica, 4 mila mq di padiglioni per eventi e iniziative culturali. L'apertura è in programma per l'autunno 2017 con un piano d'investimento che Andrea Segrè, presidente del **Centro agroalimentare Bologna** stima in 150 milioni compreso il trasferimento del vecchio mercato ortofrutticolo nella nuova sede. Il fondo d'investimento Pai di Prelios Sgr conta su una quarantina di milioni della dote immobiliare del

Caab, 50 milioni sono arrivati da Coop e banche e 60 dalle casse previdenziali. «Non escludo che a breve possano entrare altre casse previdenziali - sottolinea Segrè - Il rendimento previsto, compreso tra il 6 e il 7%, è allettante». «Stimiamo 6 milioni di visitatori l'anno dopo due o tre anni dall'avvio - precisa Tiziana Primori, ad di Fico Eatly World - I trasporti un problema? Direi di no: sono previsti una decina di autobus da cento posti che faranno la spola tra la stazione e Fico». Fico Eatly World, con un milione

di capitale sociale, fa capo, in quote paritetiche, a Eatly srl di Oscar Farinetti e a Fico Opsrl, controllata da Coop Alleanza 3.0 (80%) e Coop Reno (20%). Farinetti ha annunciato che Fico comprenderà anche sei percorsi ("giostre" le ha definite), ciascuno ispirato al rapporto tra l'uomo e gli elementi naturali: il fuoco, la terra, gli animali, i tre liquidi vino, olio e birra, il mare, il futuro. Leria Milano è stato anche presentato un ciclo-viaggio alla scoperta dell'Italia del cibo facendo tappa in 38 aziende che, all'interno di Fi-

co, realizzeranno nei laboratori i prodotti enogastronomici: dal caffè alla pasta, dai salumi ai dolci, dai tartufi alla liquirizia. Il Fico Bike Tour partirà oggi da Torino (dal caffè di Lavazza) e terminerà il 26 ottobre a Palermo (con i dolci di Palazzolo), percorrendo mille chilometri in 14 regioni. Su una bicicletta Bianchi sarà Simone Greco, studente di agraria e appassionato di cibo e di due ruote. Per i visitatori di Fico, Bianchi ha realizzato 500 biciclette con tre ruote, carrello e frigorifero. Partner del Fico bike tour è il Touring club italiano. La maggior parte delle aziende presenti nel parco tematico sono note: Lavazza, Balocco, Bir-

ra Baladin, Venchi, Carpigiani, Granarolo, Pizzoli, Molino Grassi, Mutti, Campofilone, Casillo. «Aziende industriali come Lavazza - osserva Primori - hanno il merito di aver effettuato importanti investimenti in ricerca, mentre con Balocco vorremmo affermare il panettone come il dolce italiano da consumare tutto l'anno». Perché delle 38 aziende toccate dal Fico Bike tour, 18 sono localizzate in Emilia-Romagna. «Da questa Regione non si può prescindere - conclude Primori - Sono concentrate le aziende del Parmigiano, del Grana Padano, dei salumi, del pomodoro e di tante altre eccellenze».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

