

**Formazione.** La Regione lancia un piano per l'inserimento di barman, addetti alla vendita e alla ristorazione

## Bologna forma gli addetti di Fico

**Natasia Ronchetti**

■ Un fabbisogno iniziale di 700 lavoratori, ai quali se ne aggiungeranno altri 3.500 nell'indotto. A sei mesi dall'apertura di Fico Eataly World, il grande parco alimentare che sarà inaugurato a Bologna il prossimo ottobre, la Regione Emilia Romagna lancia un piano di formazione professionale da 400mila euro (risorse provenienti dal Fondo sociale europeo) per favorire

l'inserimento nella nuova struttura di barman, addetti agli eventi, alla promozione e alla vendita, all'accoglienza dei visitatori (ne sono stimati 5 milioni all'anno). Sono questi infatti alcuni dei profili maggiormente richiesti dalla Disneyland del food nata da un'idea del presidente del Centro agroalimentare del capoluogo emiliano, **Andrea Segrè**, e sviluppata dalla partnership tra Oscar Farinetti di Ea-

taly e le coop, a partire dal colosso della grande distribuzione organizzata Alleanza 3.0. «Nell'ultimo anno - dice Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico - abbiamo lavorato al fianco delle imprese che si insedieranno nel parco per individuare le giuste competenze. Ora partiamo con la selezione per la formazione delle persone che saranno reclutate». Per Bologna, Fico - che è l'acronimo di

Fabbrica italiana contadina - rappresenta un potente motore per la creazione di nuova occupazione stabile. «Per questo - spiega Patrizio Bianchi, assessore regionale al Lavoro - abbiamo scelto di sostenere questa azione di qualificazione delle risorse umane per favorire anche lo sviluppo del territorio attraverso il sostegno alle imprese che investono sulle competenze generando nuovi posti di lavoro». Il parco, alla periferia della città, si sviluppa su un'area di 80mila metri quadrati, dei quali undicimila di orti, frutteti e mini-al-

vamenti dimostrativi, con ristoranti, aule didattiche per le attività legate all'educazione alimentare, spazi dedicati ad eventi e congressi. Gli allievi che potranno accedere a questa prima offerta di formazione saranno più di 130: in cattedra docenti esperti del settore. Da giugno sono previsti complessivamente 11 corsi - tra questi, cinque per gli addetti alla preparazione e alla vendita di prodotti enogastronomici - della durata di 300 ore, delle quali 180 di teoria e 120 di stage in aziende del food.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

