



piatto sei milioni di euro. «La Camera di commercio ha accompagnato questo percorso dal momento in cui l'idea ha iniziato a tradursi. Per questo salutiamo con viva soddisfazione la decisione che ha portato a definire la data del 15 novembre», ha sottolineato il presidente Giorgio Tabellini, che è anche azionista per conto proprio di Fico.

Al Caab sorgeranno 10 mila metri quadri di biodiversità, con l'obiettivo di creare la più



Farinetti e l'Expo milanese
Una settimana prima nessuno avrebbe pensato che Expo aprisse il primo maggio. Oramai abbiamo messo una data in calce. L'abbiamo segnata con il nostro sangue. Non possiamo cambiare

grande fattoria agroalimentare italiana. Due ettari sono per i campi e le stalle all'aria aperta. Gli altri otto ettari ospiteranno spazi per la didattica (sei aule, sei «giostre» educative, teatro e cinema), 40 tra aziende e consorzi, altrettanti luoghi di ristoro, 9 mila metri quadri per le eccellenze del made in Italy, un centro congressi e una fondazione con tre università.

Rendering
Le immagini della cittadella del cibo che aprirà i battenti a metà novembre

B. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

di **Beppe Persichella**

La cittadella secondo Segrè «Arriveranno in sei milioni Ma sul cibo si vive una bolla»

Andrea Segrè, Fico ha finalmente una data ufficiale di apertura.

«È l'annuncio con grande e vibrante soddisfazione — sorride il presidente del Caab —. Non è stato semplice, ma raccontatemi di un progetto così grande realizzato in così poco tempo».

Forse l'errore è stato dire che avreste aperto dopo l'Expo milanese, nel novembre di due anni fa.

«Eravamo ottimisti, abbiamo rischiato, ma in questo modo abbiamo attirato su di noi l'attenzione. È stata una scelta anche un po' strumentale: dovevamo mettere un po' di sale all'amministrazione, perché altrimenti Fico avrebbe potuto aprire altrove, tipo a Milano».

Merola sperava di aprire il 4 ottobre, per San Petronio.

«Ha fatto bene a dirlo, era a New York e quella è diventata una notizia importante e molto evocativa. Certo, non sapevamo ancora del viaggio del Papa a Bologna il primo ottobre. Sarebbe stato difficile aprire in quei giorni. Il 15 novembre è la data certa, apriremo a qualsiasi condizione».

Sarà più Eatlyworld, il parco del cibo pensato da Farinetti, o Fico, la fabbrica didattica che ha lei in mente?

Chi è



● Andrea Segrè, già preside di Agraria, è il presidente del Centro agroalimentare e della Fondazione Fico

● Si occupa da anni delle tematiche relative allo spreco

«Rispetto all'idea iniziale delle filiere alimentari, dal campo alla tavola, c'è un imprinting molto forte della società di gestione che fa capo a Farinetti e Primori. Ma siamo stati noi a chiamare Farinetti, perché oltre a essere un imprenditore di livello ha anche un marchio conosciuto nel mondo. Nostra abilità sarà equilibrare quella parte con quella originaria».

Le previsioni restano sempre le stesse?

«I 6 milioni di visitatori è l'obiettivo di quando saremo a regime con Fico. Ma per farlo rendere ne serviranno meno».

Fico apre mentre in città si moltiplicano ristoranti e botteghe alimentari. Bologna rischia l'indigestione?

«Il rischio è l'abbuffata che alla lunga stanca. In effetti quella che si vede a Bologna sembra un po' una bolla. Ma bisogna sempre fare attenzione perché poi queste bolle si sgonfiano. Mi ricorda un po' il caso delle iscrizioni ad Agraria. Negli anni in cui ho presieduto la facoltà ho visto triplicare gli studenti. Ho fatto un'indagine e ho scoperto che molti si iscrivevano perché da grandi volevano fare gli chef stellati. Non il caposala o il cuoco, ma lo chef stellato. Ecco, la bolla è que-

sta e quindi servono dei palletti che guardino alla qualità. La nostra sfida è integrarci con la città, altrimenti non funziona. Per questo quando qualcuno dice che la sarà la Disneyworld del cibo, non mi trova d'accordo».

Lo dice Farinetti.
«È vero, ma io in amicizia gliel'ho sempre detto. Disneyworld è a Orlando, in Florida, nel nulla. Fico invece non poteva che nascere a Bologna, con una sua storia che non è solo cibo ma anche cultura».

Però in vista dell'apertura di Fico si parlerà tantissimo di cibo.

«Per forza, perché facciamo una cosa che al mondo non esiste. Si parlerà della city of food, forse anche in modo eccessivo, ma anche e tanto di Bologna. Perché il buono chiama il buono, il bello chiama il bello. E Fico sarà da stimolo a tutto questo».

L'assessore Lepore vuole imporre dei limiti agli investimenti di bassa qualità.

«È una scelta che condivido, c'è la normativa Unesco che lo permette. A Firenze lo hanno già fatto. Come istituzioni dobbiamo lavorare per un'offerta di qualità. Ne va anche della nostra salute».



La nostra sfida è integrarci con la città, altrimenti non funziona. Per questo quando qualcuno dice che la sarà la Disneyworld del cibo, non mi trova d'accordo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

