

20 LUNEDÌ
9 OTTOBRE 2017

IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE
IL TELEGRAFO

FOCUS AGROALIMENTARE

L'IMPATTO SULLA CITTÀ

Bologna scommette su Fico «Siamo la capitale del food» I ritardi sono alle spalle Resta il nodo dei trasporti



Il nuovo parco agroalimentare al Caab ha avuto una lunga gestazione, costellata da ritardi e rinvii. Ma il Comune e le istituzioni non hanno mai smesso di crederci.

Federico Del Prete
BOLOGNA

IL CONTO alla rovescia è finito. Il 15 novembre Bologna saprà se questa lunga attesa, fatta di annunci e rinvii, sarà ripagata da un risultato all'altezza delle aspettative. Che sono altissime. Fico, la Fabbrica italiana contadina, promette di cambiare volto a una delle capitali mondiali del food: 80mila metri quadrati nell'area dell'ex mercato ortofruticolo su cui si alterneranno orti, allevamenti, campi coltivati, aule didattiche e soprattutto ristoran-

ti, negozi e mercatini bio. I padroni di casa – le coop, il profeta antispreco **Andrea Segrè** e **Oscar Farinetti**, patron di Eataly – promettono che non sarà solo una Disneyland del cibo, come era stata definita all'inizio. «Fico celebrerà la fortuna di essere nati in Italia, ma qui faremo soprattutto ricerca e cultura». E business, si spera. Giro d'affari stimato: circa 80 milioni di euro l'anno. La città ci crede e di fronte a certe cifre non potrebbe essere altrimenti. Anche il continuo balletto della data di apertura è stato accettato: «Se c'è da aspettare sei mesi in più, non muore nessuno», spiegava Farinetti a giugno 2016. Profetia che si è avverata. Pure il sindaco **Virginio Merola** ci è cascato: aveva pronosticato il taglio del nastro per il 4 ottobre, giorno di San Petronio, patrono della città, ci vorrà un mese e mezzo in più. Poco male. L'obiettivo, infatti, è portare sotto le Due Torri 6 milioni

di turisti all'anno, di cui 4 da fuori regione e in gran parte stranieri.

UN INDOTTO potenzialmente magnifico per una città che in poco tempo, complice anche la rivoluzione dell'arrivo di Ryanair, ha visto il suo centro medievale cambiare radicalmente, riempirsi di persone da mezzo mondo ed esplodere di locali e ristoranti formato turista. Il 'pornofood' di tagliatelle, mortadella e – sorpresa, ma non troppo – gelato sui social va fortissimo, tanto che è già iniziato il dibattito per guarire dalla sindrome del 'taglierificio' e cercare di mantenere vivo quello spirituale autentico di cui i bolognesi, principi del lamento e dello sguardo voltato indietro, hanno un'inata nostalgia. Con Fico, invece, si guarderà molto avanti. «Vogliamo essere il più grande luogo al mondo dove celebrare la biodiversità agroalimentare ed enogastronomia italiana», azzarda Farinetti. Nella Fondazione per l'educazione alimentare e alla sostenibilità, guidata da **Segrè**, è stato coinvolto anche **Paolo De Castro**, vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, che ne guiderà il comitato scientifico. Resta un enorme punto interrogativo, quello dei trasporti. L'aveva posto anche **Romano Prodi**: «Bellissimo Fico, ma come ci arriviamo?». Se il taglio del nastro è imminente, infatti, del tram sbandierato a più riprese come «soluzione sostenibile ed ecologica» per ora non c'è traccia. «Lo faremo, i soldi ci sono», assicura **Merola**, che immagina una linea che tocchi tutti i nuovi gioielli nascenti in città: oltre a Fico, anche il Centro meteo europeo e lo stadio Dall'Ara che dovrebbe essere ristrutturato nel 2020. Per ora, però, toccherà accontentarsi di un bus extraurbano o, più probabile, delle prevedibili file nei parcheggi dell'ex mercato.

▲ L'UNIONE FA LA FORZA

In alto **Virginio Merola**, sindaco di Bologna, e **Oscar Farinetti**, patron di Eataly e promotore di Fico

