

FOCUS AGROALIMENTARE

Fico, al via il grande parco del cibo I prodotti tipici dai campi alla tavola «Sarà un luogo unico al mondo»

A raccontare come sarà Fico Eatly World, il polo agroalimentare che apre a Bologna il 15 novembre, è l'ad Tiziana Primori.

BOLOGNA

DUE ULIVI calabresi di 400 anni e un muro di mele di ogni varietà, un assaggio della biodiversità della frutta italiana. Fico Eatly World si presenta così al visitatore. «Partiamo dalla terra per illustrare al mondo le eccellenze italiane», spiega Tiziana Primori, amministratore delegato del grande parco agroalimentare che inaugurerà il 15 novembre al Caab, alle porte di Bologna. Al taglio del nastro ci sarà il presidente del Consiglio, Paolo Gentiloni.

Dottressa Primori, manca solo da percorrere l'ultimo miglio e Fico Eatly World aprirà le proprie porte al pubblico. Come lo descriverebbe a chi non lo ha mai visto?

«Sotto gli occhi dei visitatori presentiamo tutte le tappe della filiera del settore, dalla raccolta delle materie prime alla trasformazione nelle eccellenze alimentari del nostro Paese. Fico è un luogo, prima di tutto, di verità, legato alla terra. Nelle aree esterne ci sono orti, campi e il museo della civiltà contadina, per ricordarci le origini. Troviamo poi l'allevamento, con ben 200 tipi di animali, suini, vacche, galline e molto altro, il tutto organizzato da grandi imprenditori italiani, dalla tartufo di Urbani ai pollai Eurovo, solo per fare qualche esempio, e le vigne, con 60 vitigni messi a dimora».

Dal campo alla forchetta...

«A Fico le aziende di produzione e trasformazione sono ben rappresentate, con 40 fabbriche che producono tutti i giorni, dalla Sicilia alla Romagna, al Piemonte. Profumi, odori, sapori, la varietà di pasta, con tagliatelle e tortellini fatti a mano, olio, caffè, formaggi, e salumi, dai prosciutti alle mortadelle. Nello stesso settore ci saranno aziende grandi, come Granarolo, e piccole, come il caseificio Valsamoggia. Entreremo nel mondo dei dolci, con Balocco, le caramelle Amarelli e molto altro. E ancora: 45 posti di ristoro, dai ristoranti, in alcuni casi stellati, ai chioschi tematici delle fabbriche di trasformazione. Un luogo magico, dove i migliori imprenditori spiegano l'Italia».

La scelta della food valley dell'Emilia-Romagna come contesto per Fico è stata naturale?

«Certo, stiamo creando un'attesa importante. Questo sarà il luogo ideale per far capire quanto sia bello questo Paese e, ovvia-



mente, per aumentarne la conoscenza nel mondo. Tra i nostri partner ci sono anche Ferrovie dello Stato, che realizzerà un treno interno per gli spostamenti, e Poste Italiane: da Fico Eatly World si potrà spendere in tutto il mondo».

Che giro d'affari vi aspettate?

«Noi stiamo ragionando su un'ipotesi di 80 milioni di euro di fatturato del parco agroalimentare. E il più grande del mondo, un'attrazione unica, un grande orgoglio: abbiamo investito molto sulla bellezza. Non a caso, all'ingresso ci sarà un totem con i 53 siti dell'Unesco».

Quanti visitatori pensate di accogliere? E come li porterete a Fico?

«La stima è 6 milioni l'anno. Sui trasporti siamo pronti, abbiamo firmato accordi importanti, ci saranno collegamenti diretti da Firenze, Modena, Rimini e, dalla stazione di Bologna, partirà una navetta ogni 20-30 minuti per portare gli ospiti. Mezzi ibridi finanziati dalla Regione Emilia-Romagna con fondi europei e I per. Infine, una cosa importante: non si paga alcun biglietto di ingresso e, se si vuole, si

LA MANAGER
CHE GUIDA
IL PROGETTO

In alto
Tiziana
Primori
Ad di Fico
Eatly
World
(foto
Roberto
Serra /
Getty
Images)

può girare in bicicletta e anche farci la spesa, passando dalle casse».

Quanti posti di lavoro creerete?

«Settecento persone saranno impiegate direttamente, e diventeranno 3.000 contando anche l'indotto. Ma in realtà Fico creerà posti in tutta Italia, la nostra iniziativa punta ad aumentare il turismo e la possibilità di conoscere, e quindi vendere, i prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana. Hanno visitato il cantiere centinaia di giornalisti e tour operator stranieri, sarà un grande richiamo».

Le piace la definizione di Disneyland del cibo?

«Se si intende un'attrazione falsa e costruita ad arte, no, non mi piace. Ma se si intende un luogo nato dalla fantasia dell'uomo e da qualcosa di magico, come i cartoni animati, beh, ci può stare. Le cose dipendono sempre da come le si guardano».

Le difficoltà sono ormai alle spalle. Cosa le rimane del percorso compiuto finora, ora che ci si avvicina al taglio del nastro?

«Ogni giorno ho affrontato e sto affrontan-

Le fabbriche di trasformazione

«Fuori ci saranno i campi e gli allevamenti, per ricordare che tutto nasce dalla terra. Dentro, 40 fabbriche, con alcuni dei più importanti marchi italiani, produrranno cibo: dalla pasta fatta a mano ai dolci, dall'olio ai formaggi»

Una palestra non solo di business

«Ragioniamo sugli 80 milioni di fatturato annuo, con 6 milioni di visitatori. Fico Eatly World non è solo business, ma anche un luogo dove si faranno corsi di cucina e si insegnerà agli studenti»

Le migliori energie del Paese

«Ho imparato ad amare i problemi, perché ho capito che si possono sempre risolvere. Qui da noi ho incontrato molte donne e molti giovani che lottano per creare un Paese migliore»

do mille problemi, ma il bello è che ho imparato ad amarli, perché ho capito che si possono risolvere. Mi piace pensare che qui ci sia un'Italia che lotta e ha voglia di scommettere, abbiamo molte donne e molti giovani che non stanno certo a piangere addosso ma, anzi, hanno voglia di pensare a un Paese migliore. Ed è importante che a Fico ci abbiano creduto in *primis* gli attori pubblici, Caab e Comune di Bologna, e la cooperazione, Eatly e i 150 imprenditori che sono presenti. È un progetto importante che mette al centro le migliori energie tricolori».

Business e non solo, a Fico verranno invitate anche le scuole

«Certo, c'è una parte importante di didattica per gli studenti. Fico sarà un grande luogo per imparare, tutti gli imprenditori presenti, faranno almeno 30 corsi al giorno dove spiegano come si fa la pasta, l'olio, la birra, e così via. Ci saranno degli ambasciatori e delle guide, con il pieno coinvolgimento delle quattro università della Fondazione Fico».