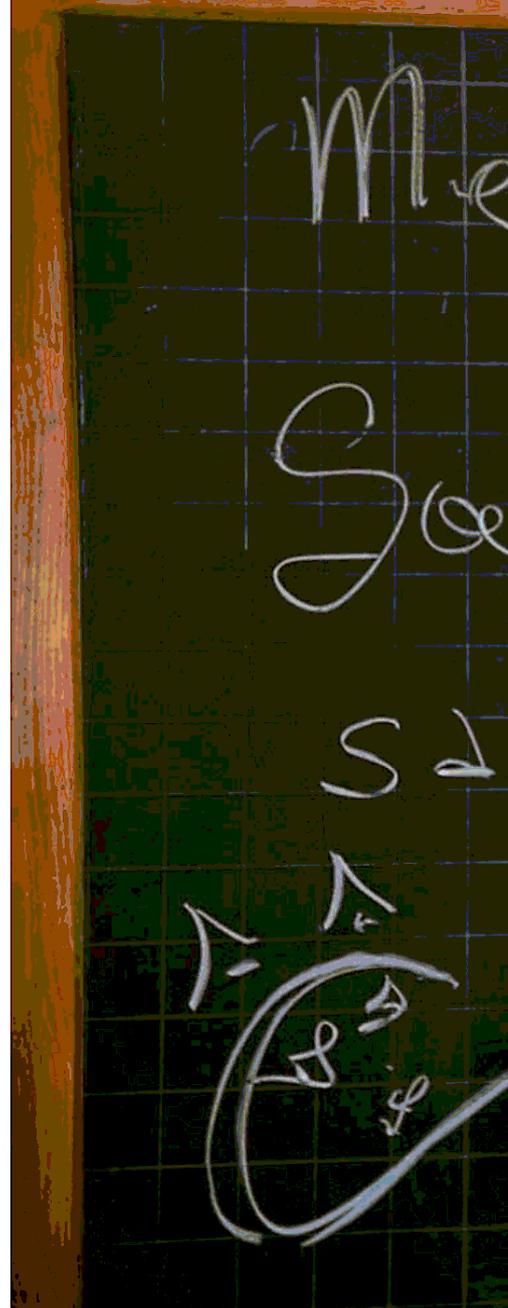


Sarà il più grande parco del mondo dedicato al food. Fattorie, campi, teatri, attrazioni, spazi per didattica, vendita, ristorazione... Centomila mq per esaltare la nostra capacità di produrre cose buone, proporre sapori, esperienze. Si chiama Fico e lo ha ideato **Oscar Farinetti**. Apre a Bologna il 15 novembre

IL PARCO MONDIALE DEL FOOD? *Che Fico!*



10 ETTARI
(100mila mq) a
Bologna

2 ETTARI
di campi e stalle
all'aria aperta

8 ETTARI
al coperto per
ristoranti e botteghe



«Fico? Io sarò il presidente poeta».

Parola di Oscar Farinetti,

63 anni, fondatore di Eataly, ex proprietario di Unieuro. Fico-Fabbrica italiana contadina è la sua ultima creatura. Lui ci si butta con tutto il suo entusiasmo, energia, mezzi economici, capacità di fare rete tra pubblico e privato. L'hanno soprannominata "Disneyland del cibo": un immenso parco dedicato al food e alle eccellenze italiane "dal campo alla forchetta". Un sogno diventato realtà. Fattorie, campi, teatri, attrazioni, spazi per la didattica, la vendita, la ristorazione... Centomila mq per raccogliere, presentare e fare vivere il patrimonio di biodiversità dell'agroalimentare italiano. Ed esaltare la nostra capacità di produrre cose buone, proporre sapori, esperienze. Sarà aperto a tutti, con ingresso gratuito, folle di italiani e turisti in cerca di esperienze emotive e sensoriali. Un pubblico degno per numeri e provenienze dell'ultimo Expo, a Milano. Il *National Geographic Traveller* scrive che ancora prima di nascere è già fra le mete imperdibili nel Pianeta. Apre al pubblico il 15 novembre, a Bologna. E noi ve lo presentiamo in anteprima.

Come è nata l'idea? «Mi è venuta quattro anni fa. È un "tempo record assoluto" per portare a termine un progetto di questa portata. Volevo realizzare un luogo unico al mondo, dove alle attività di Eataly, raccontare, vendere e cucinare le eccellenze italiane, si aggiungesse la fase iniziale: agricoltura e trasformazione. Poi, pensavo a un progetto per il dopo Expo».

Dall'idea all'impresa? «Ho incontrato Andrea Segré (inventore del Last Minute Market) e Alessandro Bonfiglioli, presidente e direttore generale del Caab-Centro agroalimentare di Bologna, una società consortile (unisce enti pubblici, tra cui il Comune di Bologna, la Provincia e la Regione Emilia-Romagna, associazioni economiche e di categoria). La Caab gestisce i Mercati generali di Bologna e aveva grandi spazi inutilizzati. Era il posto giusto per realizzare Fico. Bologna è un nodo ferroviario importante, raggiungibile in breve tempo grazie ▶▶

9MILA

mq per botteghe e mercato

45

luoghi di ristoro (ristoranti, chioschi, chioschi delle fabbriche, bar)

40

fabbriche (6 filiere produttive)

6

aule didattiche

6

"giostre" educative, teatro e cinema



►► ai treni ad alta velocità. Siamo partiti e ce l'abbiamo fatta».

E il nome Fico? «Il nome è bello, fico, appunto. Sta per Fabbrica italiana contadina. Perché qui il cibo si fa davvero. Poi c'è "Eataly World". Gli Usa hanno creato "Disney World", perché non hanno una storia di migliaia di anni, come l'Italia. Noi abbiamo la storia, l'arte... Quello che mancava era un luogo dove si unissero show, studio ed esplorazione della meraviglia del nostro agroalimentare. C'è una grande zona con stalle e allevamenti, con 200 razze autoctone, fabbriche contadine e artigianali dove si trasformano i prodotti della terra: dal seme alla farina alla pasta, dal luppolo alla birra... Sei filiere complete di lavorazione. E posti dove si mangia: 45 ristoranti. Abbiamo partnership con quattro università, 12 aule didattiche, 6 grandi mercati, teatro, cinema».

Lo show? «Abbiamo creato sei "giostre" a tema, dove c'è la possibilità di giocare, esplorare, vedere film realizzati per noi dagli studenti del Centro sperimentale di Cinematografia di Milano. Il fuoco, dove la protagonista è Dorothy, una ragazza di 1,5 milioni di anni fa, figlia dell'uomo che inventò il fuoco. Poi c'è La terra (con Plinio il Vecchio), Gli animali (Sem, Cam e Jafet, i figli di Noè), Il mare (Hemingway), La bottiglia (Noè), Il futuro. In quest'ultima non c'è un protagonista. Anche se è vivo lo spirito del poeta Tonino Guerra, la sua frase: "C'è un uomo che cammina dritto e preciso verso il futuro, ma spesso voltando la testa all'indietro. Quando gli chiedono perché lo fa, lui risponde che se non guarda al suo passato, alla storia, alle

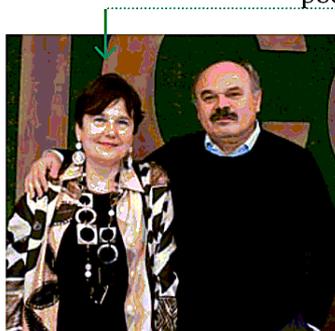


Fico sarà un luogo dove si uniscono show, studio ed esplorazione della meraviglia del nostro agroalimentare.



tradizioni non riuscirà a trovare la strada giusta per il futuro". Alcune di queste storie le ho raccontate nel libro *Ricordiamoci il futuro*. Insomma, Fico prima di farlo l'ho scritto!».

Investimenti? «130 milioni di euro in totale, cui si aggiungono circa 70 milioni spesi dai singoli operatori, per i loro allestimenti. Un esempio di collaborazione tra pubblico e privato. Il Comune di Bologna, il maggior azionista del Caab, ha messo a disposizione terreni ed edifici per oltre 50 milioni di euro. Abbiamo ridato vita a spazi inutilizzati, non consumato nuovo territorio. E oltre 100 investitori ci hanno messo i soldi. Tra i principali, la Coop Adriatica, Coop Reno e Eataly. La gestione commerciale è affidata a Fico Eataly World. Io sono il presidente "poeta", il founder, Tiziana Primori, dirigente di Coop Adriatica, è l'Ad».



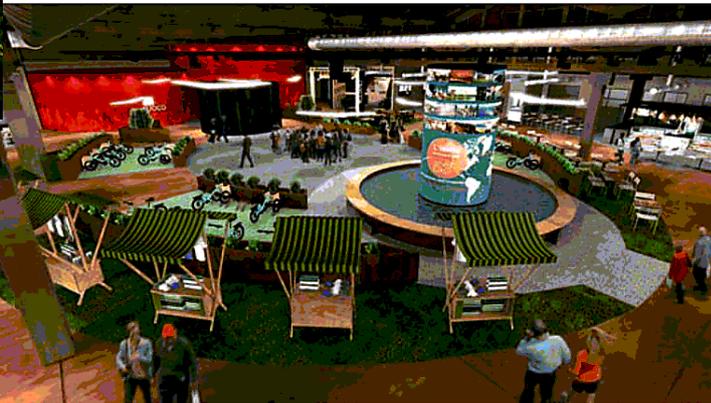
Chi avete coinvolto? «Abbiamo cercato 150 operatori, ognuno dei quali gestisce il suo spazio. Non hanno spese di luce, affitto o altro, ma pagano un canone, una percentuale sul giro di affari che sviluppano. Hanno

1
centro congressi da
1.000 persone

1
fondazione con 4
università

100MILA
studenti attesi nel
2018

44MILA
pannelli solari per produrre energia (e
progetto antispreco di recupero del cibo)



« Vorrei che Fico fosse uno dei monumenti più visitati in Italia. Abbiamo un'aspettativa altissima... »



allestito varie attività, ma l'immagine di Fico è unica. Sono tanti e rappresentano la biodiversità italiana, dal piccolo al grande: ci sono le "sfogline" emiliane che tirano la pasta a mano e il grande colosso del caffè, Lavazza, c'è il microproduttore di olio e Mutti, industria del pomodoro. Le dimensioni cambiano, ma non le scelte di qualità. Ci abbiamo messo un po' a comporre il puzzle. Alla fine tanti avrebbero voluto entrare e a volte abbiamo dovuto dire no».

Come ci si muove nel parco? «A piedi, ma ci sono anche bici realizzate da Bianchi, tre ruote, con un cestino davanti e un contenitore refrigerato dietro, per portare via gli acquisti. C'è un treno elettrico. E chi compra può anche spedire dove vuole, grazie alla partnership con Poste Italiane e un ufficio interno della Dogana. Tutti servizi che saranno molto graditi dagli stranieri. Li aspettiamo a milioni. Ma vogliamo anche richiamare una marea di italiani. Dobbiamo dare orgoglio all'Italia, per quello che produce. Ne abbiamo tutti bisogno. Vorremmo che Fico fosse tra i monumenti più visitati. C'è già un'aspettativa grandissima, grazie al lavoro di centinaia di agenzie e tour operator internazionali. Prima dell'apertura, abbiamo già prenotazioni fino a marzo 2018».

E gli italiani? «Aspettiamo centinaia di migliaia di bambini. C'è un pubblico potenziale di 17 milioni di pensionati da coinvolgere. Vogliamo stimolare le famiglie, portarle qui per



Seminiamo la biodiversità, progetto di Slow Food per la salvaguardia e promozione delle varietà locali e tradizionali. Dall'1 marzo in tutti gli Eataly sono in vendita 40 varietà tradizionali, in via d'estinzione, di semi italiani bio.

far loro capire la ricchezza del Paese dove vivono. Abbiamo 53 patrimoni dell'umanità Unesco, il record del mondo rispetto alla piccola estensione del territorio. Poi abbiamo i luoghi dedicati all'arte e vocazioni legate al design, all'artigianato di qualità».

Occupazione? «Circa 200 persone sono assunte direttamente, poi ci sono circa un migliaio di persone occupate nelle varie attività. E altre 3.000 sono l'indotto di occupazione presso le aziende che producono per Fico. Sicuramente stiamo stimolando l'economia. All'ingresso di Fico Eataly World c'è un banco, Bologna Welcome, che coordina l'offerta e la disponibilità di operatori turistici, hotel, mezzi di trasporto. L'Emilia-Romagna si è rivelata una regione molto accogliente, verso noi e verso il progetto. Abbiamo trovato piena disponibilità, elasticità, energia, collaborazione. Ma qui sono accoglienti anche verso le persone e i loro bisogni».

Quanto vi ha ispirato Expo? «Mi ha influenzato moltissimo. Se Milano è in forma, lo deve a Expo. Avrebbe fatto il pieno ancora per un anno, se avessero prolungato l'apertura. L'Italia è in grado di realizzare grandiose attrattive. Siamo il Paese più desiderato al mondo. Siamo noi italiani che restiamo in mezzo. Dobbiamo essere orgogliosi. E muoverci! Alimentare e migliorare l'accoglienza».

INFO: www.eatalyworld.it

