

56% **PIL PROCAPITE**
 Il Pil procapite delle regioni del Mezzogiorno è stato nel 2016, secondo le stime di Bankitalia, il 56% di quello della media italiana

UN INVESTIMENTO DA 120 MILIONI REALIZZATO IN 4 ANNI BATTENDO SUL TEMPO L'ANALOGO PARCO IN PROGRAMMA A LIONE. APRE IL 15 NOVEMBRE CON I SUOI LABORATORI, EVENTI, RISTORANTI, COLTIVAZIONI E STALLE. TUTTE LE FILIERE DALLA MATERIA PRIMA FINO AL PRODOTTO IN TAVOLA

Emilio Marrese



Oscar Farinetti (1) fondatore di Eataly.

Andrea Segrè (2) economista e presidente del Caab di Bologna e della Fondazione Fico.

Tiziana Primori (3) ad di Fico Eataly World

Bologna
 L'ultima scommessa in tavola si chiama Fico, acronimo di Fabbrica Italiana Contadina: la Disneyland del cibo, il più grande parco agroalimentare del mondo che verrà inaugurato dal premier Gentiloni il prossimo 15 novembre nella prima periferia bolognese. Un'area di dieci ettari sulla quale sono stati investiti 120 milioni di euro, di cui una metà cash e l'altra in terreni pubblici: denaro istituzionale (fondi di previdenza e coop) e marchio Eataly, se si vuole sintetizzare brutalmente l'operazione. Il parco tematico si chiama infatti anche Eataly World e l'artefice-ariete del progetto è Oscar Farinetti, che ha appena annunciato l'intenzione di entrare in Borsa e piantato la sua bandiera anche a Los Angeles (dodicesimo store oltre confine della sua catena e trentottesima apertura in dieci anni dalla prima a Torino).

Fico Eataly World - realizzato nel giro di quattro anni dall'idea nata per rilanciare la sottoutilizzata area del centro agroalimentare bolognese - ha battuto sul tempo Lione che aprirà nel 2019 la sua Cité Internationale de la Gastronomie, analoga impresa da ben 240 milioni di euro nell'ex ospedale di carità dell'Hôtel-Dieu con l'ambizione di fare della città di Bocuse la capitale mondiale della gastronomia. «Credo che sia un record internazionale - vanta Farinetti - realizzare un centro di questa portata in quattro anni, dall'idea all'apertura. Avremmo fatto fatica persino negli Stati Uniti».

Il terreno fertile di Fico, invece, è quello che vede il settore agroalimentare italiano - ormai da anni la seconda industria del Paese dopo quella meccanica - in progressiva crescita. Nel 2017 si raggiungeranno i 135 miliardi di fatturato (+144,5% dal 2000) di cui 31,5 miliardi dall'export che ha fatto registrare un alto boom nei primi sei mesi di quest'anno (+9,1%). L'Italia è il decimo paese esportatore del mondo, la seconda potenza agricola dell'Unione Europea, il primo produttore mondiale di vino, il primo produttore di alimenti con marchi di qualità garantita, il primo "terreno" bio d'Europa con 646 mila ettari di superficie agricola biologica.

L'obiettivo dichiarato di Fico è accogliere 4 milioni di visitatori nel primo anno di vita fino a raggiungere 16 milioni al terzo (di cui due stranieri e 2 italiani non bolognesi). Dagli 11 ai 16 mila ingressi (gratuiti) quotidiani, dalle 10 a

LA STRUTTURA Una Fondazione e cinque atenei a garanzia della qualità scientifica

La vocazione scientifica di Fico è tutelata dall'omonima Fondazione cui partecipano cinque atenei: l'Università di Bologna, il Suor Orsola Benincasa di Napoli, l'Università di Napoli, l'Università di Trento, il Future Food Institute e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La Fondazione, presieduta dall'agro economista Andrea Segrè, ha come scopo l'educazione alimentare e quella alla biodiversità e alla sostenibilità, facendo di Fico anche un centro di ricerca e di formazione: sono previsti circa 500 stage all'anno per i giovani. «Vogliamo insegnare, in particolare ai ragazzi, che le pere non nascono sullo scaffale del supermercato - dice Segrè, tra gli ideatori di Fico - ma da un processo lungo e complesso che parte dai campi e dalla cura dell'albero. L'ingresso a Fico è gratuito, ho voluto che fosse una cosa popolare affinché tutti abbiano la consapevolezza di cos'è la qualità degli alimenti e come sia garantita dai processi produttivi. Mostrare come si produce il cibo di qualità significa anche far capire che se costa un po' di più c'è una ragione. Quando ti vendono una bottiglia di vino a 2 euro o un olio extravergine spremuto a freddo a 3 euro, ti devi insospettire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

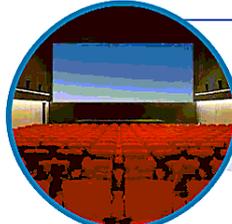
Ecco Fico Eataly World

MERCATI E BOTTEGHE
 All'interno di Fico ci sono 90 mila metri quadrati di bazar per fare acquisti. Un'area sportiva coperta permette di praticare beach volley, tennis, calcetto e arrampicata



EVENTI E CENTRO CONGRESSI

Per il business c'è un centro congressi che può ospitare un massimo di mille posti ma la struttura è modulare e può offrire cinque spazi da un minimo di 50 posti ciascuno



mezzanotte, ipotizzando una spesa media a testa di 20-22 euro in tre ore di permanenza minima tra stalle, orti, arene e mense. «Qui sono rappresentati più di 150 imprenditori di tutta Italia, tantissimi dialetti messi assieme. È il recupero dell'identità nella diversità», dice orgogliosa Tiziana Primori, amministratrice delegata di Eataly World, una paesare di solida formazione cooperativa che è la mente operativa di quest'avventura.

Ma cos'è Fico? In cosa si differenzia dagli altri megastore gourmet? Oltre a mangiare (45 i punti ristoro dai locali degli chef stellati Beck, Bartolini, Raschi o Bettini fino al bar) e comprare (90 mila metri quadrati di bazar più una quarantina di botteghe), qui si potrà vedere, fare e imparare. L'idea alla base di questa cittadella-mercato della cultura alimentare italiana è mostrare tutto il

processo - tranne la macellazione - delle principali filiere produttive, dal campo o dal cortile fino al piatto: carne, uova e pesce; lattiero-casearia; cereali; ortofruttilica e conserve; bevande & condimenti; dolce. Ci sono 200 animali di varie razze negli allevamenti e circa 2 mila differenti colture (varietà di coltivazioni) nei due ettari di campi esterni. Ci sono anche una tartufaia e una serra per gli agrumi, un frantoio, una macina a pietra, una vasca per la mitilicoltura e un museo con quaranta attrezzi agricoli, praticamente dall'aratro al drone.

Quaranta laboratori artigianali (denominati fabbriche) a vista consentiranno di seguire la lavorazione di pasta, formaggi, salumi e tutte le specialità che hanno reso nota la nostra cucina nel mondo. I visitatori potranno scoprire come si fanno le mortarelle, i salami, il parmigiano, la mozzarella, il pane, gli spaghetti, la birra, i panettoni, i gelati e così via. E potranno anche farlo con le proprie mani, iscrivendosi ai circa cinquanta workshop (a pagamento sul sito www.eatalyworld.it) nelle sei aule didattiche.

«La biodiversità alimentare - teorizza Farinetti - è una meraviglia artistica, per questo mi aspetto moltissimi visitatori per Fico, perché in realtà questa ricchezza non è ben conosciuta né dagli stranieri né dagli italiani e ci sono delle cose da imparare persino per il sottoscritto».

Fico è stato pensato per attrarre le scolaresche italiane ed europee (mezzo milione di studenti l'obiettivo annuo) offrendo loro anche sei aree didattiche multimediali: il fuoco, la terra, il mare, gli animali, la bottiglia e il futuro sono gli argomenti monografici di ciascuna "giostira" interattiva. C'è un'area sportiva coperta per praticare beach volley, paddle, tennis, calcetto e arrampicata, in-

RISTORANTI CHIOSCHI E BAR

Un ristorante gestito dalla Camst da mille coperti è accanto al Centro congressi ma ci sono anche 45 punti ristoro di ogni tipo: dai locali degli chef stellati come Beck, Bartolini, Raschi o Bettini, fino ai bar



spirando a pieni polmoni il profumo del vicino laboratorio dolciario. E una libreria con oltre trentamila volumi, non solo specializzati. La Cineteca di Bologna curerà dal canto suo una programmazione di proiezioni in tema.

Poi, l'aspetto business: con un centro congressi da mille posti di capienza massima, ma modulare fino a cinque spazi da un minimo di 50 posti, e un ristorante Camst da mille coperti attiguo, Fico si propone come scenario per convention aziendali del settore e non.

Perché, infine, a Bologna? Nell'immaginario collettivo la Grassa, appunto, è considerata la capitale della gastronomia italiana: pensate agli inesistenti "spa-

FIC
 FABBRICA ITALIANA CONTADINA

Qui sopra, il logo di Fico Eataly World il grande parco agroalimentare di Bologna che aprirà i battenti il prossimo 15 novembre in alto la mappa del parco

THE FUTURE OF RETAIL | 2030

Retail Science from CBRE

Humanity will change more in the next decade than in all of human history. Driven by pervasive technology, the rate of change is accelerating at an exponential rate, and will continue to impact every area of our lives. One area that will see the biggest revolution is the retail sector: what, where and how we buy will change the way we live and work. Here is a selection of our thoughts that open a window on what the future of retail may look in 2030.

To explore more go to cbr.com/futureofretail2030

See us at
 MAPIC | P-1L59

CBRE

la Disneyland del cibo di alta qualità

2.000

CULTIVAR

La biodiversità sarà rappresentata all'interno del parco agroalimentare da 2 mila differenti cultivar, ossia varietà di specie vegetali, coltivati in due ettari di campi all'interno della struttura. Ci saranno anche 200 animali di varie razze, una tartaruga e una vasca per la mitilicoltura



DIDATTICA E INFORMAZIONE

Per le scolaresche sono state allestite sei aree didattiche multimediali dove gli studenti potranno cimentarsi con le "gloste interattive". La Cineteca di Bologna curerà una serie di proiezioni

LE FABBRICHE DIFICO

Quaranta laboratori artigianali a vista per seguire la lavorazione di pasta, formaggi, salumi e tutte le specialità della nostra tradizione culinaria. Ci sono 50 workshop (questi a pagamento) per imparare a fare provando di persona

(GLI INVESTIMENTI)

Chi sono i soci di Pai un fondo per gli immobili sotto la cura di Prelios

La Prelios Sgr, società di gestione del risparmio immobiliare, ha creato l'apposito Fondo Pai - Parchi Agroalimentari Italiani - raccogliendo circa 60 milioni. Il fondo quarantennale è diviso in due comparti: uno per Fico e per la costruzione di un albergo accanto (lo Starhotels da 200 stanze pronto nel giugno 2019), l'altro per il nuovo mercato agroalimentare attiguo. Il Comune di Bologna ha conferito al fondo i terreni per un valore di 63 milioni. Il Caab, il centro agroalimentare bolognese sulla cui area sorge Fico, detiene la maggioranza non assoluta delle quote Pai (circa un 35%) e tra i 25 investitori istituzionali hanno un ruolo significativo le casse previdenziali (prima tra tutte l'Enpam, quella dei medici, ma ci sono anche le casse di veterinari, agronomi, avvocati, ingegneri e architetti) e Coop Alleanza 3.0 (circa 9 milioni la sua partecipazione). I primi dividendi sono previsti a fine 2019. «Gestiamo trentadue fondi - dice Andrea Cornetti, direttore generale di Prelios Sgr, che ha curato l'operazione - ma questo non ha eguali per l'interesse suscitato: non tanto per i possibili ricavi finanziari quanto per il valore sociale e di sostegno al territorio e alle professioni che ne hanno decretato il successo. Le offerte sono state superiori alla nostra domanda e molti investitori sono rimasti fuori». (e.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ghetti alla bolognese" presenti in tutti i supermercati del mondo, ma ignoti sotto le Due Torri. Non sempre in realtà all'altezza della sua fama internazionale (un solo ristorante stellato in città), dal 2009 - e cioè da quando è stata baciata da Ryanair - Bologna sta vivendo un vero exploit turistico, grazie anche al richiamo di tagliatelle, mortadella e gelati (la foto da Bologna più postata sui social nel mondo è quella di un cono gelato, più di tortellini, torri e tette, la formula storica delle tre T). L'anno scorso i turisti sono stati 665 mila (+13%), non male per una città dove fino a pochi anni fa se vedevi uno straniero in piazza Maggiore pensavi che si fosse perso scendendo per sbaglio dal treno tra Firenze e Venezia. Tutta l'Emilia Romagna è sempre più meta di turisti: nei primi sei mesi del 2017 se ne erano contati 17 milioni, prima ancora dell'estate (+7,1%).

Nonostante si tema lo scoppio, prima o poi, della bolla gastronomica, ristoranti, trattorie e bar a Bologna sono aumentati del 47% dal 2009 e oggi ne sono stati censiti addirittura uno ogni 37 abitanti del centro storico. Il clima è dunque assai favorevole, la città - non senza resistenze interne di chi vede con sospetto e fastidio la "grande mangiatoia" - ambisce a essere anche di fatto la capitale del cibo italiano. In virtù soprattutto della collocazione geografica, che come recitano tutti i sussidiari scolastici del dopoguerra ne fanno uno "snodo stradale e ferroviario strategico". «Ho trovato una regione di gente veloce, intraprendente e dalle decisioni rapide - lusinga Farinetti - Mi secca anche dirlo, da piemontese, ma l'Emilia è in una forma strepitosa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4

MILIONI DI VISITATORI

È l'obiettivo dichiarato per il primo anno di attività di Eataly World: 4 milioni di visitatori. Di questi un quarto e oltre dovranno essere scolaresche italiane ed europee a cui verrà spiegato e mostrato dal vero tutto il percorso dalla produzione della materia prima alimentare al cibo dimostrando le ragioni e anche i costi della qualità

"Nello Smart Working anche uno spazio informale può ospitare l'attività lavorativa. ISOLA COFFICE non è solo una zona per pause pranzo o caffè ma uno spazio pensato per la condivisione: un luogo attrezzato dove ricaricarsi ed incontrarsi nella massima libertà."

ITALIAN SMART OFFICE



COFFICE
ISOLA SNACK

ESTEL

I nostri prodotti smart godono l'agevolazione 4.0