

Lettera43

Questa non è la mecca del consumismo, è il luogo dove si impara il cibo e dove si fa la lotta agli sprechi». Parola di [Oscar Farinetti](#), patron di Eataly. La sua ultima, ambiziosa impresa è Fico (Fabbrica italiana contadina), «il parco agroalimentare più grande del mondo», realizzato nell'area dell'ex mercato ortofrutticolo di Bologna e inaugurato il 15 novembre. Il progetto, partito nel 2012, fin dalla sua nascita è stato accompagnato da critiche sulla gestione e sul business dell'imprenditore piemontese.

I NUMERI DELLA DISNEYLAND DEL CIBO. I numeri va detto sono da capogiro. Con un investimento iniziale di 120 milioni di euro e un fatturato che entro i prossimi tre anni è previsto intorno ai 90 milioni, la Disneyland del cibo ha in effetti i numeri di una scommessa, che punta a raccontare le eccellenze agroalimentari e la biodiversità italiana in scala maiuscola: 150 aziende coinvolte; 40 fabbriche alimentari che producono carni, formaggi, pesce, pasta, dolci; sei giostre educative a tema; 47 punti di ristoro; un centro congressi da mille posti; sei aule didattiche; un teatro; un cinema che sarà gestito dalla cineteca di Bologna; 500 biciclette disegnate apposta per Fico dalla Bianchi per percorrere la pista ciclabile centrale; 22 campi coltivati; una tartufaia; 200 animali all'aria aperta; 2 mila "cultivar"; botteghe, bazar, mercato e aree dedicate a sport, bambini, servizi e lettura. Il tutto spalmato su 10 ettari, di cui otto al coperto.

ITALIAN PRIDE. Ci sono voluti appena cinque anni (la nascita del progetto risale al 2012) per mettere in piedi un micro mondo made in Italy, diretto a solleticare le papille gustative di una media di 17 mila visitatori al giorno, fra lampredotti toscani, focacce liguri, o panzerotti pugliesi. Coniugando il mercato con la didattica, la ristorazione con i sentieri quanto mai seduttivi dello storytelling prestato alla gola. L'orgoglio patriottico formato tavola di Farinetti è grande, e si rispecchia persino nella cartellonistica: «In Europa», avverte uno dei cartelli del parco, «ci sono 1.200 qualità di mele e mille sono in Italia».

Fico, con soddisfazione di Farinetti, batte sul tempo anche la Cité internationale de la Gastronomie che aprirà a Lione solo nel 2019, con più di 200 milioni di investimenti pubblici.

La Fabbrica Italiana Contadina di Mr Eataly, invece, è società partecipata da Eataly Srl, Coop Alleanza 3.0 società cooperativa e Coop Reno Scarl, con il contributo di ordini professionali e privati. Mentre il Comune ha dato "solo" la struttura (del valore di circa 55 milioni di euro).

FARINETTI REGISTA UNICO. A realizzare la futura «cittadella del cibo e della sostenibilità», Farinetti fu chiamato nel 2012 da Andrea Segré che presiedeva allora il Caab, Centro agroalimentare di Bologna (una controllata del Comune e partecipata dalla Regione Emilia Romagna), che sembrava non navigare in buone acque. L'incarico, a chiamata diretta, fu assegnato all'imprenditore piemontese già Big del food, e l'idea decollò. E qui il primo rilievo critico. Per essere uno spazio di visibilità delle eccellenze italiane che si pone anche finalità educative, Fico risulta minato nella sua autorevolezza didattica da un vizio di fondo: a finire nelle vetrine abilmente allestite da Farinetti sono quasi tutte imprese già fornitrici di Eataly o di Coop, e quasi tutte scelte dal patron Farinetti, "ambasciatore del gusto" e regista unico della biodiversità nostrana rappresentata dal parco.

LE ROYALTIES INCASSATE DA EATALY WORLD. A scoraggiare alcune potenziali imprese a diventare protagoniste del progetto, è anche il modello di business proposto: l'affitto non si paga, ma la società Eataly World guadagna sulle royalties richieste alle imprese ospitate nel parco. Tradotto: il 20% sulle vendite al dettaglio e il 30% sugli incassi da ristorazione.

IL NODO INCENERITORE. In seno al progetto è nata persino la Fondazione Fico, presieduta sempre da Andre Segré (a cui partecipano le università di Bologna, Trento, Suor Orsola Benincasa di Napoli e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) che si occupa, fra le altre cose, di promuovere un consumo consapevole. Che parte certamente dalla conoscenza attenta della qualità dell'ambiente in cui il cibo si produce, oltre che si consuma. E qui un altro tasto dolente. Non abbastanza presente nel dibattito pubblico, in questo senso, è stato quanto denunciato dal giornalista Antonio Amorosi, che ha denunciato la presenza di uno dei più grandi inceneritori dell'Emilia Romagna (attivo dal 1973) a un km e mezzo di distanza dalla struttura. E che produrrebbe cadmio in alte quantità, superando da 3 a 10 volte le norme consentite.



Oscar Farinetti assaggia il primo tortellino.

A ridosso dell'apertura di Fico, tiene banco invece la questione del lavoro: «Fico Eataly World», ha dichiarato l'amministratore delegato, Tiziana Primori, «vuole essere un modello anche per il mondo del lavoro perché occupa circa 700 addetti, in buona parte giovani, che diventano quasi 3 mila con l'indotto. È una piattaforma imprenditoriale che unisce Nord e Sud Italia, piccole e grandi imprese per promuovere il made in Italy nel mondo a beneficio di tutto il Paese». Ma su questo punto, c'è chi non è d'accordo. Come alcuni collettivi bolognesi, già sul piede di guerra: «Nel prossimo anno», affermano per esempio gli universitari di Lubo, collettivo legato al centro sociale Tpo, «Fico Eataly World fagociterà oltre 300 mila ore di alternanza scuola-lavoro per circa 20 mila studenti di 200 scuole sparse sull'intero territorio italiano ovvero oltre 300 mila ore di lavoro rubate dalle braccia e dalle teste degli studenti e delle studentesse e risparmiate su nuove possibili regolari assunzioni».

TRASPORTI A PESO D'ORO. Polemiche infine anche sul fronte dei trasporti. Trenitalia, partner del Parco, garantisce una rete di collegamenti ferroviari arrivando fino a 228 corse regionali al giorno e più di 180 treni a media e lunga percorrenza. In più, a scongiurare il pericolo "cattedrale nel deserto", vista la zona periferica in cui è collocata Fico, ci penseranno i sette bus navetta dedicati, destinati a fare la spola tra il parco, la stazione di Bologna Centrale e il centro storico. Ma a finire sotto il tiro incrociato delle critiche è stato l'alto costo della navetta Tper: 5 euro la tariffa singola, e 7 andata e ritorno.