

Per la tua pubblicità su  
la Nuova Ferrara  
**amc** A. Manzoni & C. Spa  
C.so Porta Reno, 17  
FERRARA

10 | LA NUOVA GIOVEDÌ 7 DICEMBRE 2017

# FerraraECONOMIA

e-mail: cronaca.fe@lanuovaferrara.it

## IL CONVEGNO



**CHIARA CAVICCHI**  
Seguiamo l'esempio di Fico per migliorare le eccellenze anche se partiamo da esempi di successo come il nostro aglio



**MASSIMO MAISTO**  
Fico è Bologna Nord ma anche Ferrara Sud, è una grande opportunità. Costruiamo collaborazioni legando cibo, arte e cultura



**LUIGI FENATI (F. NAVARRA)**  
Veniamo da esperienze vincenti in tema di formazione professionale sia agricola che alberghiera



**PIER CARLO SCARAMAGLI**  
Fico è la vittoria dell'agricoltura, ancora di più se sapremo accogliere i visitatori con proposte in tema di agriturismo



**GIULIO FELLONI**  
Dobbiamo fare tutti uno sforzo in più per incrementare i flussi turistici. Fico è elemento ed alimento dello sviluppo

"Fico", la Fabbrica italiana contadina, inaugurata il mese scorso a Bologna come opportunità per il turismo ferrarese. È questo il tema che la Nuova Ferrara, l'Ascom Concommercio e la Fipe hanno lanciato alla città e alla provincia con il convegno di ieri al Borgo "Le Aie" - Gualdo al quale hanno dato il proprio contributo Chiara Cavicchi, sindaco di Voghiera e padrona di casa, Massimo Maisto, vice sindaco di Ferrara con delega al turismo, Pier Carlo Scaramagli, presidente di Confagricoltura Ferrara, Enrico Postacchini, presidente dell'aeroporto di Bologna e della Concommercio regionale, Giulio Felloni, Presidente di Ascom, Claudio Fantini, patron Fantini Club Spiaggia 182 di Cervia, Luigi Fenati, presidente della Fondazione Navarra, Mauro Gianattasio, commissario ad acta della Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna, Matteo Musacci, Presidente regionale Fipe, Gianfranco Vitali, coordinatore della Destinazione Turistica Romagna, Davide Urban, direttore generale di Ascom Ferrara, Pietro Fantini, direttore regionale di Concommercio, il direttore della Nuova, Luca Traini, e Andrea Segre che presiede sia la Fondazione Fico che il centro agroalimentare bolognese.

Fico è lanciato. Deve assestarsi, certo, ma è un motore capace di mettere in moto sei

## Ferrara prova a fare rete per cogliere i frutti di Fico

Il parco motore di flussi turistici, un patto territoriale per intercettarli  
Infrastrutture, offerte e servizi: la sfida dell'aeroporto Marconi di Bologna



milioni di visitatori l'anno, forse più, come dicono gli studi che gli investitori hanno sottoscritto. Una calamita per gite fuoriporta, ma anche una meta per il turismo estero; ecco allora che uno degli obiettivi primari delle strutture ferraresi, che distano pochi chilometri dalla sede di Fico, può diventare proprio quello di intercettare quei flussi. Di crescere in osmosi con Fico. "Puntiamo al cinque per cento", lo slogan della tavola rotonda di ieri, che in termini numerici sono centinaia di migliaia di persone. Su questa sfida non si sono tirati indietro Ascom Concommercio di Ferrara e Fipe, la federazione italiana pubblici esercizi.

tercettare quei flussi. Di crescere in osmosi con Fico. "Puntiamo al cinque per cento", lo slogan della tavola rotonda di ieri, che in termini numerici sono centinaia di migliaia di persone. Su questa sfida non si sono tirati indietro Ascom Concommercio di Ferrara e Fipe, la federazione italiana pubblici esercizi.

### AEROPORTO MARCONI

#### Sessanta voli charter dalla Cina

Il turismo è sempre più un volano della economia regionale, con un valore aggiunto che supera i 16 miliardi di euro, ben oltre l'11% del Pil. Va in questo senso l'accordo ufficializzato nei giorni scorsi a Pechino, all'Ambasciata italiana, tra Aeroporto Marconi di Bologna, il Tour operator Phoenix

e Blue Panorama Airlines che porterà già dal prossimo giugno 60 voli charter dalla Cina a Bologna. Positivi i trend di crescita anche a livello regionale: in Emilia-Romagna nei primi nove mesi del 2017 gli arrivi cinesi in Emilia-Romagna sono aumentati del 7,3% e le presenze del 9,6%.

Dopo l'intervento di saluto di Chiara Cavicchi che ha sottolineato l'importanza di guardare ai lavori della giornata come un ad uno strumento indispensabile per capire come posizionare i futuri interventi di carattere promozionale del proprio ente e di Massimo Maisto che ha sottolineato come sia necessaria

una stretta collaborazione tra tutti i soggetti che operano nelle filiere dell'enogastronomia, dell'arte e della cultura è sull'intervento di Enrico Postacchini che si sono concentrate le attenzioni dei presenti.

«Il nostro aeroporto - sottolinea Postacchini - si conferma sempre più uno scalo di rile-



vanza internazionale e un volano di sviluppo per il territorio, Bologna è il terzo aeroporto in Italia a presentare delle rotte con la Cina». Sono circa 8 milioni di passeggeri oggi, 14 milioni ipotizzati entro il 2024, quelli che arrivano a Bologna e che potranno così godere della città e delle nostre proposte, come Fico e del made in Italy in genere. Abbiamo creduto come privati nel progetto Fico anche perché lo consideriamo un investimento utile alla società in generale e soprattutto al territorio. L'indotto è enorme e Fico rappresenta solo l'inizio di un'opera di urbanizzazione di un'area che rappresentava già da sola un valore da recuperare.

«È necessario - conclude Postacchini - fare ancora più rete e migliorare la comunicazione e i servizi perché le sfide degli aeroporti si vincono a







#### LA CLASSIFICA JP

### Ferrara cresce nella classifica paghe

■ È di 28.168 la retribuzione annua di chi lavora nel Ferrarese, dato che porta la provincia al 44esimo posto nella speciale classifica Job Pricing, due posizioni in più rispetto al 2016, ma duemila euro in meno della media emiliana.



#### PESCA

### La Ue valuta un freno alle acciughe

■ Lo Stecf, l'organo scientifico di supporto alla Commissione europea, ha pubblicato il rapporto sugli stock assessment della pesca: per il pesce azzurro la situazione è grave, con il consiglio di tagliare del 60% la cattura di acciughe e sardine.



#### CHIMICA

### Lezioni di Moplen con LyondellBasell

■ È partita anche quest'anno la Scuola di Alta Formazione Moplen, organizzata da LyondellBasell in collaborazione con La Sapienza che permette a cinque laureati, arrivati da Italia, Iran e Korea, di fare esperienza industriale.



#### L'INTERVENTO

## L'ideatore Segrè: vetrina per chi offre prodotti di qualità



L'idea di Fico è sua. Ma nei suoi progetti aveva tutt'altro nome. Correva l'anno 2012 e Andrea Segrè era presidente della facoltà di Agraria a Bologna, ricollocata proprio accanto al centro agroalimentare, in uno spazio che avrebbe dovuto ospitare il centro direzionale del Caab. «Tutto è cominciato dalla volontà di valorizzare un bene pubblico», ha raccontato ieri mattina il presidente della fondazione Fico, tracciando genesi e prospettive della sua creazione. Un progetto che si è concretizzato con il suo passaggio alla guida del Caab, quando ha lanciato l'idea di usare gli spazi del mercato ortofruttilo per ospitare una «Cittadella del cibo e della sostenibilità», ricostruendo il percorso del cibo dal campo alla tavola, con investimento pubblico-privato e l'incontro fondamentale con Eataly. Quello spazio avrebbe mostrato le filiere dell'eccellenza agroalimentare italiana, dal produttore al consumatore finale. Una grande fattoria didattica con l'obiettivo di diventare la casa dell'educazione alimentare mettendo in fila la coltivazione, l'allevamento, la trasformazione e il consumo finale del cibo.

Il richiamo alla sostenibilità si avvalorava anche perché, nel frattempo, sul coperto era iniziata l'installazione di quello che sarebbe diventato il più grande impianto fotovoltaico

d'Europa. In effetti, il progetto si completava con l'offerta di Eataly, la vendita finale dei prodotti e la ristorazione. In un ulteriore incontro poi Farinetti avrebbe partorito il nome: «Fabbrica italiana contadina», Fico.

«Va sottolineata l'unicità di questa iniziativa – ha insistito Segrè – con la possibilità di vedere la produzione che ruota attorno agli allevamenti, frutteti e orti, con una valorizzazione della biodiversità italiana. Il passo successivo è quello della trasformazione e della distribuzione, che fra gli altri comprende i forni, il frantoio, la fabbrica di birra e la peschiera». Molto completa è anche l'offerta didattica di corsi pratici e sull'educazione alimentare, per la quale sono presenti anche grandi aule multimediale e partendo da questi esempi il fondatore di Fico ha sollecitato i presenti a trasferire le numerose esperienze locali dell'agroalimentare ferrarese nel grande progetto appena inaugurato, stringendo sinergie soprattutto sul piano della didattica e dell'esperienza formativa.

Nella visione di Segrè Fico si rivelerà «un formidabile mezzo di promozione per il made in Italy alimentare ed ancora di più per quei territori che hanno fatto del prodotto di qualità una bandiera, il Paese dovrà saperne approfittare anche in chiave export».

terra con infrastrutture e servizi che funzionano e che creano indotto anche per il turismo, anche a Ferrara».

Sul turismo e sui bisogni dei turisti si è concentrato Giulio Felloni che si è chiesto quali iniziative mettere in campo per superare un turismo «mordi e fuggi» e ha rimarcato la necessità di dare maggiore tutela alla città spostando l'attenzione sulla sicurezza. Nel suo intervento il presidente di Ascom ha accennato ad un futuro progetto sulla sicurezza che l'associazione del commercio presenterà al Sindaco di Ferrara in tema di Gad e di spopolamento delle imprese commerciali. «Dove c'è una luce, una attività economica, conclude Felloni, la microcriminalità farà sempre fatica ad attecchire».

Lauro Casoni

#### L'INSEGNA

### Il nome trovato da Farinetti

**Perché Fico? «Pensavamo a un posto in cui usare il format di Eataly nella parte centrale e dall'altra costruire le filiere per far vedere che il cibo parte dai campi, viene trasformato e solo successivamente arriva alle nostre tavole»** risponde Segrè. «A chi potevamo presentare la nostra idea se non a Farinetti? Ci ha messo pochissimo a rispondere, trovava il progetto interessante. E lo ha battezzato Fico. Siamo rimasti un po' perplessi ma ha funzionato. Fabbrica Italiana Contadina».

Un nome geniale per Giulio Felloni che ha sottolineato le associazioni «Fabbrica come impresa, memoria, lavoro e Contadina come tradizione, salubrità e sicurezza».

#### CENTRI DI ECCELLENZA

## L'educazione fa incontrare le fondazioni Fico e Navarra



Un momento del convegno di ieri

L'aspetto educativo e culturale agricolo del parco merita di essere approfondito più nel dettaglio. Andrea Segrè ha ricordato il lavoro condotto con gli esperti universitari, per comporre una rappresentazione per quanto possibile completa della biodiversità agricola italiana. Un principio simile è stato seguito per la proposta ristorativa, che comprende l'alta gastronomia. E proprio dal mondo agricolo sono arrivate due proposte importanti che potrebbero vedere in Fico un palcoscenico di rilevanza internazionale.

Pier Carlo Scaramagli (Confagricoltura) sottolineando

che è «la conoscenza dell'agricoltura che sta alla base dell'idea concettuale di Fico» ha ricordato le numerose esperienze che in campo sperimentale sono state fatte attraverso la Fondazione Navarra, 3/4mila visitatori che ogni anno da tutta Italia raggiungono i frutteti di Ferrara per imparare tecnologie e progressi che potrebbero trovare spazio in Fico ed essere promozionate come alta qualità made in Ferrara. «Fico – conclude Scaramagli – è la vittoria dell'agricoltura, del turismo e quindi dell'agriturismo e noi non possiamo far finta di nulla ed essere insensibili a queste opportunità».

Sul tema richiamato da Segrè della complementarietà tra istituti tecnici agrari e scuole alberghiere è intervenuto anche Luigi Fenati, attuale Presidente della Fondazione Navarra, che ha descritto il positivo «esperimento» dell'Iss Vergani Navarra. Esempio di efficiente collaborazione e di lungimiranza tra dirigenti di istituti tecnici che hanno trasformato scuole in crisi di identità in centri di eccellenza di cui Ferrara va fiera. E proprio su questi esempi lo stesso Segrè si è già reso disponibile a cercare punti di incontro per future collaborazioni tra la fondazione Fico e la fondazione Navarra.



#### LUCA TRAINI

Attenzione ai turisti che scelgono e si organizzano sul web. Possono essere raggiunti con pubblicità profilate che leghino Ferrara a Fico



#### DAVIDE URBAN

Fico può essere un volano per raggiungere la soglia delle 500mila presenze turistiche a Ferrara, ma bisogna fare squadra



#### ENRICO POSTACCHINI

Saranno 5/6 milioni i visitatori di Fico. Turisti che si possono intercettare migliorando i collegamenti e le infrastrutture



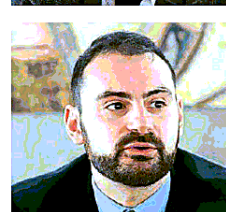
#### GIANFRANCO VITALI

Il mondo ha fame del prodotto Italia e Fico in questo senso è geniale e strategico. Ma va promosso meglio sui mercati esteri



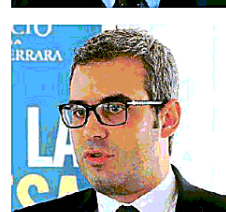
#### MAURO GIANNATTASIO

Fico diventerà straordinario se darà risposte alle imprese anche dal punto di vista della crescita sociale e culturale



#### MATTEO MUSACCI

Io immagino e spero che Fico aiuti ad aumentare la cultura gastronomica. Che da Fico escano consumatori più consapevoli



#### PIETRO FANTINI

Si cresce con l'integrazione tra le destinazioni turistiche e l'interconnessione nei collegamenti. Servono sinergie pubblico-privato



#### CLAUDIO FANTINI

Abbiamo portato a Fico la spiaggia di Milano Marittima per dare emozioni ai visitatori. I nostri prodotti sono le emozioni