



Comune di Bologna

Ufficio Stampa

Bologna, 04 settembre 2017

Consiglio comunale, l'intervento d'inizio seduta della consigliera Isabella Angiuli

Di seguito l'intervento d'inizio seduta della consigliera Isabella Angiuli (Partito Democratico) "Il settore alimentare, una leva di sviluppo per la nostra città".

"Negli ultimi 5 anni il centro storico di Bologna si è popolato di nuovi ristoranti, minimarket e caffetterie. E ora l'assessore Lepore interviene anche pubblicamente dichiarando che sarà impegno dell'amministrazione lavorare per evitare la gentrificazione, quel processo che avviene quando a seguito di riqualificazione dei centri urbani o delle periferie, il valore degli immobili cresce, e affluiscono nuovi abitanti ad alto reddito che espellono i vecchi abitanti a basso reddito. Stessa cosa avviene per le attività artigianali e commerciali che vengono espulse dal centro non potendo più permettersi di pagare affitti sempre più alti, causando di fatto la perdita della unicità e della autenticità del nostro centro e finendo per standardizzarlo e massificarlo.

Per questo motivo, l'assessore Lepore ha annunciato interventi per sostenere gli artigiani e le botteghe storiche. Per questo stesso motivo il consiglio comunale sarà probabilmente chiamato a discutere un nuovo regolamento di fruizione del centro storico che grazie al cd. Decreto Unesco, già applicato dalla città di Firenze, potrebbe consentire l'eliminazione (almeno temporanea) di alcune storture inevitabili delle norme nazionali sulle liberalizzazioni e dall'aumento del turismo nel nostro centro storico.

Io penso però che una visione della Bologna del futuro ci sia eccome e si stia delineando sempre più chiaramente. Una città per la quale il Cibo è elemento fondamentale, leva di sviluppo culturale ed economico ed anche di democrazia.

La presenza dell'agricoltura di prossimità, gli orti cittadini ma pure la tutela della nostra campagna e della collina dove nascono nuove aziende agricole e agrituristiche da parte di giovani che riscoprono la terra, così come una ristorazione di alta qualità che sta crescendo a Bologna grazie alle nuove generazioni di chef e ristoratori che stanno puntando tutto sulla qualità e la lavorazione dei prodotti, sono gli elementi che segnano questo importante cambiamento e delineano una delle principali caratteristiche della Bologna del futuro.

E' vero ciò che ha detto qualcuno sui giornali qualche giorno fa, a Bologna mancano le stelle (nel senso dei ristoranti stellati), ma conoscendo molti operatori del settore, sono certa che arriveranno!

In questo ambito servono molti investimenti, il primo grande investimento è l'investimento pubblico-privato che il sistema economico della nostra città ha deciso di fare con FICO. Per questo motivo credo occorra andare orgogliosi di questo progetto. Molto ci attendiamo dall'apertura di Fico Eataly world che

così come avvenuto a NY ha tutte le potenzialità per cambiare il modo di comprendere la nostra cucina e i nostri prodotti tipici.

Giorgio Tabellini, presidente della Cciaa di Bologna ha salutato con "la più viva soddisfazione la decisione di definire fra poco più di due mesi la data di apertura" della Fabbrica italiana contadina, fissata al 15 novembre prossimo dove risulta dai giornali di oggi che sarà collegata idealmente anche la nota manifestazione Cioccoshow (vista la concomitanza di date) che punta a diventarne la porta d'accesso, in una nuova collocazione nel distretto della Montagnola che i maestri cioccolatieri e Cna hanno dovuto accettare in considerazione delle richieste dell'amministrazione comunale.

Come sono andate le cose?

Il Comune ha detto che piazza Maggiore non era più adatta per manifestazioni come Cioccoshow e simili per motivi di sicurezza e ha proposto a Cna e ai suoi cioccolatieri piazza xx settembre e dintorni. Cna e i cioccolatieri sono molto amareggiati per perdita piazza Maggiore, e Cna ha chiesto di valorizzare l'area. Il Comune si impegna a valorizzare l'area e ha proposto il collegamento con Fico. I cioccolatieri avevano chiesto se vi erano altri spazi ma il Comune non è riuscito a trovarli. Tutto questo è stato deciso e discusso in riunioni tra Comune, Cna e cioccolatieri.

La Camera di commercio di Bologna fin da subito ha creduto nel progetto di Fico, poi a seguito della valutazione del piano economico e finanziario dettagliato ha approvato l'investimento di quasi 6 milioni di euro, nell'idea del parco agroalimentare al Caab.

A quel primo stanziamento è seguita poi la sottoscrizione di quote per 3 milioni di euro del comparto B del Fondo Pai (Parchi agroalimentari italiani) per i lavori di costruzione nuova area mercatale destinata ai grossisti dell'ortofrutta, "già interamente restituiti grazie al grande lavoro fatto nella ricerca di investitori privati". Peraltro, la Mercanzia ricorda di aver avuto un ruolo di primo piano per sbloccare lo stallo della difficile trattativa tra i grossisti e il Caab sul trasloco del mercato in un'altra area del Centro agroalimentare.

Fico diventa un cantiere di importanza fondamentale per una filiera ricca come quella dell'alimentare bolognese.

Sfido a trovare in altri Paesi, una catena di valore fatta di cuochi e ristoratori impegnati tutti i giorni nella valorizzazione del prodotto e delle materie prime. I ristoranti devono puntare alla qualità perché hanno una grande responsabilità cioè quella che di chi rappresentando l'ultimo anello di una filiera complessa che parte dalla terra, passa dai prodotti lavorati, testa ed utilizza le nuove tecnologie e sviluppa nuovi processi, è per l'esaltatore delle caratteristiche di un prodotto che rende nobile.

Una filiera ricca quella bolognese, fatta di Agricoltori, Pastai, Pasticceri, Panificatori, ai produttori di Bevande, Birre artigianali, Vini fino alle lavorazioni di origine animale (Caseifici, produttori di carni naturali).

Fico potrà rappresentare a tutti gli effetti la sede ideale di tutta la nostra filiera, una sorta di centro di ricerca per lo sviluppo dei temi salutistici ma anche di sviluppo commerciale con l'obiettivo di fare evolvere tutto il settore, qualificando l'offerta agroalimentare di Bologna dalla pianura all'Appennino passando per nostra bella Città Capoluogo e identificandola chiaramente a livello internazionale.

Insomma per usare le parole dello chef bolognese Max Poggi, non c'è niente di male a fare dei taglieri ma l'importante è che si facciano di qualità.

Come sempre il mercato regolerà le attività meritevoli da quelle improvvisate. Ma Bologna città del cibo

la dobbiamo valorizzare, non la dobbiamo temere, perché la crescita ha significato nuovi posti di lavoro e benessere diffuso.

Fico rappresenterà una nuova grande opera della cui realizzazione dobbiamo ringraziare l'economia e la politica della città. Proprio per questo impegno, dovrà poi essere capace di includere tutti coloro i quali lavorano per lo sviluppo della nostra ricca filiera agroalimentare".