



## RASSEGNA COMUNE BOLOGNA

### ECONOMIA LOCALE

<b>CORRIERE DI BOLOGNA</b>	10/11/17	La scommessa di Fico: su il sipario = Fico, si apre il sipario sulla citta' del cibo Merola: Un salto di qualita' per Bologna	2
<b>CORRIERE DI BOLOGNA</b>	10/11/17	Il giro dell'Italia nella fabbrica = Un viaggio di odori e sapori	3
<b>LA REPUBBLICA BOLOGNA</b>	10/11/17	Medici, avvocati coop e imprese Ecco l'elenco dei 26 finanziatori della cittadella = Ecco chi sono tutti i soci investitori	4
<b>LA REPUBBLICA BOLOGNA</b>	10/11/17	La Disneyland del cibo fa le prove Fico ha iniziato a far girare la giostra = Fico e' maturo alla prova generale la giostra del cibo gira gia' veloce	5
<b>LA REPUBBLICA BOLOGNA</b>	10/11/17	Il consumo visionario = Nel vecchio Caab il nuovo consumo diventa visionario	6
<b>IL RESTO DEL CARLINO BOLOGNA</b>	10/11/17	Un posto cosi' non poteva che nascere a Bologna	7
<b>IL RESTO DEL CARLINO BOLOGNA</b>	12/11/17	Eccellenze in vetrina a Fico Inaugurazione con Gentiloni = Fico viaggio nelle eccellenze	8



L'anteprima Il più grande parco alimentare del mondo aprirà il 15, obiettivo 6 milioni di turisti. Attesi 90 milioni di fatturato l'anno

# La scommessa di Fico: su il sipario

Merola: «La nostra rivincita sugli spaghetti bolognese». Farinetti: «Come un Expo permanente»

Fico si mostra in anteprima in vista dell'inaugurazione di mercoledì con il premier Gentiloni. «Grazie a chi si è sbattuto», dice il patron Oscar Farinetti. «Un salto di qualità per Bologna», sostiene il sindaco Virginio Merola. E il presidente del Caab Andrea Segrè, tra gli ideatori del parco, aggiunge: «È importante essere riusciti a dare un valore pubblico

a un bene che rimane pubblico». Sono attesi 6 milioni di turisti, 90 milioni di euro di fatturato annuo, di fronte a un investimento di 140 milioni.

Ma la vera sfida sarà capire se la passione per il cibo continuerà o si rivelerà una bolla. Ieri intanto tra gli stand grandi chef e protagonisti di questa stagione, come Joe Bastianich. E poi il critico gastronomico

Edoardo Raspelli, la cantante Gianna Nannini e Vittorio Sgarbi.

alle pagine 2 e 5  
**Persichella, Rimondi**



Andrea Segrè, Tiziana Primori, Giovanni Bastianelli di Enit, il sindaco Virginio Merola e Oscar Farinetti

## Fico, si apre il sipario sulla città del cibo Merola: «Un salto di qualità per Bologna»

Ieri l'anteprima al Caab in vista dell'inaugurazione di mercoledì. Farinetti: «Grazie a chi si è sbattuto»  
Attesi 90 milioni di fatturato all'anno, l'investimento è stato di 140. Segrè: ma questo bene resta pubblico

Sono passati cinque anni da quando si iniziò a parlare di un parco dell'agroalimentare a Bologna. Due rispetto alla prima ipotesi di apertura, poi rinviata più volte. Ma da ieri, in attesa dell'inaugurazione ufficiale, Fico è realtà. Le porte si sono aperte per la prima volta alla stampa, circa 770 giornalisti di cui 170 stranieri o corrispondenti esteri. Chi ha pensato e costruito il parco ovviamente si attende numeri con molti più zeri già da mercoledì prossimo, quando il premier Paolo Gentiloni taglierà definitivamente il nastro della Disneyland del ci-

bo.

In attesa che la cittadella da 100.000 metri quadrati inizi a fatturare, ieri per le istituzioni è finito un percorso durato anni. Soprattutto per il primo che ha immaginato il progetto, il presidente del Caab Andrea Segrè: «Vedere oggi una struttura che ha mantenuto la sua integrità è una grande emozione. È importante essere riusciti a dare valore a un bene pubblico che rimane pubblico». Per il sindaco Virginio Merola si tratta di «un'occasione straordinaria, un salto di qualità della nostra città». E, a scampo di equi-

voci, il numero uno di Palazzo d'Accursio promette: «Questa non è la mecca del consumismo, ma un luogo dove si imparano il gusto, l'educazione alimentare e la sua sostenibili-



Peso: 1-19%,2-49%

tà. Da Bologna parte questo messaggio verso il mondo ed è la nostra piccola vendetta sugli spaghetti alla bolognese».

Parole pronunciate nel centro congressi da 900 posti, durante la conferenza stampa in cui c'erano tutti quelli che in questi anni hanno lavorato per l'apertura di Fico. Il patron di Eataly Oscar Farinetti festeggia soddisfatto quello che definisce «l'expo permanente dell'agroalimentare italiano». Ringrazia Segrè e le istituzioni: «Hanno deciso di sbattersi per dare una destinazione a questo luogo, quella di città del cibo. Fortunatamente sono venuti a dirlo a me. Adesso ci tocca portare sei milioni di persone». Obiettivo non semplice, ma il patron di Eataly ci crede: «Ci provo, male che vada non ci rie-

sco, ma ce la metteremo tutta».

Da mercoledì 15 novembre il verdetto è nelle mani dei visitatori. I loro spostamenti saranno anche analizzati (in maniera anonima) da Vodafone, per migliorare l'efficienza nel funzionamento del parco. Prelios, la società di gestione del risparmio che gestisce il fondo Pai (quello degli investitori di Fico), si aspetta un fatturato tra 80 e 90 milioni di euro all'anno, con un rendimento del 6%. Finora sono stati investiti circa 140 milioni, a cui vanno aggiunti 25 per realizzare l'albergo. «Potenzialmente potrebbero essere realizzate altre cose, il fondo ha un limite di 400 milioni», ricorda il dg Andrea Cornetti. Felice l'ad di Eataly World, Tiziana Primori: «Come tutti i

luoghi veri è imperfetto, ma dentro c'è lo spirito e la passione che rappresentano la nostra Italia».

Negli ultimi sei giorni prima dell'apertura si cercherà di azzerare, o comunque ridurre al minimo, i cantieri che ancora ci sono, soprattutto all'esterno. Poi il via ufficiale, con il collettivo LuBo e gli Studenti medi autorganizzati che annunciano una contestazione per protestare contro l'utilizzo dell'alternanza scuola-lavoro: «300.000 ore di lavoro risparmiate su nuove possibili regolari assunzioni».

**Riccardo Rimondi**

### La contestazione

Mercoledì è annunciata la protesta dei collettivi contro l'alternanza scuola-lavoro

## 100

### Mila

I metri quadrati del Caab dentro cui si sviluppa Fico - Eatalyworld, il parco dedicato al cibo

### Da sapere

- Fico - Eatalyworld sarà il più grande parco tematico dedicato al cibo in Italia, verrà inaugurato mercoledì 15 novembre dal premier Paolo Gentiloni

- Del progetto si iniziò a parlare circa cinque anni fa, l'idea iniziale era di aprirlo sull'onda dell'Expo milanese dedicato al cibo

- I cantieri sono slittati in avanti e l'inaugurazione è stata spostata più volte fino ad arrivare all'autunno di quest'anno

- L'obiettivo, ambizioso, è portare fino a 6 milioni di visitatori all'anno una volta a regime



Tutti a tavola I cuochi al lavoro nel «teatro della carne» di Fico. Il parco sarà inaugurato il 15 novembre



Peso: 1-19%,2-49%



## SAPORI & ODORI

### COSA SI PUÒ FARE IL GIRO DELL'ITALIA NELLA «FABBRICA»

di **Daniele Labanti**

Un viaggio attraverso i profumi che hanno costruito l'eccellenza alimentare italiana. L'anteprima di Fico, con i vialoni non ancora affollati e la possibilità di assaporare la cultura del cibo del nostro Paese, è una miscela originale di carni alla brace, formaggi, frittiture, salumi e prodotti da forno pronti per essere messi sul bancone.

L'esperienza non è quindi solo commerciale, ma anche (e per certi versi soprattutto) di campo, di fabbrica (con la

«F» maiuscola), di laboratorio. Di trasformazione. L'opportunità di vivere una caccia al tartufo assieme ai cani, nella tartufaia ricostruita all'esterno, oppure produrre una bottiglia di olio extravergine di oliva. I maestri, gli artigiani, gli chef, sono a disposizione. E lo resteranno. A contorno, tanti angoli interattivi di storia e cultura dell'alimentazione secondo Eataly.

a pagina 3

## PORTFOLIO DAI TARTUFI AI PESCI, LA TAVOLA È PRONTA

# Un viaggio di odori e sapori

Il modo migliore per visitare l'anteprima di Fico è stato chiudendo gli occhi e lasciandosi accompagnare lungo i viali ancora poco affollati dove s'affacciano le fabbriche contadine, il vero cuore della struttura impalcata da Eataly. Non c'è bisogno di vedere i barattoli, le bottiglie, le conserve, i dolci. È l'olfatto il senso più attivo, riscoperto, forse adatto a un progetto che propone le eccellenze alimentari. Se davvero è alle spalle il periodo del cibo tutto uguale, insapore e sconosciuto nella storia e nelle origini, ritrovare i profumi autentici, e per qualche visitatore più giovane forse inediti, sarà una piacevolissima esperienza. Così dall'ingresso ci siamo fatti condurre lungo il primo vialone, scoprendo i salumi e la porchetta, immaginando i culatelli appesi alle travi e, all'esterno, sentendo l'odore del fieno, della stalla, delle vacche, delle capre. I formaggi entrano nell'aria, grandi nomi della tradizione italiana messi in fila per un assaggio, ma subito sono travolti dalla fragranza del forno dove la Locanda dell'uovo sta preparando caldi croissant.

Attraversando la ciclabile interna, nell'altro vialone costeggiato dai vigneti, s'intrecciano anche i profumi delle cucine, una miscela originale di carni alla brace, pani, frittiture di pesce, pizzerie in pieno lavoro. Potrebbe sembrare una passeggiata fastidiosa, ma l'esperienza è trascinate. Addosso, all'uscita, non resta una sensazione sgradevole e nemmeno l'appetito. I quarantasette punti di ristoro formano un quadro di profu-

mi, tutti diversi, tutti italiani.

Fra loro, vista la stagione, spiccano i tartufi. Urbani ha ricreato una tartufaia naturale, impiantando alberi, arbusti, terreno, completamente originali per dipingere un vero sottobosco italiano. Da non perdere la caccia al tubero, con i labrador alla ricerca di qualche «pepito-na». In premio, dopo l'emozionante ritrovamento, hanno una crocchetta. All'interno, invece, stanno spadellando risotto e gramigna per chi, in fila, s'è perso l'evento ma non vuole mancarne almeno il gusto. Poco più in là si fa l'olio, all'esterno gli olivi e all'interno il frantoio di Roi che produce — come tutte le fabbriche contadine ospitate da Fico — per vendere dentro la struttura. Le olive sono appena state raccolte, la macchina per macerarle è in funzione e a fianco sta già uscendo il liquido. Dalla raccolta alla produzione quanto tempo passa? «Massimo due ore» è la risposta. Insomma se passate al mattino da Fico a raccogliere le olive, la sera andate a casa con il vostro olio.

Sarà un'esperienza magica per i bimbi e gli scolari della città, ma si possono divertire anche



Peso: 1-5%,3-91%



gli adulti, aumentando la loro cultura dell'alimentazione e del cibo. A supporto, le sei giostrine tematiche e interattive (a pagamento, 10 euro il biglietto completo), un altro modo per uscire da Fico più ricchi e non solo con qualche sacchetto della spesa.

**Daniele Labanti**

@DLabanti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alcune istantanee dell'anteprima di ieri

1 Lo spazio del teatro arena all'interno del parco

2 L'ingresso principale di Fico

3 Una sfogliina al lavoro

4 I cani da tartufo dell'area allestita da Urbani

5 Il ristorante Giardino cucina mediterranea

6 Due addetti della pescheria di Fico

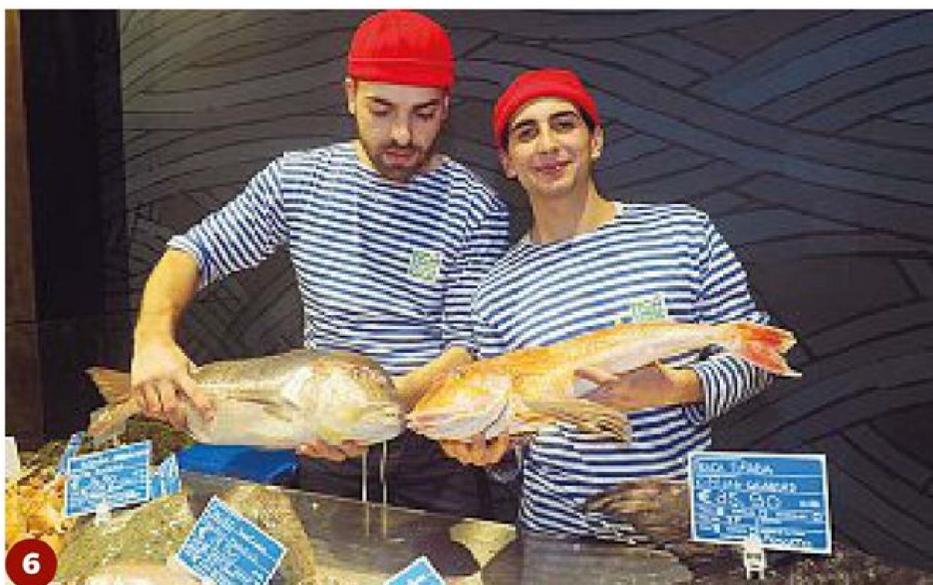
7 Le bici a tre ruote con cui è possibile attraversare il parco



5



2



6



3



7



4



Peso: 1-5%,3-91%



COMUNE DI BOLOGNA

Sezione: ECONOMIA, ECONOMIA LOCALE



Peso: 1-5%,3-91%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

328-132-080



## Medici, avvocati coop e imprese Ecco l'elenco dei 26 finanziatori della cittadella

BETTAZZI A PAGINA II

### I FINANZIATORI DELL'OPERA

# Ecco chi sono tutti i soci investitori

**MARCO BETTAZZI**

I primi dividendi verranno distribuiti a fine 2019. Da allora i 26 azionisti che hanno messo soldi in Fico vedranno rientrare parte dei loro investimenti, con un rendimento stimato finale del 6%. Ma chi ha messo soldi nel parco? In primo luogo il Caab stesso, controllato all'80% dal Comune, che ha conferito nel Fondo Pai ("Parchi agroalimentari italiani") gestito da Prelios Sgr e creato apposta per realizzarlo gli immobili del mercato, per un valore di 63,5 milioni di euro e il 33% delle quote. Subito dopo vengono gli enti di previdenza professionali (col 30%) e le cooperative. Tra questi l'Enpam (medici e odontoiatri), che ha messo 12 milioni per Fico più altri 2 milioni per il mercato dove si sono tra-

sferiti gli operatori del vecchio Caab. Poi viene la Cassa forense degli avvocati con 10 milioni, Coop Alleanza con 9 milioni, Coop Reno con un milione e la finanziaria Fibo di Legacoop con 4 milioni. Banca Imi ed Enpab (biologi) hanno versato 5 milioni ciascuno e l'ente di chimici, agronomi e geologi 3,5 milioni, cui seguono veterinari (3 milioni), l'Inarcassa di architetti e ingegneri (3 milioni) e i periti industriali (2,2 milioni). Presto arriveranno anche i geometri. Poi investitori locali come la Camera di commercio di Bologna e Confindustria (2 milioni a testa), Confartigianato, Fondazione Carisbo, Carimonte, Unendo Energia, l'attuale presidente della Mercanzia Giorgio Tabellini, l'ex patron de La Perla Alberto Masotti e la stessa Prelios Sgr, oltre a Eataly di Farinetti (tutti

con un milione a testa). Poi ci sono gli imprenditori della società Linfa con 2,5 milioni in tutto, tra cui rientrano Emil Banca, Confcooperative, Cna, Coprob, la Poligrafici del Carlino, Saca e il probabile futuro presidente della Camera di commercio Valerio Veronesi. Il valore complessivo dell'investimento è di 140 milioni di euro, più 23 milioni per realizzare un albergo con 200 camere, che dovrebbe essere pronto a fine 2019. La quota del Caab col passare del tempo è scesa da oltre il 50% all'attuale 33% mentre il giro d'affari stimato a regime è di 90 milioni di euro per Fico e 6,5 milioni per l'albergo.

#### LA GIOSTRA

Una delle sei zone tematiche ospitate da Fico: nell'immagine, la crescita delle piante può essere seguita anche tramite un'app sul cellulare



Peso: 1-2%, 2-15%



# La Disneyland del cibo fa le prove Fico ha iniziato a far girare la giostra

A un certo punto è sbucata anche Gianna Nannini, quasi inosservata nella platea del centro congressi, a festeggiare la meravigliosa creatura del suo amico Oscar Farinetti. In fondo, viene da una famiglia di pasticceri. Poco distante il masterchef Joe Bastianich col cappellino da baseball, un altro dei vip, anzi dei fichi, invitati al party esclusivo di Mr Eataty in serata (con, si diceva nel pomeriggio, anche Bennato, Morandi, Jovanotti...).

Fico è maturo.

MARRESE A PAGINA II

## L'INAUGURAZIONE



L'albero di Fico, simbolo della nuova iniziativa commerciale al Caab



Peso: 1-25%,2-45%

# Fico è maturo alla prova generale la giostra del cibo gira già veloce

Farinetti ai cronisti: "Non vergognatevi di farci i complimenti"  
Il sindaco Merola: "Non sarà solo la mecca del consumismo"

EMILIO MARRESE

A UN certo punto è sbucata anche Gianna Nannini, quasi inosservata nella platea del centro congressi, a festeggiare la meravigliosa creatura del suo amico Oscar Farinetti. In fondo, viene da una famiglia di pasticceri. Poco distante il masterchef Joe Bastianich col cappellino da baseball, un altro dei vip, anzi dei fichi, invitati al party esclusivo di Mr Eataly in serata (con Ligabue, Briatore, Tardelli e il ministro Poletti tra gli altri).

Fico è maturo. Mancano poche smartellate, ma il parco del cibo che si è disvelato in anteprima alla stampa (settecento giornalisti di cui 170 accreditati dall'estero) è bello tirato a lucido, incluso il pelo delle pecorelle che sembrano uscite dal presepe di casa Missoni, per l'apertura al pubblico tra cinque giorni (mercoledì 15 ore 16.30).

Com'è, si chiedono i bolognesi? Pronto, bello, nel suo genere, e sicuramente nuovo, inedito. Funzionerà? Può farcela, ma neanche Farinetti è in grado di dare la risposta allo scetticismo cittadino. Vieni a farti un selfie con la mortadella, come invita

uno slogan su una parete, è un invito che riscuoterà l'entusiasmo delle folle indigene o straniere? A giudicare dal clima frizzante ed eccitato della *press preview* di ieri, dalla curiosità dei plotoni di cronisti, e dal gradimento delle papille, potrebbe. Ora, si può ammettere - come non s'è risparmiato di fare lo stesso Farinetti con una battuta - che se ai giornalisti dai da mangiare a scrocco puoi catturarne più facilmente l'attenzione benevola: e in effetti ieri era davvero il paradiso del cronista, se vogliamo scherzare sul fascino che proverbialmente il buffet esercita sugli *opinion maker*. Quarantaquattro botteghe e ristoranti che offrivano assaggi deliziosi: roba da imbarazzare e stordire anche i velociraptor più voraci della categoria.

Vista una giapponese con una forchetta al collo, come monile. Sul serio. Un particolare apparentemente insulso che però deve far meditare sul potenziale internazionale di questo posto. «Non vergognatevi a parlare bene» ha esortato infine Farinetti dal palco del centro congressi da mille sedie (all'ingresso una targa per ricordare la messa di Giovanni Paolo II di

vent'anni fa).

Di peli nelle uova se ne possono trovare, certo. Può far sorridere, tanto per dirne una, che nella rivendita di tabacco non è che uno si compra un pacchetto di toscanelli e via, ma compie "un viaggio nella filiera del tabacco Kentucky". Ognuno troverà qualcosa che non va, magari tutto - sennò non saremmo a Bologna, Italia - ma l'impatto complessivo è innegabilmente forte. «Come tutti i luoghi veri, è imperfetto - dice Tiziana Primori, l'ad di Eataly World, insomma Lady Fico -: abbiamo e avremo tanti problemi, ma qui dentro c'è tutto lo spirito, la passione e la competenza che rappresentano la nostra Italia». Più ottimista Alessandro Bonfiglioli, direttore generale del Caab: «È venuto talmente bene che non può non funzionare».

«Vedere oggi una struttura che ha mantenuto la sua integrità - commenta il vero padre naturale di Fico, il professor Andrea Segrè -, è una grande emo-



Peso: 1-25%,2-45%



zione. Importante essere riusciti a dare valore ad un bene pubblico che rimane pubblico. Qui abbiamo un luogo che mette insieme la parte ludica con la parte scientifica, questa è la sfida che cerchiamo di potere avanti e avremo successo se queste due anime si fondono».

Orgoglioso, e quasi euforico - più che in tribuna allo stadio - il sindaco Virginio Merola: «Il gu-

sto della perseveranza e il frutto della passione - declama ispirato -. Idee, talento e capacità di lavorare assieme sono i segreti di Fico, che non sarà la mecca del consumismo, ma un luogo di educazione alimentare. È la nostra vendetta sugli spaghetti alla bolognese. Noi siamo quello che mangiamo. E chi mangia da solo digerisce peg-

gio». A conferma, il fatto che il principale investitore-azionista, dopo il Caab, sia la cassa previdenziale dei medici.

### APERTURA AL PUBBLICO MERCOLEDÌ 15 ALLE 16.30

Settecento giornalisti hanno visitato ieri in anteprima. In alto da sinistra, Andrea Segrè (presidente Caab), Tiziana Primori (ad Eataly World), Giovanni Bastianelli (Enit), il sindaco Merola e Oscar Farinetti

## Ieri 170 testate accreditate. Segrè: "Ridato valore a un bene pubblico"



Peso: 1-25%,2-45%



Peso: 1-25%,2-45%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.



## IL RACCONTO

## Il consumo visionario

GIOVANNI EGIDIO

**D**ISNEYLAND doveva essere e Disneyland sarà. Del cibo, della sua storia, dei suoi prodotti, della gente che ci lavora, di un'economia che sta crescendo a vista d'occhio.

A PAGINA III

# Nel vecchio Caab il nuovo consumo diventa visionario

GIOVANNI EGIDIO

**D**ISNEYLAND doveva essere e Disneyland sarà. Del cibo, della sua storia, dei suoi prodotti, della gente che ci lavora, di un'economia che sta crescendo a vista d'occhio. Il centro commerciale del futuro — se nessuno si offende, ma non dovrebbe — nasce a Bologna. E punta molto in alto. Non solo nei numeri che circolano ormai da tempo — i famosi sei milioni di visitatori che dovrebbero essere raggiunti da qui a tre anni —, ma anche nell'ambizione di mettere insieme prodotti e tecnologia, cucina e racconto, largo consumo e approfondimento.

Un'idea hollywoodiana, senza ombra di dubbio, partorita non a caso da un signore che si chiama Oscar. E che ieri si aggirava per Fico seguito da fiumi di visitatori, a cui spiegava l'incredibile fascino di un peperoncino appena nato. "Se vuoi vendere il pesce devi far sognare il mare", è una delle tante massime che gli vengono attribuite. E che racconta molto bene l'idea che sta dietro a Fico. Farti immergere nell'universo del commestibile, e tenerti lì sotto, a nuotare tra immagini e profumi, animali e sapori, stordendoti sin dal primo impatto. Nessuno può dire ora con cognizione di causa se la scommessa che regge questo corposo business sarà infine vinta, certo è che tutto quello che si poteva fare per riuscirci, pare proprio sia stato fatto. A cominciare dall'idea originale, cioè quella di trasformare il vecchio Caab in questo enorme parco, come se fosse nato con questa vocazione sin dai tempi in cui invece fu pensato per smistare casse di verdura all'alba. Intuizione che si deve ad Andrea Segrè (che magari lo immaginava più agroalimentare che commerciale, ma che comunque si darà da fare per salvaguardarne il profilo green) su cui Farinetti si è buttato a pesce, sognando da subito il mare che ci avrebbe potuto montare intorno.

Ieri, giornata che è stata una sorta di numero zero, a Fico si respirava davvero una palpabile energia tra i tanti che in questa impresa hanno creduto, investito e, perché no, scommesso. Non solo, e ovviamente, i big spender, Cooperazione in primis. Ma pure i piccoli produttori, perfino i tanti ragazzi che fino all'altro giorno vedevi dietro al bancone di un'osteria e che oggi sono qui, con un lavoro nuovo e si spera pure solido. Per Bologna Fico vale già quello che si spera potrà valere per i turisti d'Italia e, come dicono qui, anche d'Europa. Perché il frutto di uno sforzo collettivo, dal pubblico al privato, dal Caab alle Coop, dai commercianti ai gruppi di investitori, prende forma e non resta solo un progetto sospeso in attesa di delibere future e più approfonditi studi di fattibilità. C'è, è qui, e promette anche di funzionare bene. Potrà non piacere a tutti, ma certamente catturerà l'attenzione di tanti. Perché sperimenta un nuovo modo di vendere. Accanto al chiosco di piadine e di fianco al regno del culatello, ti invita a entrare in un'area ribattezzata giostra (ce ne sono sei: il fuoco, gli animali, la terra, la bottiglia, il mare e il futuro) dove tra immagini elaborate e effetti multimediali, si sforza di raccontarti il mondo che ci circonda. E lo fa con criterio, cioè con nozioni scientifiche e spettacolarizzazione apprezzabile. Basterà? Per intrattenerti durante una visita, sì. Nel tempo, chissà. Certo



Peso: 1-2%,3-50%



chi ha una giornata libera e magari dei figli piccoli da gestire, a Fico troverà un approdo sicuro. E anche chi ama il genere dello show consumistico, qui troverà il meglio. Così come i curiosi del cibo, e ancor più i tanti smaniosi di imparare a cucinarlo. Ogni bottega dà spazio a corsi di ogni tipo, ogni spazio apre la porta del suo retrobottega, facendoti vedere la produzione delle mozzarelle, del caffè e perfino dei sigari.

Insomma, tutto quello che ci poteva stare, ce l'hanno messo. Compresi i campi da beach tennis, un minigolf, una libreria, il cinema, il centro congressi. E tanti, ma davvero tanti, prodotti che ti invogliano la spesa. Il modello Eataly all'ennesima potenza. Con gli animali a pascolare là fuori, sperando che nessuno chieda "Ma questi poi che fine faranno?", perché va bene raccontare la filiera, ma sapere che quella

mucca enorme e pacifica farà prima o poi una brutta fine, com'è inevitabile che sia, magari anche no.

Dalla prossima settimana Fico aprirà le porte alla città. Sarà un lungo sprint per prendere l'onda lunga del Natale, e quindi partire col massimo della spinta. Buona idea. Deve averla avuta Farinetti. Che tutti chiamano Oscar, ma che all'anagrafe si chiama proprio così, Natale.

## **Il racconto.** Nella struttura dell'ex mercato ortofrutticolo un progetto hollywoodiano con infinite e diversificate offerte. Al centro il cibo, intorno mille idee per celebrarlo. E venderlo

**IL PESCE**

Non poteva mancare il pesce tra gli spazi di Fico, con anche una "giostra" (ossia uno spazio tematico) dedicato al mare

**GLI ANIMALI**

A ridosso della struttura, animali al pascolo, nella rappresentazione della filiera alimentare che Fico vuole raccontare

**I SALUMI**

Infiniti gli spazi dedicati a salumi di ogni tipo: dal culatello al San Daniele, tra chioschi e ristoranti attrezzati



Peso: 1-2%,3-50%

**LA SODDISFAZIONE  
DEI PROTAGONISTI****«Un posto così  
non poteva  
che nascere  
a Bologna»**

«**NON CI** credevate, eh?». Lo dice, a voce e col sorriso, Alessandro Bonfiglioli, direttore del Caab, ai giornalisti che incontra lungo i grandi viali affollati di giornalisti della Fabbrica Italiana Contadina. «Non ci credevate, lo so», scherza Oscar Farinetti, quando chiarisce che «Fico non poteva che nascere a Bologna, per la storia che ha, la cultura enogastronomica e il suo essere da sempre una città europea per l'università, la fiera, le aziende e una logistica perfetta». E al sindaco Virginio Merola prega di invitare il sindaco di Lione, «dove sta nascendo una cittadella del cibo che sarà la seconda più bella del mondo dopo Bologna...».

Andrea Segrè, presidente di Caab e della Fondazione Fico, fa gli onori di casa e ricorda «l'attenzione che nel parco ci sarà per la didattica e le scuole, grazie alla collaborazione fattiva di quattro università italiane e una serie di rappresentanti scientifici». Merola ricorda

che il Caab «rimane orgogliosamente di proprietà della città» e pensa ai milioni di persone che arriveranno «in una città mura e torri le ha buttate giù da tempo e oggi deve costruire ponti con il mondo». Incassa poi i complimenti da Farinetti, che spiega: «Qui a Bologna abbiamo trovato le condizioni ideali, perché la politica ha capito questo progetto e ha risposto con una velocità incredibile. Riuscendo a convincere noi privati a spendere soldi nostri per recuperare un bene pubblico in stato di abbandono per trasformarlo in una grande attrazione» che, chiarisce Vincenzo De Luca, del ministero degli affari esteri, «è la sublimazione dell'esperienza di Expo».



Peso: 13%



## ECONOMIA

### Eccellenze in vetrina a Fico Inaugurazione con Gentiloni

APAG. 8 e 9



# LA CITTADELLA DEL CIBO



Peso: 1-4%,48-49%,49-12%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.



# FICO, VIAGGIO NELLE ECCELLENZE

## Il premier Gentiloni sarà al taglio del nastro

**CONTINUA** il tour tra i chioschi, le fabbriche e i ristoranti di Fico: un gustoso antipasto di tutto quello che i visitatori potranno trovare nella 'disneyland del food', che aprirà i battenti ufficialmente mercoledì, 15 novembre, alle 16,30, con il premier Paolo Gentiloni e un parterre di ministri a tagliare il nastro. Tante, tantissime le varietà di prodotti che è possibile assaporare e acquistare all'interno del parco: i visitatori non solo potranno osservare direttamente sei diverse filiere, letteralmente dal campo alla forchetta, ma potranno anche toccare con mano l'esperienza delle varie aziende, attraverso lezioni, video interattivi e molte altre curiosità tutte da scoprire.

Dopo un primo assaggio dei gruppi che meglio rappresentano le eccellenze del territorio bolognese, continuiamo a proporre un'anteprima delle realtà protagoniste del parco agroalimentare più gran-

de del mondo, tra stand di 'street food' e ristoranti di grandi dimensioni: dal celebre produttore di patate Pizzoli al Forno Calzolari, azienda con sede a Monghidoro; dal ristorante 'Bell'Italia', frutto della collaborazione tra Eataly e Camst, fino al viaggio fuori dai confini dell'Emilia-Romagna per scoprire le eccellenze marchigiane, con Food brand Marche, e i segreti del vero e inimitabile arrostitino abruzzese, con il gruppo Jubatti. Sono quaranta in tutto le fabbriche realmente produttive all'interno della Fabbrica Italiana contadina, e 40 i punti di ristoro: tutto dislocato lungo gli 80mila metri quadrati coperti del mercato ortofrutticolo di via Paolo Canali, mentre per due ettari, all'esterno, l'asfalto ha lasciato spazio ai campi coltivati con 2mila varietà differenti e alle stalle che ospitano duecento animali. La didattica è assicurata da una serie di 'esperienze' che è possibile

fare (a pagamento, mentre l'ingresso è rimasto gratuito), grazie alla disponibilità delle 150 aziende coinvolte, provenienti da tutta Italia.

**DA COME** si fa il pane a come nasce il miele, da come si trova un tartufo (con tanto di caccia con il cane) a come si conserva il lievito madre. Le visite tematiche sono invece affidate a 46 guide turistiche: ambasciatori della biodiversità formati per accompagnare i visi-

tatori lungo il parco o, in dettaglio, lungo le singole filiere. Restano le sei giostrine didattiche multimediali sviluppate sul modello Expo, con i contenuti scientifici curati dalla Fondazione Fico e l'aiuto di documentari e filmati realizzati dal Centro sperimentale





di cinematografia di Milano curato da Maurizio Nichetti. All'interno del parco si girerà in bici, particolari mezzi di trasporto con due grandi contenitori per la spesa.

### **DIDATTICA E VISITE**

Oltre 150 aziende offrono esperienze dirette, e ci sono guide appositamente formate



### **La forma del Parmigiano**

**CON** il rito dell'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano Ddop di montagna, stagionato 27 mesi, è partita anche l'avventura del Consorzio del Parmigiano Reggiano a Fico, una presenza particolarmente qualificante. Il direttore Riccardo Deserti ha voluto spiegare l'importanza della presenza del Consorzio: «Inteso come vetrina e come porta d'ingresso al mondo delle eccellenze alimentari made-in-Italy, il progetto Fico ha una valenza altissima: si stima che ogni anno sei milioni di visitatori, tra italiani e stranieri, possano passare in questo spazio. Si tratta di un pubblico di curiosi, appassionati e foodie che il nostro Consorzio deve intercettare: il nostro obiettivo è far innamorare queste persone di un prodotto unico».

### **L'INVESTIMENTO**

IN TOTALE SI PARLA DI 165 MILIONI DI EURO INVESTITI, A CUI PERÒ SI AGGIUNGONO ALTRI 40 PER IL NUOVO MERCATO

### **LE PREVISIONI**

SI STIMA CHE, A REGIME, IL NUOVO PARCO POSSA ATTIRARE 300MILA STUDENTI E CIRCA SEI MILIONI DI TURISTI L'ANNO

### **LE FILIERE**

LA PARTICOLARITÀ È MOSTRARE L'INTERA FILIERA DI UN PRODOTTO, DALLA TERRA ALLA TAVOLA, PUNTANDO SULLA QUALITÀ



Peso: 1-4%,48-49%,49-12%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

344-108-080