

LA CITTÀ DEL GUSTO

LA VISIONE

VENTITRÉ INVESTITORI E 34 MILIONI SUL TAVOLO, IL PROGETTO IDEATO DA OSCAR FARINETTI DOVREBBE VEDERE LA LUCE NEL 2015

Fico, un viaggio nel futuro Ecco come sarà il parco del cibo

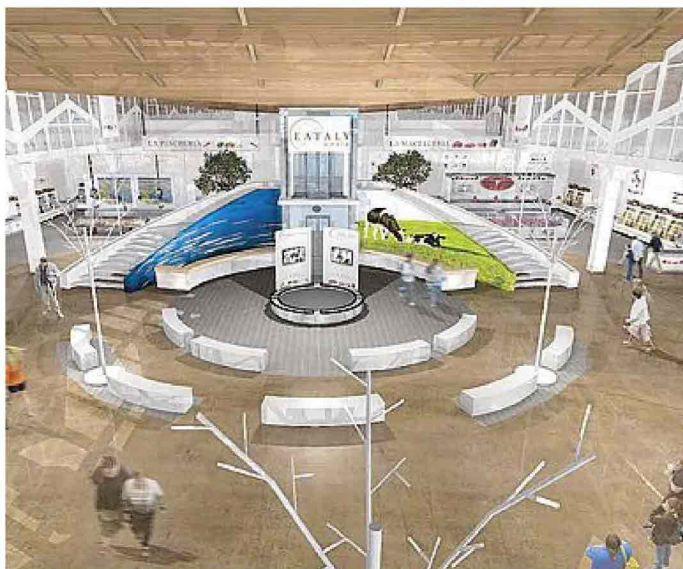
Segrè: «Un posto bellissimo, dove mangiare anche con gli occhi»

di SIMONE ARMINIO

L'INGRESSO di Fico-Eatalyworld, in un weekend come tanti, brulica di gente. È una visita virtuale la nostra, complice la simulazione che riproduciamo qui sopra, e potrà cambiare ma è già utile a comprendere come sarà il grande Parco Agroalimentare Italiano. Siamo al Caab, cartina in mano. Ancor prima di entrare Andrea Segrè, il presidente e ideatore del progetto, ci indica da lontano, oltre le siepi che verranno, gli orti e i recinti degli animali: «Sarà un posto esteticamente bellissimo — promette —. D'altronde il cibo italiano si mangia anche con gli occhi». Dal parcheggio, lo stesso di oggi, la prima struttura visibile è il laghetto che circonda il centro congressi quadrato, quello che oggi è la mensa in disuso.

LA GRANDE PIAZZA
Esattamente al centro della 'L' del Caab, ospiterà tutti i ristoranti

DUNQUE, si parte. L'ingresso di Fico-Eatalyworld è un corridoio diagonale che ci porta esattamente al centro della 'L' del Caab, che sarà la grande piazza tonda dei ristoranti. Per arrivarci passiamo davanti a un'agenzia viaggi, un laboratorio di ceramiche e la parte museale, che oltre al cibo presenta le altre eccellenze del territorio, i miracoli del packaging, le emozioni dei motori. La piazza è immensa, il colpo d'oc-



chio lascia a bocca aperta: a sinistra e a destra, ecco i due lunghi corsi di Fico, inframmezzati da piazze più piccole e scanditi da piccole strade parallele che portano ai campi e ai recinti degli animali, uniti da un lungo viale coperto, esterno alla struttura, dove oggi vengono accumulate le cassette dell'ortofrutta.

IL LATO più lungo della 'L' ci porta, da una lato, alle filiere del grano, del riso, del mais e degli altri cereali con i loro mulini, panifici, le botteghe e le locande; dall'altro ai recinti degli animali, le stalle e gli acquari e i relativi laboratori di trasformazione, i caseifici, i negozi per la vendita, i ristoranti.

A destra, invece, si apre il corso più corto, con altri due settori. In esterna si intravedono i frutteti e l'uliveti e, all'interno, l'oleificio, i laboratori di confetture, i ristoranti vegetariani. A sinistra gli orti vegetali, la sorgente d'acqua, i campi di orzo e luppolo e una vigna: materie prime per l'adiacente birrificio, la cantina, la distilleria e i relativi negozi.

NON MANCA che il dolce. Per quello occorrerà tornare ancora una volta nella piazza centrale. Dalla quale si apre una terza via, che dà accesso ai campi di nocciole, ai castaneti e i mandorleti, alle arnie delle api che si affacciano sulla fabbrica del cioccolato, il biscottificio, le pasticcerie la torrefa-

zione del caffè. I ristoranti, in questo ultimo settore, non vanno a filiere, bensì a zone geografiche: c'è il ristorante nord Italia, quello del centro, quello del sud. Bisognerà scegliere: «Vedere tutto, come avviene nei musei o nei parchi divertimenti, è un'impresa non da poco».

UN SECONDO piano, perché no? «La struttura è molto alta, in alcuni punti potrà essere sdoppiata senza toccare niente». Poi, ovviamente, tutto potrà, anzi dovrà cambiare ancora. «Ci sarà una rotazione dei marchi e dei gestori dei ristoranti. E dove ci sarà un tal pastaio a un certo punto ne arriverà un altro, che modificherà piccoli elementi, perché ogni produzione ha i suoi tratti originali». Una necessità commerciale? Anche. Ma il professore, che resta pur sempre un agronomo, si rifà al « principio di rotazione, necessario a rinnovare la fertilità del terreno». Quanta ortodossia, ma non era un parco divertimenti? Il professore sorride. «Qui tutto sarà verissimo. Non ci saranno paesaggi bucolici con la mucca a pascolare sotto l'albero o recinti con gli animali a cui dare da mangiare attraverso la rete, come in uno zoo». L'intento, d'altronde, è didascalico: «Tutto, sebbene in scala, dovrà essere fatto per spiegare ai visitatori italiani e stranieri come nasce la ricchezza del cibo made in Italy». Un sogno, per il momento. Allora riapriamo gli occhi: attorno gli spazi per il mercato, chiusi nel pomeriggio. La piazza centrale è vuota. Ma, occhio: «Il count-down orami è cominciato».

LA MAPPA



www.ecostampa.it

- PUNTI**
- La struttura**
Il Parco agroalimentare italiano (Pai) si comporrà di 10 zone, tra filiere produttive, laboratori e zone dedicate alla vendita.
 - No food e ristoranti**
Prevede un laboratorio delle ceramiche artigianali italiane, un'agenzia di viaggi, libreria, vendita di casalinghi (tavola e cucina), bellezza e benessere, scatole 'Eatinerari' nelle regioni, tre ristoranti a vista specializzati in piatti del Nord, Centro e Sud Italia.
 - Il 'dolce'**
La zona comprende campo di nocciole, castagneto e arnie per le api. Poi alcune fabbriche: cioccolato, biscotto, miele; e pasticceria, gelateria e officina di gelateria. Vendita di cioccolato, torroni, biscotti, gelati e caffè.
 - I vegetali**
Il paradiso degli orti rialzati: quello del fogliame, del pomodoro e di tutte le principali coltivazioni italiane. Ci sarà uno spazio dedicato alla produzione del ragu' e bancarelle di verdure fresche con barattoli in vetro per quelle conservate.
 - La frutta**
Ospiterà campi e orti di mele, pere, pesche, albicocche, aranci e mandarini. E ancora laboratori di succhi di frutta, confetture e marmellate, negozi e bancarelle di prodotti freschi e conservati e infine un ristorante dedicato ai frullati.

I TEMPI

**Giovedì 19
il via ufficiale
all'impresa**

È SOLO un rendering, certo. Eppure Fico-Eatalyworld procede sempre più spedito lungo la strada che lo porterà all'apertura di novembre 2015. Intanto ieri una riunione del cda del Caab ha fissato per il 19 dicembre l'avvio ufficiale dell'impresa. Entro quella data, ovvero, dovranno mettersi a posto le ultime caselle: i 6 milioni mancanti alla quota minima di 40 milioni del fondo immobiliare Pai, l'accordo definitivo con gli operatori del Caab per lo spostamento nella nuova struttura (già presente di fianco) e la definizione della Sgr che guiderà il fondo (in pole è la Prelios, che ha stacca-

to la Idea Fimit di poch punti).

IERI è stato infine preso atto dei primi 34 milioni già sottoscritti. A fare la parte del leone è il mondo cooperativo, con 9 milioni di Coop Adriatica, 3 di Legacoop, 1 di Coop Reno e i 3 sono della maxi-cordata riconducibile a Confcooperative, che ha come capofila Emil Banca-Bcc e al suo interno le sottoquote da 250 mila euro di: Confcooperative, di Saca, Romagnoli spa, Coprob, Ascom, Cna e Poligrafici Printing. Poi ci sono i due milioni di Unindustria, i due della Camera di Commercio (più quello personale del presidente, Giorgio Tabellini), il milione di Alberto Masotti (ex Perla), quello di Confartigianato Assimprese Imola, del **Collegio nazionale degli agrotecnici** (incluso nella fondazione Enpaia) e di Unendo Energia, che per il Caab ha realizzato l'impianto fotovoltaico. Dal mondo della banche arrivano i 5 milioni di Banca Imi presieduta da Fabio Roversi-Monaco e il mi-

lione a testa della Fondazione Carisbo e della Fondazione del Monte (con la Carimonte Holding).

IL NOME

«Per gli stranieri sarà Eatalyworld»

MA SARÀ Fico, Eatalyworld o Parco Agroalimentare Italiano? Superata la fase di presentazione e reperimento dei finanziatori, Andrea Segrè ne approfitta per una specifica: «L'acronimo Fico, da Fabbrica Italiana Contadina — spiega — è una geniale trovata comunicativa di Oscar Farietti. In realtà, però, a regime i nomi saranno due: per gli stranieri, che conoscono e apprezzano i ristoranti Eataly in tutto il mondo, il nome sarà Eatalyworld. Per gli italiani e le scolaresche resterà il nome originario del progetto: Parco Agroalimentare Italiano, o Italian Agrifood Park: Pai».

118414