



IL DEBUTTO DI EATALY WORLD

Nel Parco agroalimentare di Bologna investiti circa 140 milioni gestiti da Prelios Sgr (fondo Pai)

Fico, la «cittadella» dei fondi privati

Il 38% a carico di casse previdenziali, il 33% del **Caab**, il 29% di Coop Alleanza e altri investitori

Molti criticano i bonus e gli incentivi, ma se gli incentivi incentivano, io li incentiverò. Tra quelli che hanno funzionato ci sono quelli all'agricoltura che hanno permesso la nascita di 9mila aziende agricole, con molti giovani che sono tornati a fare impresa agricola e un dato come questo è di straordinaria importanza».

Al taglio del nastro di Fico Eataly World, il parco agroalimentare inaugurato a Bologna il 15 novembre scorso, il premier Paolo Gentiloni ha offerto con un gioco di parole lo spunto per ricordare che i fondi della Politica agricola comune aiutano le aziende, grandi o piccole che siano, a fare impresa, economiche di scala e a dare occupazione. Mentre la Fabbrica italiana contadina (Fico), che di occupati conta di metterne in pista 3-4mila, con l'indotto, è stata realizzata con risorse private.

Certo, per fare business con la vendita di prodotti agroali-



La cerimonia. Il premier, Paolo Gentiloni, al taglio del nastro inaugurale di Fico Eataly World

mentari e il turismo, ma anche per fare cultura, formazione, educazione alla conoscenza della filiera agroalimentare, del cibo italiano come valore aggiunto finalizzato alla salute e al benessere di tutti.

Il progetto - 140 milioni di investimenti già fatti - in realtà prevede un intreccio tra pubblico e privato. Il pubblico è

rappresentato dal conferimento da parte del Comune di Bologna dell'ex mercato ortofrutticolo (stimato 50 milioni, con una concessione di 40 anni); il privato da una serie di investitori che hanno apportato 120 milioni al fondo Pai, gestito da Prelios Sgr. E questi sono soldi serviti per i lavori di ristrutturazione e la costruzione della

«cittadella» agroalimentare, oltre a un albergo da 200 posti che sarà edificato - entro il 2019 - in prossimità della struttura.

Andrea Cornetti, direttore generale di Prelios Sgr, interpellato telefonicamente ha spiegato che «la quota di maggioranza, pari attualmente al 38%, è detenuta da una decina di casse di

previdenza: l'Enpam, quella dei medici, è presente con il 10%, circa 12 milioni; la Cassa forense (quella degli avvocati, ndr) con 10 milioni; poi ci sono Enpaia, l'ente di previdenza agricola, Inarcassa (cassa ingegneri e architetti, ndr) ed Epap, l'ente pluricategoriale che detiene il 3% dove figurano anche agronomi, forestali, chimici, periti industriali, geometri». «Un altro 33% - prosegue Cornetti - è detenuto dal **Caab**, il Centro agroalimentare di Bologna. E poi c'è il restante 29% che risponde a Coop Alleanza, con 11 milioni, Intesa San Paolo con 5, e altri azionisti come Camera di commercio, Unindustria Bologna e Fondazione Carisbo».

«Niente fondi pubblici, nazionali o comunitari», assicura l'economista agrario Andrea Segre, presidente della Fondazione Fico e del **Caab**.

«Abbiamo una grande carta da giocare - ha assicurato il presidente del Consiglio - la carta

è l'Italia, che trova in questo straordinario parco agroalimentare una nuova forma di manifestarsi al mondo. Se lavoriamo bene, il mondo ci verrà a trovare e sarà un modo per rendere il nostro "soft power" - cioè la capacità di essere amati e invitati nel mondo - più forte. Lo faremo lavorando tutti insieme. È un'operazione che farà del bene al nostro Paese». Obiettivi che l'ideatore del parco tematico (e patron di Eataly), Oscar Farinetti, aveva in mente fin dall'inizio. Ma adesso che il Parco agroalimentare più grande del mondo (10 ettari di superficie, di cui otto coperti) è stato aperto al pubblico, è giusto ricordare che Fico Eataly World è una società partecipata da una Srl (Eataly) e due società cooperative: Coop Alleanza 3.0 e Coop Reno, che cureranno anche la gestione e la promozione del Parco, in Italia e all'estero. •

MASSIMO AGOSTINI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA FONDAZIONE

Segre: centro del cibo e dell'educazione alimentare

Il taglio del nastro, dopo quattro anni di attesa dal lancio dell'idea (ma poco più di un anno dall'inizio dei lavori) è avvenuto alle 16,03 del 15 novembre. «Officiato» dal presidente del Consiglio, Paolo Gentiloni - con lui i ministri del Lavoro, Giuliano Poletti, delle Politiche agricole, Maurizio Martina, dei Beni culturali, Dario Franceschini e dell'Ambiente, Gian Luca Galletti - alla presenza di autorità locali, invitati a iosa e centinaia di giornalisti accreditati. La Fabbrica italiana contadina (Fico) Eataly

World, il Parco agroalimentare più grande del mondo inaugurato a Bologna (100mila metri quadrati di superficie complessiva), è stato realizzato grazie a un'idea del patron di Eataly, Oscar Farinetti, e di una squadra di amministratori e operatori bolognesi e dell'Emilia Romagna.

Una struttura che sarà a disposizione di italiani e turisti stranieri che - questo l'obiettivo - verranno nel nostro Paese per visitare la «Disneyland dell'agroalimentare», unica nel suo genere per la vasta gamma

di prodotti esposti, ma anche per la biodiversità che concentra.

«L'Italia è il più bel Paese del mondo, con 53 patrimoni dell'Unesco, il 70% del patrimonio artistico mondiale e la più grande biodiversità agroalimentare, per questo dobbiamo ritenerci fortunati di essere nati qui», ha detto Farinetti. «L'Emilia Romagna - ha aggiunto il presidente della Regione, Stefano Bonaccini - è capace spesso di stupire, è una terra che mette insieme non solo competenze, ma anche gente che lavora con pragmatismo e

che vuole competere con il mondo. E da tre anni è la regione che in Italia cresce più di altre. La disoccupazione è in calo e restituisce dignità alle persone. La grande scommessa di Fico è un racconto che, dopo Expo 2015, porteremo come percorso turistico in tutto il mondo».

«Questo luogo è un esempio di rigenerazione urbana, diventato centro del cibo e dell'educazione alimentare e ambientale - ha spiegato il presidente della Fondazione Fico, Andrea Segre - perché oltre a rappre-

sentare tutta la filiera agricola racconta il percorso, dal campo alla tavola, che accompagna le nostre materie prime fino alla trasformazione in prodotti finiti. È un fatto culturale che cercheremo di far conoscere a tutti i ragazzi delle scuole, fino all'università». «Il Parco agroalimentare è un esperimento che prevede radici nella tradizione e innovazione, con eccellenze enogastronomiche e biodiversità che concorrono a rendere l'agroalimentare italiano tra le componenti più robuste e dinamiche della nostra economia,

un elemento distintivo del nostro Paese - ha aggiunto l'ad di Fico Eataly World, Tiziana Primori - Il Parco che abbiamo realizzato è un'opportunità preziosa per il processo produttivo e per presentare l'agricoltura e l'alimentazione di qualità in tutto il mondo. Nel 2018, anno dedicato al cibo italiano nel mondo, servirà uno sforzo comune da parte di tutti noi cittadini per mettere in luce il lavoro quotidiano di tutti coloro che sono qui rappresentati». •

MLAG.

FORMAZIONE

Intanto i giovani cercano lavoro negli istituti agrari e alberghieri

Iprimati della Food Valley in Emilia Romagna si trasferiscono anche sul fronte della scuola, dove gli istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera hanno fatto registrare per l'anno scolastico 2017-18 il più alto numero di iscritti rispetto a tutti gli altri istituti professionali.

In base a elaborazioni della Coldiretti Emilia Romagna di dati forniti

Il più alto numero di iscritti nella Food Valley per Coldiretti Emilia R.

dall'Ufficio scolastico regionale, risulta che l'Alberghiero, con 2.214 iscritti, rappresenta il 31% di tutti gli istituti professionali e si colloca al quarto posto nelle prefe-

renze dei nuovi iscritti, dopo il Liceo scientifico (8.033), il Liceo linguistico (3.579) e Scienze umane (3.267).

Se ai servizi per l'enogastronomia e il turismo si aggiungono gli istituti professionali per l'Agricoltura (457 iscritti) e gli istituti tecnici di Agraria, Agroalimentare e agroindustria (1.024 iscritti) risulta che in Emilia Romagna 3.700 nuovi iscritti vedono prospettive

di lavoro futuro nella produzione di cibo e nelle attività connesse e tendono a privilegiare sbocchi professionali che riguardano l'agricoltura e l'alimentazione.

La tendenza è confermata anche dal numero degli studenti che frequentano le scuole agrarie e alberghiere che per l'anno in corso sono più di 20mila in tutta la regione, oltre il 10% del totale degli studenti delle scuole



secondarie di secondo grado. Si tratta di giovani che potranno ricercare, tra gli altri, sbocchi professionali nelle varie attività multifunzionali dell'agricoltura, dall'agriturismo alle fattorie didattiche, dalle attività di trasformazione, alla vendita diretta dei prodotti tipici.

Ed è anche per sostenere questa tendenza che Coldiretti Emilia Romagna collabora con le scuole agra-

rie e alberghiere per sostenere le attività di orientamento degli alunni.

La prima occasione di collaborazione sarà il progetto di orientamento «Alberghiero Scappi: come coltivare la passione!» ideato dall'Istituto Bartolomeo Scappi, per creare una finestra sul futuro per chi ha sogni e aspettative su una professione attraverso un percorso di studi di qualità. •