

## **ADDIO FICO, GRAND TOUR ITALIA APRE IL 5 SETTEMBRE A BOLOGNA**

22/05/2024 Addio Fico, benvenuto Grand Tour Italia. Il nuovo parco giochi alimentare griffato Oscar Farinetti (nella foto) è pronto ad aprire i battenti. C'è ancora da aspettare, però: la data ufficiale è giovedì 5 settembre. "Un racconto verticale delle eccellenze italiane, e non più orizzontale come accadeva prima", spiega il fondatore di Eataly e della grande struttura di via Canali, nell'area del Caab (società per l'80% di proprietà comunale), che dopo sei mesi di lavori ha fornito a giornalisti e addetti ai lavori un primo assaggio del nuovo piatto principale ideato per riuscire a risollevarlo un investimento che, negli ultimi anni, ha faticato tra pandemia e altre difficoltà. A riportarlo è Il Resto del Carlino. "Non conosco nessun imprenditore che non abbia mai sbagliato - commenta Farinetti -. Mi assumo la responsabilità di tutti gli errori. Ma anche Leonardo Da Vinci, su 10 opere, ne sbagliava sei: io ho fatto un bilancio ed è successo anche a me nella vita". Le aree sono ancora in via di definizione, ma ciò che è sicuro è che, a parte 4-5 ristoranti dello "zoccolo duro", le altre osterie si alterneranno continuamente. "E saranno le migliori del Paese", assicura ancora Farinetti. Via anche il supermercato, che lascia il posto a un'area vendita in ognuno dei 20 stand dedicati alle regioni. E ancora: le giostrine multimediali rinnovate; la libreria "I Capolavori", con grandi classici a un prezzo accessibile che, ogni giovedì, darà vita a un momento letterario; una sala esposizioni con foto dedicate al cibo e alla storia, con i lavori in vendita, siglata Earth (Eataly Art House Foundation); corsi gratuiti di educazione agroalimentare (prenotazioni al via da luglio); il Luna Farm con i giochi dedicati ai bambini (rimasto aperto durante la riqualificazione); la pista dei go kart; un ingresso interamente dedicato alla frutta e alla verdura. Tante differenze rispetto al passato, ma lo stesso obiettivo, chiosa Farinetti: "Raccontare la biodiversità italiana". "L'ingresso rimarrà assolutamente gratuito", puntualizza ancora il patron, e "anche i prezzi dei vari servizi saranno buoni e accessibili". "Non abbiamo mai ricevuto soldi pubblici e non mi sono aumentati lo stipendio - incalza il fondatore di Eataly -. Speriamo, allora, che qualche regione decida anche di aiutarci". All'interno di Grand Tour Italia ognuna delle 20 regioni avrà un suo stand dedicato che comprenderà un'area paesaggistica e di promozione turistica, un'osteria tipica con gestione e menù che variano periodicamente (circa ogni due mesi), un mercato con prodotti tipici regionali e un'area didattica. Per quest'ultima tre partner hanno curato la narrazione: la Scuola Holden di Torino sulla storia e cultura, Coldiretti sull'agricoltura e Slow Food sulla biodiversità enogastronomica. Partner nazionali saranno il ministero del Turismo e, forse, anche quello della Cultura. "Puntiamo a 1,5 milioni di visitatori l'anno" "Puntiamo a un milione e mezzo di visitatori all'anno", si sbilancia il fondatore di Eataly, rivedendo i numeri un po' al ribasso rispetto al 2017, anno di apertura di Fico (quando si era parlato di sei milioni ogni anno). All'interno dell'area del Grand Tour si svolgeranno poi corsi di cultura enogastronomica, lezioni di cucina ed educazione agroalimentare, a cui si aggiunge un ricco programma di eventi culturali, enogastronomici e folkloristici, con un'offerta in evoluzione. Anche Bologna avrà la sua centralità, con la grande area di benvenuto dove verranno servite rosette alla mortadella insieme con un bicchieri di Lambrusco, e il richiamo dei portici che è continuo per tutto il perimetro della nuova struttura, la stessa di prima, ma quasi completamente rinnovata al suo interno. Testimonial d'eccezione sarà Patrizio Roversi. "Grand Tour Italia è molto più di una semplice destinazione turistica - continua Farinetti -. È un omaggio alla straordinaria diversità e ricchezza culturale del nostro Paese, un invito a esplorare, gustare e vivere l'Italia in tutto il suo splendore. Un percorso di 50.000 metri quadrati che offre ai visitatori l'opportunità di gustare l'Italia come mai prima d'ora". "Quando Farinetti è venuto da me a raccontarmi di questa nuova veste, lo ha detto con umiltà - ha detto il sindaco Matteo Lepore -. Difficilmente nella vita incontriamo persone che con umiltà ammettono i propri errori: Oscar l'ha fatto davanti a tutti e questo va riconosciuto. Nel lavoro e nelle istituzioni bisogna esserci sempre, dai tagli dei nastri nei momenti di successo ai periodi più difficili: con Grand Tour Italia siamo di fronte a un'evoluzione importante di un percorso che deve riuscire. In gioco ci sono posti di lavoro, accordi con i soci e anche la reputazione di un territorio. In gioco c'è tanto, non il successo di una persona o di un prodotto. Non sono venuto qui a fare passerelle, ma per rilanciare un percorso che vogliamo funzioni. Ne va di valori importanti che riguardano la vita delle persone: abbiamo voluto incontrare subito i sindacati e da allora c'è stato confronto utile e schietto, anche per quanto riguarda impegni sottoscritti. Poi abbiamo voluto fare un incontro con il presidente della Camera di commercio e le associazioni di categoria per raccontare cambio di fase. Gli accordi sono differenti rispetto a quelli stretti con Fico, c'è un meccanismo di fiducia nuovo da creare. È stato fatto un percorso: ora bisogna ripartire. Farinetti ci sta mettendo la faccia e non solo, sta rischiando anche su questo e io penso che dobbiamo essere un Paese che decide di rischiare per la comunità e portare avanti il lavoro". Marcatili (Caab): "Sinergia per le filiere di ortofrutta e fresco del Centro agroalimentare" "Per il Centro Agroalimentare l'iniziativa è importante in primis perché propone un progetto imprenditoriale credibile per valorizzare asset pubblici strategici quali sono le aree dove sorge Grand Tour Italia - aggiunge Marco Marcatili, presidente del Caab -. Auspichiamo che la collaborazione con Grand Tour Italia possa esprimere una sinergia per la promozione per le filiere dell'ortofrutta e del fresco che fanno capo al Centro: ciò che chiediamo non è un rapporto di buon vicinato, ma una

## ***ADDIO FICO, GRAND TOUR ITALIA APRE IL 5 SETTEMBRE A BOLOGNA***

vera partnership strategica sull'alimentare, una responsabilità condivisa su questi temi". "L'enogastronomia, per la quale il nostro Paese è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, è un asset fondamentale per il turismo - afferma Daniele Ravaglia, Presidente di Fondazione Bologna Welcome -. Questo è particolarmente vero per Bologna, con i suoi prodotti d'eccellenza e una tradizione culinaria che risale al Medioevo e che unisce tutto il territorio, dall'Appennino alla Pianura, dal capoluogo all'Imolese. Qui il cibo è da sempre cultura, identità, convivialità, un vero e proprio patrimonio culturale da preservare e divulgare, fra tradizione e innovazione".

