

## *Fico ko, Farinetti svela Grand Tour Italia*

Centralità all'ortofrutta: i ristoranti saranno forniti dalle aziende del Caab L'ex Fico a Bologna ora è un cantiere ma già una parte della segnaletica è dedicata al nuovo Grand Tour Italia. Oggi Oscar Farinetti ha svelato il nuovo format che aprirà al pubblico il 5 settembre con l'obiettivo di attirare un milione e mezzo di visitatori (500mila stranieri) e generare un fatturato annuale da 30 milioni. L'esperienza precedente è stata un fallimento, anche se alla città ha portato un mercato ortofrutticolo nuovo di zecca, sostenuto il bilancio del Caab e dato un nuovo e bel look a una struttura in disuso. Farinetti crede nella nuova impresa, nonostante il sentimento non positivo dei bolognesi. Non a caso la parola d'ordine è fiducia. Quella da riconquistare. E l'ortofrutta? Sarà centrale. Il visitatore verrà accolto con un muro visivo tutto dedicato alla frutta e verdura, ma soprattutto i ristoranti dovrebbero essere riforniti dalle aziende del mercato ortofrutticolo vicino, come ha sottolineato dal palco della conferenza Marco Marcatili, presidente del Caab. Si riparte da limoni, arance e cultura Tra le prime parole di Farinetti: "Qui si scoprirà perché il limone di Sorrento si chiama sfusato, qui si spiegherà perché le arance siciliane sono rosse e gli effetti dell'Etna sull'agrume". Si mangia, ma con attenzione alla cultura grazie ai corsi di Slow Food - un tot gratuiti saranno riservati ai pensionati emiliani - e agli eventi letterari curati da Scuola Holden: "Ho la passione per i classici si venderanno a metà prezzo i capolavori della letteratura: da Guerra e Pace a l'Idiota". Farinetti lega il cibo agli aspetti culturali. Un altro tassello importante è quello dell'agricoltura, grazie al partnerariato con Coldiretti per coinvolgere gli agricoltori. Senza dimenticare il patrocinio del ministero dell'Agricoltura ed Enit per il lato turistico. Si scende dal piedistallo: "Rispetto a Fico andiamo a fare accordi con le agenzie". Meno snobismo e porte aperte ai pullman. Questa volta: "Prezzi giusti" Il fondatore di Eataly, ricorda spesso i successi nel mondo da New York a Stoccolma passando per Torino, descrive poi il cuore del Grand Tour Italia: "Coinvolgeremo, oltre Coldiretti, le migliori osterie delle venti regioni per offrire il meglio di tutta la cucina italiana. E puntiamo ad almeno due iniziative per regioni per 40 iniziative a tema l'anno, 40 week end". La strategia è quella di offrire al visitatore straniero la bio diversità culinaria tricolore e al bacino che va da Mantova fino a Ravenna, chi può raggiungere facilmente Bologna, continue novità. Al bolognese un menù regionale vario che comprende anche l'Emilia Romagna ma spazia dai canederli dell'Alto Adige ai malloreddus sardi". E c'è da sbizzarrirsi con frutta e verdura. Una critica costante di Fico toccava i prezzi: "Saranno prezzi buoni - promette Farinetti - naturalmente i prodotti bio e premium costeranno qualcosa in più". Alleanza con il Caab per promuovere l'ortofrutta Il presidente del Caab, Marco Marcatili, sottolinea: "L'iniziativa presentata oggi è importante in primis perché propone un progetto imprenditoriale credibile per valorizzare asset pubblici strategici quali sono le aree Caab dove sorge Grand Tour Italia. Auspichiamo che la collaborazione possa esprimere una sinergia per la promozione delle filiere dell'ortofrutta e del fresco che fanno capo al Centro. A partire da Grand Tour Italia e dai suoi attori, lavoreremo a un'alleanza per la buona alimentazione, che promuova la cultura del cibo e la consapevolezza di cittadini e consumatori sul valore del cibo fresco e sull'importanza dell'alimentazione per la salute. Ciò che chiediamo a Grand Tour Italia non è un rapporto di buon vicinato, ma una vera partnership strategica sull' alimentare, una responsabilità condivisa su questi temi". C'è da rilanciare il fresco che negli ultimi vent'anni ha dimezzato le vendite. "Si può pensare al sabato dedicato al fresco - conclude il presidente - anche in collaborazione con Coldiretti". Patrizio Roversi: "La cattedrale della diversità italiana" Farinetti ha scelto Patrizio Roversi come testimonial ("Ci avevo già pensato ai tempi di Unieuro ma era troppo impegnato") e a myfruit.it ha detto: "Sarà come una cattedrale dove si celebra il cibo dei territori. Un catalogo dove poter scegliere le diverse espressioni gastronomiche regionali, gustare i canederli ma quelli preparati dai maestri del territorio". Il turista internazionale potrà scoprire tutta i sapori d'Italia. Questo il senso dell'operazione che secondo il sindaco di Bologna Matteo Lepore "deve riuscire", ovvero si è obbligati a credere nel rilancio della struttura per salvare, come ha sottolineato Farinetti e il primo cittadini, 100 preziosissimi posti di lavoro. Il menù culturale tra libri e fotografia d'autore All'interno di Grand Tour Italia è stato allestito lo spazio espositivo dedicato all'arte e alla fotografia contemporanea di Earth Foundation. La programmazione prevede come si legge in una nota stampa: "Mostre dedicate alla fotografia contemporanea, pensate per instaurare un dialogo con il contesto e celebrare la cultura del cibo, in aggiunta, la Fondazione proporrà allestimenti speciali pensati ad hoc per raccontare il connubio tra arti visive ed enogastronomia. Accanto all'attività espositiva, Earth Foundation presenta una serie di pubblicazioni che approfondiscono le diverse esposizioni, edite da Edizioni Earth, a partire dal libro dedicato alla prima mostra presentata da Grand Tour Italia: Photo&Food, in collaborazione con Magnum Photo e a cura di Walter Guadagnini, in collaborazione con Costanza Villizzi. Infine, libreria I Capolavori realizzata in collaborazione con la Scuola Holden, dove sarà possibile trovare i 1.200 libri più importanti della storia, Tra saggi e romanzi italiani e mondiali, libri per bambini e ragazzi, libri di cibo e cucina in consultazione gratuita e in vendita come usati.