La Fondazione investe in Fico-Eataly World

Il futuro della salute passa dal cibo: con una quota di 14 milioni di euro del Fondo Pai, l'Enpam si candida a guidare la prossima rivoluzione alimentare

L'Enpam ha investito 14 milioni di euro nel Pai, il Fondo Parchi Agroalimentari italiani. La Fondazione è ora tra i primi quotisti del progetto che ha in Fico, il suo fiore all'occhiello. La "Fabbrica Italiana contadina" sorgerà alle porte di Bologna sugli spazi del Caab, il mercato agroalimentare all'ingrosso della città, e si svilupperà su un'area di 80mila metri quadrati.

Al suo interno aziende tradizionali e startup innovative coopereranno mostrando ai visitatori tecniche di coltivazione e metodi di preparazione degli alimenti, il tutto in un immenso spazio popolato di mercati e laboratori da visitare in sella a una bicicletta a tre ruote.

Nell'area, che si chiamerà anche Eataly World, troveranno spazio campi coltivati e allevamenti dimostrativi, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo, per scoprire l'Italia e le sue biodiversità. Il parco che verrà inaugurato tra la fine del 2016 e i primi mesi del 2017 punta ad attrarre circa 6 milioni di visitatori ogni anno, raccogliendo idealmente l'eredità di Expo.

Il Fondo Pai – unico nel panorama

italiano – è dotato di un Comitato scientifico, presieduto dall'agroeconomista Andrea Segrè, che ha lo scopo di valorizzare in Fico il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico. ■

L'alimentazione è la prima medicina

Parla il patron di Eataly, Farinetti: "I medici possono lavorare moltissimo nel suggerire le alimentazioni migliori per ciascuno, a seconda dell'età e dello stato di salute"

di Gabriele Discepoli

Oscar Farinetti è il fondatore di Eataly, la catena che dal 2007 punta sui generi alimentari di alta qualità e che l'anno scorso ha sfondato i 400 milioni di euro di fatturato. È lui l'anima imprenditoriale di Fico.

Come farà soldi la Fabbrica italiana contadina? E come farà l'Enpam a veder fruttare il suo investimento?

Fico farà i soldi come tutti i mercati e i ristoranti normali, cioè attraverso gli incassi. Noi daremo in gestione questi spazi a tanti operatori, che pagheranno una fee sulle vendite. Una percentuale che sarà anche abbastanza importante visto che gli diamo tutto chiavi in mano. Questi soldi, dopo aver pagato le spese di gestione, serviranno a ripagare tutti i soci che hanno investito. Abbiamo immaginato un punto di pareggio fra i 30 e i 40 milioni di euro ma riteniamo che Fico, tra vendita, ristorazione e didattica, possa arrivare a un fatturato complessivo decisamente superiore. Chi ha investito in questo progetto, secondo me, ha assolto appieno sia il ruolo dell'imprenditore etico sia di quello attento al ritorno, come è giusto che sia. Il lato etico perché stiamo creando un luogo di studio, di memoria, di celebrazione dell'agroalimentare e della meraviglia della biodiversità italiana. Inoltre Fico potrà dare un grande contributo al nostro Paese, sia nel senso di far venire voglia di comprare cibi italiani, quindi incremento delle esportazioni, sia nell'invogliare i turisti a venire in Italia, quindi incremento del turismo. Dal punto di vista remunerativo, può essere un buon affare. Come sempre siamo imprenditori e abbiamo il rischio di impresa. Però finora non ne abbiamo sbagliate molte nella vita.

Il giorno della presentazione di Fico è uscito il rapporto Iarc sulle carni rosse, che saranno presenti all'interno del mercato. Come si concilia con l'esigenza di promuovere la sana alimentazione?

Intanto si parla di carni rosse lavorate e bruciacchiate. Lo sapevamo tutti e tutti i medici l'hanno sempre spiegato, credo da 20 anni, che la roba bruciacchiata non fa bene: dalla pizza bruciacchiata al pane bruciacchiato, alle verdure, alla carne. Io condivido che non faccia bene e quindi non dobbiamo mangiarla. Per quanto riguarda le carni

Il presiente Alberto Oliveti insieme ad Oscar Farinetti

in generale, abbiamo un punto di vantaggio. Noi siamo in grado di invogliare le persone a nutrirsi di carne altamente naturale, di animali che hanno mangiato bene e senza aggiunte chimiche. Questo lo spiegheremo nei particolari. E poi non bisogna mangiarne troppa, ma come non bisogna mangiare troppi latticini, non bisogna esagerare con la pasta o il burro.

Chi informerà i consumatori?

Confidiamo molto su una collaborazione con i medici. Creeremo proprio un corner per loro perché l'alimentazione è la prima medicina per ciascuno di noi. I medici possono lavorare moltissimo nel suggerire le alimentazioni migliori per ciascuno, a seconda delle età e dello stato di salute. ■