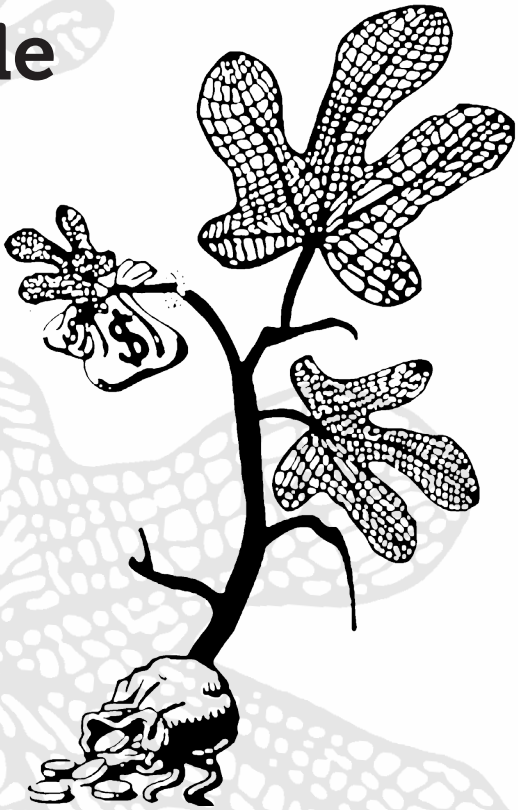
FOGLIA DI FICO

Cosa nasconde la nuova grande opera bolognese F.I.Co. - Eataly World



stampa di controinformazione su F.I.Co. - novembre 2014 - numero 1

COS'E' F.I.CO.?

Il progetto F.I.CO. per Eataly World è la **Fabbrica Italiana COntadina**. Nasce da un'idea di **Andrea Segrè**, presidente del Caab (centro agroalimentare di Bologna) e Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna, e di **Oscar Farinetti**, fondatore di Eataly.

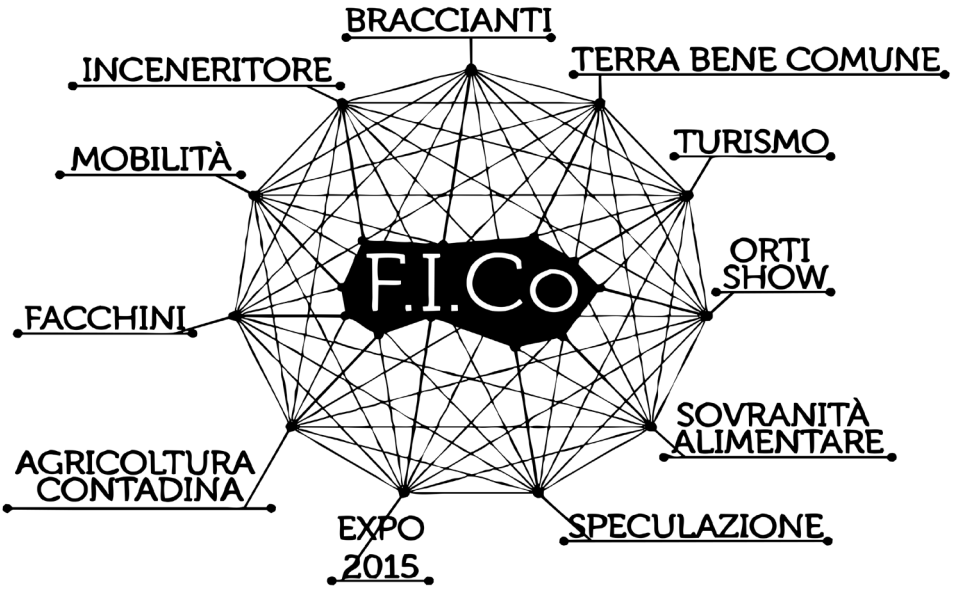
L'apertura è prevista a Bologna per il mese di novembre 2015, in contemporanea alla chiusura di Expo2015, e si articolerà in aree specifiche di coltivazione, produzione, ristorazione e commercializzazione delle eccellenze agroalimentari d'Italia.

F.I.CO. - come tengono a ribadire gli ideatori - "ha l'ambizione di diventare ambasciatore della storia e della qualità italiana con **80.000 mq** dedicati all'**enogastronomia italiana** in tutta la sua bellezza, attraverso un vero e proprio itinerario della produzione e del gusto. Un **Expo permanente**, un Parco che, attraverso l'esposizione e la rappresentazione, racconti il patrimonio italiano di gusti, sapori e tipicità d'eccellenza.

Un luogo dove particolare attenzione verrà posta sulla didattica, in modo che tutti gli studenti possano conoscere e imparare il mondo dell'eccellenza enogastronomica italiana, divertendosi".

Si tratta, nello specifico, di **9.300 mq** dedicati alla **vendita di prodotti alimentari**, **10.600 mq** dedicati alla **ristorazione**, **27.000 mq** dedicati al **parco agroalimentare** e **produzione dimostrativa** e 2000 mq dedicati al centro congressi ed eventi.

rendering progetto F.I.Co.



Questi 80.000 mq sono gli spazi che attualmente occupa Caab, società a prevalente capitale pubblico (80% comune, 6% regione). I soci pubblici mettono quindi a disposizione di un progetto privatissimo propri immobili per un valore di **55 milioni di euro**, probabilmente con lo scopo (non dichiarato) di ridurre il debito di Caab.
L'opera nasce come appendice permanente di **Expo 2015** di Milano, grande evento che nasconde, dietro l'obiettivo apparente di "**nutrire il pianeta**", un nuovo processo costituente di **indebitamento pubblico**, **devastazione ambientale** e **precarietà lavorativa**.
Quella che è destinata a diventare "la grande opera strategica" di Bologna, capace - a detta degli ideatori - di catalizzare ingenti investimenti pubblici e privati orientando lo sviluppo dell'intera città nei prossimi anni, non ha previsto alcun percorso di progettazione partecipata, né di semplice condivisione e discussione dei contenuti e delle prospettive con la cittadinanza.

Chi ha deciso di piantare F.I.CO.?

La realizzazione di F.I.Co. mette a nudo la profonda ipocrisia di un'amministrazione comunale che da una parte promuove la cittadinanza attiva per l'impegno nella gestione del 'bene comune' e che invece, davanti a decisioni di tale portata, non solo non coinvolge i cittadini, ma non consente nemmeno ai consiglieri comunali di poter visionare il business plan

o di accedere alla composizione della struttura del fondo di investimento di F.I.Co. gestito da Prelios.
Ci interroghiamo sull'effettiva opportunità dell'assegnazione a privati di un **patrimonio pubblico del valore di 55 milioni di euro** con l'obiettivo sbandierato di rivitalizzare quella stessa area tramite la realizzazione dell'ennesimo centro commerciale, mascherato da parco agroalimentare, in un quartiere come il Pilastro già segnato da contraddizioni e squilibri urbanistici.
Ci chiediamo se non sia invece più opportuno predisporre dispositivi democratici, territoriali per garantire una partecipazione effettiva e condivisa ai processi decisionali che inevitabilmente riversano le loro conseguenze su chi ne è stato escluso finora.
Sull'onda di una fantomatica urgenza e di un'improrogabile necessità si è invece proceduto ad una rincorsa a tempistiche e ad obiettivi esterni, quali l'esigenza di agganciarsi alla coda del carrozzone dell'EXPO di Milano, mutuando da questa kermesse gli stessi caratteri di emergenzialità, fretta e inevitabilità come leve per derogare a norme e tempi ordinari, col solo effetto di sospendere la democrazia ed offuscare la trasparenza.

La grande opera sarà a costo zero per le casse pubbliche?

Anche se la gestione di F.I.CO. sarà privata, Comune e Regione mettono a disposizione terreni ed immobili del Caab per un valore di 55 milioni di euro, oltre la metà dell'intero capitale investito: soldi pubblici che si trasformano in profitti dei privati e un debito per la comunità.
Il resto delle risorse, **45 milioni di euro**, vengono da: **Coop Adriatica** (che possiede il 40% di Eataly), **Carimonte Holding** (Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna, Fondazione Cassa di Risparmio di Modena); **Banca IMI**; CCIAA di Bologna; Confartigianato Assimprese di Imola e del territorio bolognese; Coop Reno; **EmilBanca**; Confcooperative, Poligrafici Printing, Saca, Romagnoli Spa, Cna, Coprobi, Fondo Sviluppo, Ascom; Enpaia; **Fondazione Carisbo**; Giorgio Tabellini; **Legacoop**; Nute Partecipazioni (Alberto Masotti); Oscar Farinetti (1 milione di euro); SGR; Unendo Energia; **Unindustria Bologna**.
Gli attori protagonisti sono quindi Oscar Farinetti, presidente Eataly; Tiziana Primori, vicepresidente di Eataly ed ex dirigente generale alla gestione Coop Adriatica; Andrea Segrè, direttore di Caab e Paolo Scordino, amministratore delegato di **Prelios sgr** che si è aggiudicata la gestione del fondo che realizzerà Eataly World sulla concorrente **Idea Fimit Sgr**.
Tra i numerosi investitori nazionali già menzionati spicca quello asiatico, con il nome di **The Link REIT**, il primo fondo di investimento immobiliare quotata a Hong Kong.

Chi beneficerà dell'opera F.I.CO.? Si garantirà nuova occupazione?

Per il momento gli unici ad aver beneficiato dell'affare F.I.CO. sono da una parte Farinetti con Eataly, destinatari degli 80 mila mq di patrimonio pubblico, e dall'altra parte **CCC**, il **Consorzio Cooperative Costruzioni**, che si è aggiudicato il bando di Prelios per la costruzione di F.I.CO. per la cifra di quasi 40 milioni di euro come capofila di una cordata che oltre alla **Coop Costruzioni** di Bologna comprende la **CMB** di Carpi, i costruttori bolognesi **Melegari** e **Montanari** ed il **Consorzio Unifica**.

Ma che ne è degli altri beneficiari previsti dal progetto?

Secondo ciò che dichiarano gli ideatori, F.I.CO vuole attrarre **milioni di visitatori** con un'offerta adatta a tutti coloro che vogliono conoscere le peculiarità del cibo e le sue origini, che vogliono capire cosa si cela dietro al piatto messo in tavola, che vogliono studiare la filiera agroalimentare e sentirla raccontare dai suoi protagonisti.

Un progetto così ambizioso creerà nuovi **posti di lavoro**, ma a che prezzo?

Non è chiaro quanti saranno i nuovi posti di lavoro ma un'idea sulla qualità lavorativa la riusciamo facilmente ad immaginare se ci informiamo sulla condizioni lavorative presenti all'interno dei mega store Eataly di Oscar Farinetti. L'imprenditore dice di "godere nell'assumere un giovane" ma all'interno di Eataly viene garantita una **retribuzione di 800 euro mensili** per un lavoro di **40-50 ore settimanali**, domeniche incluse.

Se i prodotti sono venduti come sani e garantiti, le forme contrattuali messe in campo da Farinetti all'interno della sua attuale catena, sono certamente meno genuine.

Un ex lavoratore di Eataly Bologna, a cui è stato negato il rinnovo del contratto dopo 10 mesi di prestazione lavorativa, racconta che *"la metodologia di assunzione di Eataly avviene per la prima volta sempre esclusivamente tramite agenzia interinale (le eccezioni sono molto rare) con un contratto di 1 o 2 settimane di prova. Successivamente si procede con la proroga, sempre mediante agenzia, per altri 3 mesi circa ed al termine di questi ultimi mesi l'agenzia procede con un'ulteriore proroga più lunga, e così via di proroga in proroga fino a che l'agenzia non decide di assumerti direttamente sotto la sua ala."*

Il **contratto interinale** ha i suoi vantaggi e Farinetti lo sa. Scaricare la responsabilità del lavoratore sull'agenzia e non assumersi nemmeno più l'onere della flessibilizzazione del lavoro. Insomma è possibile avere la botte piena e il lavoratore disoccupabile. L'ex lavoratore racconta come *"questa metodologia di assunzione permetta all'azienda di allungare virtualmente all'infinito il tempo di prova del lavoratore aumentando in quest'ultimo **ansia**, **stress** e **senso di precarietà** per il suo futuro."*

Oltretutto, il grande impresario non solo non ne vuole sapere di garantire condizioni di lavoro e stipendi decenti, non crede nemmeno che i lavoratori siano soggetti degni di fiducia, per cui debbono essere tutti controllati alla fine di ogni turno di lavoro, perché si sa, ad essere pagati una miseria vien voglia di rubare barattolini di tartufo bianco e vino con prezzi da capogiro…!
Questa è la condizione dei lavoratori di Eataly, dobbiamo pensare che sarà anche quella di centinaia di lavoratori che troveremo all'interno di F.I.CO.? Oppure possiamo pensare che sarà come quella dei facchini dei sistema cooperativo – Legacoop in primis – precarizzata ed esternalizzata? Oppure, ancora, come quella del modello Expo 2015 di tipo volontaristico, a reddito zero, o di tipo stage?
Insomma, un pomodoro scadente sarebbe un insulto, ma un lavoratore precario va bene? Sarà pure un cibo slow quello che ci vorrebbe rifilare ma è fast il modo di lavoro che lo porta sulle nostre tavole!

La grande opera sarà ad impatto ambientale zero?

F.I.CO. viene presentato come "un luogo immenso e gioioso dove le meraviglie dell'agroalimentare e dell'enogastronomia italiana verranno presentate e narrate dalla nascita nella terra madre fino all'arrivo nel piatto e nel bicchiere, dove cittadini italiani e una moltitudine di turisti da tutto il mondo godranno del nostro Paese."
Queste flotte di turisti, ne sono previsti circa 5 milioni ogni anno, avranno poi bisogno di **infrastrutture** – che saranno pagate dai cittadini, magari con l'ennesimo aumento del biglietto dell'autobus. Infrastrutture che porteranno i turisti dal centro alla vasta area compresa tra S. Donato, Granarolo e Castenaso, già devastata e inquinata dal punto di vista ambientale e territoriale e che si vuole ulteriormente lottizzare e cementificare.

foto aerea dell'area Caab

F.I.CO. si troverà **a 300 metri dall'inceneritore del Frullo**, impianto che espone la popolazione all'aumento di rischi di sviluppare tumori, leucemie e malformazioni fetali, nonché malattie respiratorie e cardiocircolatorie.
F.I.CO. farà da traino alla **cementificazione di 85.000 mq** nell'area adiacente, già prevista dal Comune. Stiamo parlando dell'**area 154 Aree Annesse Sud**, dall'area agricola **Pioppe**, dell'area **Ex-Asam** e della **aree agricole a nord di Caab** su cui si definiscono nuovi assetti delle aree interessate, tramite l'adozione di una **variante** al POC (Piano Operativo Comunale) che prevede un aumento della possibilità edificatoria ad uso residenziale e commerciale.
Speculazione edilizia e nuovo cemento, quindi, che sostituirà campi e aree verdi, alla faccia del "nessun consumo di suolo"!
La società che si occuperà dei lavori su queste aree è **Idea Fimit**, società di gestione del risparmio che opera dal 1998 con fondi di investimento immobiliare chiusi, soprattutto nelle privatizzazioni del patrimonio immobiliare. Idea Fimit si aggiudica il bando dopo aver perso la gara di appalto (pur presentando un'offerta tecnicamente migliore rispetto a Prelios) per i lavori di F.I.CO....come possiamo notare, c'è posto per tutti!

La grande opera si occuperà di cibo sano e sostenibile?

Il nome "Fabbrica Contadina" unisce elementi contrapposti: la fabbrica (urbana) e la cultura contadina (campagna), proponendo una grande parco divertimenti, la disneyland del cibo, in cui la complessa **produzione alimentare** viene **snaturata**, **banalizzata**, **spettacolarizzata** e orientata alla massimizzazione dei profitti attraverso lo sfruttamento dei lavoratori, dei piccoli produttori agricoli e delle risorse naturali. Si estende in versione eco-bio-compatibile il modello della grande distribuzione organizzata, di cui Coop Adriatica, socio di F.I.CO., è tra i principali protagonisti.
Il tema centrale che muove F.I.CO. è quello del cibo e questa scelta non è casuale.

rendering progetto F.I.Co.

Nell'ottobre del 2012, grazie ad un accordo tra il sindaco di Bologna Virginio Merola e quello di Milano Giuliano Pisapia, nasce **Exbo**: "un **progetto di avvicinamento a EXPO 2015** sui temi della qualità e cultura dell'alimentazione, sostenibilità ambientale, tutela della biodiversità e del suolo agricolo, per la valorizzazione e internazionalizzazione delle eccellenze della città di Bologna e del suo territorio come sistema locale moderno, dinamico e competitivo." Costola di Exbo è **Bologna City of Food**, progetto che nasce per coordinare tutte le iniziative sul cibo sia promuovendone direttamente alcune, sia proponendosi come collettore di tutte le ricerche, gli spazi, le esperienze, gli eventi scientifico-culturali-commerciali legati ai temi dell'alimentazione che avvengono nell'area metropolitana di Bologna.

Le iniziative per lanciare Exbo diventano, così, parte integrante delle strategie competitive bolognesi. Durante il **Sana** (salone del biologico e del naturale) tenutosi a Bologna a settembre 2013 è stato presentato il progetto **Bologna Città degli Orti**, ovvero "le eccellenze del green fai da te verso Expo2015". Con l'edizione del 2014 Sana è riuscito, invece, ad aggiudicarsi la gestione del **padiglione biologico per Expo 2015**.

Quindi le realtà che sul territorio emiliano lavorano e si occupano delle tematiche legate alla terra si dovrebbero sentire chiamate in causa? Dovrebbero gioire nell'avere la possibilità di essere protagonisti all'interno di un padiglione di Expo2015? I contadini che vivono le loro giornate scandite dal ritmo della natura, quei contadini che non hanno ceduto alle lusinghe delle grandi distribuzioni, quei contadini che lavorano la terra con rispetto e passione e che promuovono una specifica educazione alimentare, quella della sovranità, cosa c'entrano con questa mega fiera?! Nulla, infatti non è di queste realtà che si vuole parlare.

Bologna City of Food, Fabbrica Contadina, dal forcone alla forchetta... la cultura contadina diventa "fabbrica", il cibo oggetto di esposizione e spettacolarizzazione. Una "Disneyland del cibo" che se va bene sarà inaccessibile ai più (avete mai visto i prezzi di Eataly? **Massimo Bottura** – quello dei 250euro a persona per una cena - sarà l'art director di F.I.Co.,), se va

male sarà un sogno di cartone, a parere nostro sarà un po' entrambe le cose. Una grande opera inutile e dannosa, fatta usando soldi pubblici a beneficio di profitti privati.
F.I.CO., così come EXPO, sarà proprio questo: la spettacolarizzazione di un'agricoltura contadina in un territorio fortemente inquinato. A poco meno di un chilometro dall'inceneritore del Frullo - uno dei più grandi dell'Emilia Romagna - saranno dunque ricreati, o sarebbe meglio dire inscenati, i più svariati ecosistemi: dagli ulivi agli agrumi, dai ciliegi alle mucche! Perché vorremmo vedere con che coraggio poi quei prodotti "bio e km0" finirebbero nei negozi di F.I.CO.
Di questo mondo fatto di spettacolarizzazione e finzioni esistono anche mercati a vendita diretta che però non sono autogestiti e dove prima della tutela della terra e delle persone viene il profitto.
Così laddove molto spesso i banchi di produttori celano un'agricoltura industriale fatta di sfruttamento della terra e del lavoro, i prezzi si mantengono comunque molto alti, inaccessibili ai più, al fine di mantenere vivo un immaginario di produzione "d'elite".

Il mondo che non vogliamo è quello in cui il cosiddetto "buon cibo italiano" è più importante della tutela dei lavoratori che lo servono e lo cucinano, della terra che lo produce e del rispetto nelle relazioni tra essi.
Non vogliamo che ciò che già esiste nelle campagne venga fotografato e ridotto ad una maschera, ad una vetrina per la città senza che nessuna delle sue qualità trovi spazio.
Al di fuori dal fantastico e magniF.I.CO. mondo di Eataly esistono realtà sociali che provano a ricostruire e reimmaginare pratiche di produzione, distribuzione, trasformazione e accesso al cibo.
Esistono mercati dove i contadini vengono in città a vendere direttamen-

te i propri prodotti, dando così la possibilità di incontrarli, discutere di quello che producono e come lo producono. Si tratta di luoghi di socialità dove persone di età e provenienza diversa si incontrano e si mescolano.
L'agricoltura che sta dietro questa economia è un'**agricoltura di piccola scala**, **non specializzata**, dove viene **tutelata la biodiversità**. Il **bio** non è un marchio ma una **pratica partecipata** dalla stessa comunità che di quei prodotti si nutre. Questa è garanzia di biologico, non un foglio di carta di un ente da pagare profumatamente, ma la **relazione con il produttore che garantisce il suo agire**.
Il prezzo dei prodotti è quello che rende dignitoso il lavoro in campagna dei contadini e dei braccianti.
Esistono esperienze autogestite che si pongono la sfida di rendere ancora più accessibile per tutti e tutte un pasto fatto con prodotti di questo tipo. Rivolgendosi a questi mercati e a gruppi d'acquisto che provano a ridare senso a una pratica ormai sempre più diffusa ma sempre "élitaria", sempre più di moda e sempre meno critica.
Il cibo non è una merce, è vita. Il buon cibo non è spettacolo, è un diritto di cui riappropriarci.

segui il ***blog*** della foglia di fico
fogliadifico.noblogs.org

segui la pagina ***facebook***
facebook/lafogliadifico

per info contattaci alla ***mail***
fogliadifico@autistici.org

assemblea pubblica
ogni **primo** e **terzo mercoledì** del mese, ore **19.30**
@ **LÀBAS** via Orfeo, 46 - Bologna

...e la natura insegna che i rami del Fico, se sovraccaricati, cedono.