

Economia

Un microbirrificio da 3.000 metri quadri Così la vecchia cantina prova a ripartire

A Castel Maggiore il progetto di riqualificazione di Confindustria. «Ma resta il nodo dei costi»



Da cantina di invecchiamento per il brandy a microbirrificio e vetrina per piccoli produttori artigianali. Anzi, «incubatore di artigiani», lo definisce l'imprenditore Guido Fini Zarri, amministratore di Villa Zarri srl, che punta a riconvertire così un vecchio immobile di 3.000 metri quadrati a Castel Maggiore. Un capannone costruito nel 1956 per servire prima da magazzino e poi da cantina di invecchiamento del brandy Oro Pilla, quando la famiglia Zarri acquistò e trasferì a Bologna l'azienda di Murano. A fine anni Ottanta il marchio fu venduto e oggi della distilleria resta quel capannone abbandonato, che affaccia sul giardino di Villa Zarri, utilizzata per matrimoni ed eventi aziendali.

Presto lo stabilimento potrebbe avere una nuova vita: la struttura è la seconda premiata del concorso Ripartire dalla bellezza, ideato da Unindustria per riqualificare i capannoni abbandonati del territo-

rio. Il tema deciso da Yac, la società che ha promosso il organizzato il concorso, e Villa Zarri srl è stato quello della birra.

Sono arrivati i progetti di 350 studi di architettura di 89 Paesi. L'hanno spuntata tre architetti spagnoli di 25 anni, che hanno proposto di ricoprire la facciata con una copertura gialla in ottone, traforata, per dare l'idea del colore e dell'effervescenza della bevanda. E dentro, ampi spazi per la degustazione dei marchi artigianali più pregiati e la produzione. Si chiamerà con il nome che il capannone aveva nella sua vecchia vita: Cantina 5. Ora si tratta di trasformare i disegni in realtà. Guido Fini Zarri ci crede: «Quella è una posizione importante dal punto di vista commerciale e si può creare una sinergia con la villa». Ma il microbirrificio sarà solo il punto di partenza di un piano più ambizioso: «Vorrei portare nello stabilimento una serie di produttori artigianali del

cibo e avere spazi per la ristorazione e il commercio». Qualche idea c'è già: un impianto di panificazione, una pasticceria, una gelateria. Una specie di Fico in piccolo, anche se Fini Zarri rifiuta l'accostamento con il parco del cibo che sorgerà al Caab: «Vorrei cercare di rimanere nell'artigianalità pura, puntare alla piccola produzione». Il primo passo sarà il 13 giugno a Castel Maggiore, quando verranno premiati i progetti migliori e in una tavola rotonda diversi soggetti si confronteranno sul piano e sulla sua applicabilità. Per passare alle vie di fatto ci vorrà tempo: «Siamo nella fase di sviluppo delle idee, nei prossimi mesi ci sarà la con-

Una piccola Fico

«Li vorremmo ospitare produttori artigianali del cibo e avere spazi per la ristorazione»

cretizzazione del progetto vero e proprio - spiega Fini Zarri -. Aprire il primo gennaio 2019 sarebbe un grandissimo obiettivo». Per i lavori, si prenderebbero in considerazione non solo il progetto vincitore ma anche gli altri meglio classificati. L'altro nodo è quello dei costi per ristrutturare un immobile da 3.000 metri quadrati: «Anche ipotizzando un costo di mille euro al metro, sarebbero tre milioni e non so se basteranno - nota Fini Zarri -. Bisognerà vedere se l'operazione sta in piedi dal punto di vista economico e finanziario». L'anno scorso il concorso bandito da Unindustria riguardò una ex cartiera a Marzabotto e il progetto di farne un centro di ricerca sulla green economy. Per la direttrice generale Tiziana Ferrari, il bilancio è positivo: «Ripartiremo l'anno prossimo, ma stavolta su base emiliana. E andremo a trovare altre ipotesi di lavoro».

Riccardo Rimondi

© RIPRODUZIONE RISERVATA