

Bologna

Fico pensa al restyling del futuro Tra spazi ridotti e aree tematiche

Sette 'padiglioni', ognuno con personale dedicato
Nel biglietto compreso anche Luna Farm

Il Fico del futuro dovrà attendere. Forse fino a Pasqua. Ma già ci sono alcuni punti fermi: diventerà un parco a tema e molto probabilmente ci sarà un biglietto d'ingresso. Biglietto che potrebbe dare diritto alla maggior parte delle esperienze del parco, Luna farm compreso.

Tra i rumors, anche una nuova disposizione degli spazi. Probabilmente più ridotti e con una maggiore valorizzazione degli animali che potrebbero essere presenti già all'ingresso.

Il manager Stefano Cigarini, il 'Re Mida' dei parchi che viene da Cinecittà World a Roma, ha illustrato la rivoluzione che verrà. Lunedì ai sindacati (che hanno chiesto un rilancio), ieri ai dipendenti. In una lunga video-riunione, dove ha partecipato anche l'ad Tiziana Primori, Cigarini ha spiegato il suo progetto, un piano quinquennale che dovrebbe arrivare entro fine anno.

In attesa, ovviamente, che gli investitori (Eataly e Coop Alleanza 3.0) diano il via libera, l'idea è di dare più spazio all'aspetto ludico, con sette aree tematiche: salumi, pasta, museo della gastronomia, vino e tartufi, olio, dolci e, infine, il Luna farm (il parco per bambini di Zamperla). Una serie di aree come nei par-



Il parco agroalimentare Fico prepara la riapertura e pensa al rilancio

chi divertimenti più classici, divisi per temi. E ognuna di queste aree avrà personale dedicato che, anche nell'abbigliamento, dovrà richiamare il 'padiglione' di riferimento. I ristoranti, ovviamente, restano. E avranno un ruolo, se vogliamo, anche più centrale di oggi, coinvolgendo i visitatori nell'esperienza gastronomica, magari spiegando i prodotti. Obiettivo: coinvolgere di più le persone, così da farle re-

stare nel parco per più tempo, passando da due ore ad almeno il doppio. La parte 'centro commerciale', come anticipato, avrà un ruolo minore. L'ipotesi è che il 'bazar' (cioè lo spazio dove si potevano acquistare i prodotti) venga ridimensionato, a favore di acquisti più mirati nelle varie aree. Maggiore spinta ai congressi e ci sarà, infine, anche un museo della gastronomia, legato alla Fondazione Fico. Intanto, in attesa, della svolta del parco agroalimentare (che nel 2019 ha avuto perdite di oltre 3 milioni), restano aperti i laboratori di Calzolari, Balocco e Sfogliamo.

ros. carb.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bonfiglioli, in un libro i nuovi business

Un sistema di produzione snello (in inglese, lean manufacturing), e una cultura digitale sempre più all'avanguardia. Sono questi i due aspetti dell'industria del futuro sui quali punta 'Lean Digital, la via italiana alla fabbrica 5G', il testo di Michele Bonfiglioli, ad di Bonfiglioli Consulting, e Umberto Mirani, ad di Digibelt, che, curato della giornalista socioeconomica Maria Cristina Origlia, indaga le più recenti trasformazioni del modo di fare business. Il punto di partenza del testo, edito da Guerini Next, è una ricerca del gruppo McKinsey su un'evoluzione del mercato che, complice la pandemia, ha generato un ulteriore e diffuso balzo in avanti delle aziende sul fronte delle tecnologie immateriali, mentre il filo della narrazione scorre, accanto alle riflessioni degli autori, seguendo i casi di studio di Philip Morris, Recordati, Automobili Lamborghini, Exor International, Sabo e Unifarco. «Siamo convinti che la trasformazione digitale sia permanente - è il punto di vista di Michele Bonfiglioli - e che il Lean Thinking possa esserne il volano al miglioramento continuo, alla massima attenzione alla misura e all'analisi dei dati, alla conoscenza distribuita in tutta l'azienda, nonché al coinvolgimento nel cambiamento delle persone».

I. p.



'MyMenu', cresce la paga per i fattorini

Agevolazioni per quando si lavora in condizioni meteo difficili o nei festivi, contributi alle spese sostenute per la manutenzione di bici o benzina per gli scooter, aumento del salario fisso da 6,50 a 8,80 euro lordi, «a prescindere che siano consegnati o meno ordini». Sono parecchie le novità che riguardano il mondo dei *riders*, i ciclo-fattorini che consegnano i pasti a domicilio diventati quasi essenziali durante la pandemia, grazie alle modifiche contrattuali introdotte da MyMenu, una delle due aziende del *delivery* aderenti alla Carta di Bologna. Una dimostrazione che «se si pedala tutti insieme lungo la strada dei diritti e dell'innovazione, si possono fare passi avanti nella promozione della cultura del lavoro digitale», sottolinea Marco Lombardo, assessore comunale al Lavoro, mentre mostrano soddisfazione anche Edoardo Tribuzio (ceo di MyMenu) e le sigle Riders Union, Cgil, Cisl e Uil. Anche in risposta all'accordo tra Assodelivery e Ugl, che «che colpisce in maniera brutale e meschina i fattorini».



Lunedì 2 novembre è mancata all'affetto dei suoi cari

Pietra Dell' Aquila

Lo annunciano con profondo dolore i figli. La camera ardente sarà allestita domani, giovedì 5 novembre, dalle ore 10.00 alle ore 11.00 presso Villa Calvi, in via Pier Fortunato Calvi, 5/13. Bologna, 4 Novembre 2020.

Bologna Onoranze dei f.lli Calzolari t. 051 432066

Il giorno 20 Ottobre è mancato all'affetto dei suoi cari

Benito Balboni

Ne danno il triste annuncio Silvana, Enrico e parenti tutti. Il funerale avrà luogo domani giovedì 5 alle ore 11 presso la Parrocchia di San Lazzaro Piazza Bracci. Bologna, 4 Novembre 2020.

O.F. Armadori Tarozzi, t. 051432193

E' mancata all'affetto dei suoi cari

Arnalda Gnudi Ved. Tassi

La Santa Messa sarà celebrata Giovedì 5 Novembre alle ore 15 nella Chiesa di Santa Maria Assunta di Borgo Panigale. Bologna, 4 Novembre 2020.

O.F. Nettuno, t. 051 400131

Dopo una lunga vita

Giuseppe Palmieri

ha raggiunto l'amata figlia ALBERTA e la moglie GIULIANA. Ne danno annuncio le nipote MARIA GRAZIA e CRISTINA insieme alle famiglie. Le esequie si svolgeranno nella Parrocchia di Bazzano in via Contessa Matilde 5, venerdì 6 novembre alle 9,30. Dalle 8 alle 9 la salma sarà esposta nella camera ardente dell'ospedale di Bazzano. Bazzano, 4 Novembre 2020.

SpeeD- Numero Verde Necrologie, t. 800 017 168

Mario e Mariella Francia, con Giacomo e Chiara, Camilla Bondi e Paola Masi, addolorati si stringono intorno a Paolo, Simone e Niccolò nel ricordo di

Milena Scuto Trombetti

Bologna, 4 Novembre 2020.

SpeeD- Numero Verde Necrologie, t. 800 017 168

Partecipiamo con affetto al dolore di Paolo e Simone Trombetti per la scomparsa della carissima

Milena

Luigi Stortoni
Maurizio Merlini
Aldo Meyer

Bologna, 4 Novembre 2020.

SpeeD- Numero Verde Necrologie, t. 800 017 168

SIMONETTA e ISABELLA ricordano con affetto la carissima

Lalla

nell'anniversario della scomparsa.
Bologna, 4 Novembre 2020.

G.D S.p.A e ACMA S.p.A. ricordano

Lalla Seragnoli

Bologna, 4 Novembre 2020.

04-11-2011 04-11-2020

Carla Marchesini Bravura

Ti ricordiamo con infinito affetto nelle nostre preghiere.

I tuoi cari

Zola Predosa, 4 Novembre 2020.

O.F. Lelli - Zola Predosa - Tel. 051/755175

1970 2020

Nulli Rinalducci Bruno

Sei sempre nel nostro cuore.

Tua moglie Paola, i figli Emanuela, Bruna e Paolo e i tuoi nipoti Gabriele, Claudio, Lorenzo, Elena.

Bologna, 4 Novembre 2020.

Semplificazione

Da oggi la rete pubblica cambia nome: ecco BolognaWifi

Da oggi il Comune cambia nome alla sua connessione Wifi libera per i cittadini, chiamandola semplicemente 'BolognaWifi'. Nata nel 2006 e prima rete in Italia ad accesso libero, il nome 'BolognaWifi' rende la connessione «maggiormente riconoscibile da parte di cittadini e turisti, più facile da ricordare. Così Bologna si allinea alle altre grandi amministrazioni italiane che hanno inserito il nome della città nella rete Wifi pubblica», spiega il Comune. Per gli utenti non cambia nulla. Il Wifi pubblico continuerà ad essere libero, senza bisogno di registrarsi e senza limiti di utilizzo, ne' in termini di tempo ne' di banda. Disponibile inizialmente solo intorno a piazza Maggiore, oggi il sistema conta più di 300 access point che erogano il servizio in 83 aree della città.

RICONOSCIMENTO

Il Nettuno d'Oro a monsignor Facchini

Il sindaco Virginio Merola ha deciso di conferire il Nettuno d'Oro a monsignor Fiorenzo Facchini, sacerdote dell'Arcidiocesi e professore emerito dell'Alma Mater. Monsignor Facchini ha insegnato Antropologia per 29 anni, ricoprendo anche numerosi incarichi per la Diocesi. Si è poi occupato di disabilità grazie all'incontro con Aldina Balboni, fondatrice di Casa Santa Chiara, e ha dato vita a 'Insieme per Cristina onlus' per Cristina Magrini, dedicata ai diritti delle persone in stato vegetativo e delle famiglie che se ne occupano.