



ABBONATI
A VITA BOOKAZINE

VITA



Ultime

Storie ▾

Interviste ▾

Blog ▾

Bookazine ▾

Sezioni

Home

Sezioni

Ambiente

Sostenibilità



Alimentazione

Fico Eataly World: lo spettacolo di mangiare all'italiana

di Antonietta Nembri | un'ora fa



Apre a Bologna il parco a tema dedicato al cibo di qualità: dal campo alla tavola per offrire un'esperienza che vuol essere anche educativa e divulgativa con un occhio alla sostenibilità. Oscar Farinetti invita a pensare «in grande» e punta a 6 milioni di visitatori. Animali, vigne, campi coltivati e 47 punti di ristoro tra cui quello di "Food Brand Marche" che riunisce i produttori marchigiani

Se l'obiettivo è **tornare a pensare in grande** come ha dichiarato Oscar Farinetti l'imminente apertura di **Fico Eataly World** a Bologna è effettivamente una **realizzazione "pensata in grande"**. Quello che **aprirà i battenti giovedì 15 novembre** è il parco dell'agroalimentare più grande del mondo. A



VITA

NEWSLETTER

Scopri la newsletter di Vita.it

Organizzato da

MAGI Multimediale
Agroalimentare
Giornale
Università Telematica Internazionale UNINETTUNO



sei giorni dall'inaugurazione Fico, ovvero **Fabbrica italiana contadina - Eataly World** si è presentata in grande spolvero alla stampa italiana, ma soprattutto internazionale visto che **l'obiettivo non nascosto è quello di attirare nei 10 ettari di Fico milioni di visitatori anche dall'estero per far conoscere la tradizione e la cultura alimentare italiana dal campo o dalla stalla al piatto servito in tavola.**



A sinistra i partecipanti alla conferenza stampa di presentazione; a destra Tiziana Primori e Oscar Farinetti

A raccontare l'idea e la realizzazione di quest'opera - che ha visto interagire enti pubblici come il Comune di Bologna e privati - un parterre che partendo dal sindaco di Bologna Virginio Merola e il direttore generale per la promozione del sistema Paese del Mae, Vincenzo De Luca, il direttore di Enit Giovanni Bastianelli e l'Ad di Fico Eataly World Tiziana Primori, il direttore generale di Caab (Centro agro alimentare bolognese) Alessandro Bonfiglioli e quello di Prelios Sgr Andrea Cornetti con Oscar Farinetti, fondatore di Eataly nel ruolo di mattatore e "motivatore" di questo vero e proprio **"parco divertimenti del cibo"**.

Punto di partenza la considerazione che il Caab (IL Centro agro alimentare bolognese) fosse un po' troppo grande e che la struttura di proprietà del Comune di Bologna poteva diventare una "cittadella del cibo". Il primo cittadino



SCELTE PER VOI

Usa

Trump e la decostruzione dell'America

Economia

Bce: le ambigue scelte del Quantitative Easing

Economia

Spingere avanti il bene: Richard Thaler, una lezione per la società civile

Rete e società

Egocentrismo: la lezione di David Foster Wallace



di Bologna però tiene a precisare che Fico **non vuole essere «la mecca del consumismo, ma un luogo di educazione alimentare contro lo spreco e sostenibile»**. Realizzato in quattro anni con un investimento di circa 120 milioni di euro Fico è «la **continuazione e la sublimazione di Expo e la scommessa è quella di porsi come Paese leader in fatto di nutrizione, sostenibilità, qualità, territorio**: è il racconto dell'Italia che si trasforma e si sviluppa al meglio», ha dichiarato De Luca.



Perché realizzare Fico? «Perché **in Europa ci sono 1200 varietà di mele, mille sono in Italia. Fico è a Bologna in una regione europea come l'Italia che è nel cuore del Mediterraneo e che ha la più grande biodiversità**», ha spiegato semplicemente Farinetti che non si è lasciato sfuggire il particolare che **sì i francesi sono bravi, ma che noi li**

abbiamo battuti: «la loro Cité internationale de la Gastronomie a Lione aprirà solo nel 2019». Un luogo pensato per offrire al pubblico un discorso sul cibo che non presenta solo la fine, gli chef e i piatti, ma ne racconta la genesi dal campo e dalle stalle, passando per le **32 "fabbriche di cibo"** (ci sono anche latte, yogurt, mozzarelle e birre a marchio Fico), per arrivare ai **47 punti di ristoro**. Presenti tutti i consorzi del made in Italy alimentare.

Fico è anche un luogo che a detta di Segré è "scienti-fico" «una grande **fattoria didattica di 12 ettari (22 i campi coltivati, 200 gli animali, la vigna, la tartufaia, l'agrumeto)**». Alla Fondazione presieduta da Segré partecipano quattro università: Bologna, Trento, Suor Orsola Benincasa di Napoli e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Le scolaresche di tutta Italia sono uno dei targhet e a loro in particolare sono dedicate le 6 aule didattiche e le 6 grandi "giostre" educative in funzione, per far sperimentare e conoscere i segreti del fuoco, della terra, del mare, degli animali, delle bevande e del futuro.





A completare la panoramica offerta alla stampa e che dalla prossima settimana sarà aperta a tutti (ingresso gratuito dalle 10 a mezzanotte) vanno conteggiate **nove mercati, un teatro e un centro congressi da mille posti, 500 biciclette disegnate apposta per Fico dalla Bianchi** e che serviranno a girare lungo il cardo e il decumano (altra idea mutuata da Expo Milano) grazie a una pista ciclabile centrale. **L'ambizioso obiettivo è quello di riuscire ad avere 6 milioni di visitatori l'anno:** "pensare in grande" questa la filosofia di Farinetti che a esempio porta la Stazione Centrale di Milano, realizzata negli anni Trenta del secolo scorso fu considerata sovradimensionata «oggi è a mala pena sufficiente». Il patron di Eataly reduce dall'inaugurazione dello store di Los Angeles «abbiamo aperto nello stesso giorno in cui Apple ha lanciato il nuovo telefonino. In America giudicano il successo dalla coda davanti agli ingressi. Così abbiamo mandato i commessi con dei cestini di mele intere per offrirle alle persone in coda davanti al negozio della Apple. Alla fine c'era più gente in fila da noi che dai telefonini» ha anche sottolineato come Fico possa diventare un grande successo come lo sono i grandi parchi divertimento degli Stati Uniti.

Durante la pre-apertura dedicata alla stampa e agli addetti ai lavori (oltre 700 gli accreditati) si è potuta vedere la preparazione della pasta, fatta a mano e a macchina, l'olio uscire dal frantoio, guardare da vicino la nascita dello squacquerone, imparare a fare le caramelle; apprendere e divertirsi con le esperienze nelle giostre multimediali; assaggiare i prodotti freschi e fragranti, appena usciti dalle fabbriche; vedere gli animali e i prodotti della terra; conoscere i protagonisti del Parco e le 150 aziende coinvolte nella sua realizzazione

Uno dei primi chioschi che si possono incontrare entrando in Fico non è quello di un'azienda, ma **la prima vetrina dell'associazione produttori dell'agroalimentare marchigiano: Food Brand Marche. Sette i soci fondatori: BovinMarche, Consorzio Marche biologiche, Consorzio di tutela**



Casciotta di Urbino Dop, Consorzio

Vini Piceni, Istituto marchigiano tutela vini, Tutela Cooperlat e la Società agricola biologica del Gruppo Fileni. A presentare il consorzio multifiliera che aggrega circa 3mila imprese agricole del territorio con produzioni che vanno dal latte alla carne, dalla pasta al vino, dall'olio a cereali e leguminose bio e che porta a Bologna 70% della produzione enogastronomica delle Marche tra gli altri anche l'assessore regionale all'Agricoltura Anna Casini che ha voluto sottolineare come **«dopo il sisma, abbiamo bisogno di opportunità: Fico, oltre che una vetrina, offre l'occasione di raccontarci e di proporci, di utilizzarla come volano della ricostruzione verde del nostro entroterra».**



A credere fin da subito all'opportunità offerta da questa Disneyland del cibo è stata Roberta Fileni (nella foto accanto a Tiziana Primori, Ad di Fico Eatly World) che rivela come «dopo l'esperienza di Expo sono stata sempre più motivata a credere che uno dei veicoli di crescita e ripresa dei nostri territori è **il food non solo come prodotto,**



ma come agricoltura: noi siamo quello che mangiamo e quello che mangiamo viene dalla terra. Il Food brand Marche è un progetto sfidante che ci vede qui in un piccolo spazio come una pluralità: consorzi, regione e un'azienda privata».

Tra i precursori della produzione di carne bianca biologica la linea Fileni Bio proporrà un menù rigorosamente bio in versione "street food". «Oggi il consumatore è molto più attento, legge le etichette. Noi abbiamo iniziato vent'anni fa a produrre in modo biologico. Una decina di anni fa siamo anche stati tentati di smettere, ma **abbiamo perseverato e oggi si dimostra una scelta premiante»** osserva ancora Roberta Fileni. **«La gente cerca sicurezza che il sistema bio può dare,** si consuma forse meno, ma si spreca anche meno», conclude ricordando che grazie a un touch screen i visitatori di Fico potranno anche scoprire nel dettaglio tutta la filiera.



VITA BOOKAZINE

Una rivista da leggere e un libro da conservare.