

Bologna, a ottobre apre Fico. Farinetti: "Il più grande parco al mondo per l'enogastronomia"

Bologna, a ottobre apre Fico. Farinetti: "Il più grande parco al mondo per l'enogastronomia Il fondatore di Eataly ha presentato a Roma i 45 punti di ristoro che saranno presenti all'interno di Fico - Fabbrica italiana contadina -, "un'arca" sulla biodiversità dell'agroalimentare italiano, con un percorso che andrà dai campi, con due ettari di coltivazioni, alla produzione, con 40 stabilimenti artigianali, fino al piatto. Previsti 700 posti di lavoro all'interno, tremila nell'indotto. "Puntiamo a 6 milioni di visitatori l'anno" 23 marzo 2017 Bologna, a ottobre apre Fabbrica italiana contadina (FICO), il più grande parco al mondo per l'enogastronomia Aprirà a ottobre, alle porte di Bologna, FICO Eataly World, quello che Oscar Farinetti, fondatore di Eataly e presidente onorario di FICO, acronimo di Fabbrica italiana contadina, definisce "il più grande parco tematico al mondo per l'enogastronomia". L'enorme "arca" dell'agroalimentare, che conterrà "l'eccellenza italiana dal campo alla forchetta", si estenderà su 80mila metri quadrati negli spazi dove sorgeva il vecchio mercato ortofrutticolo della città. Al suo interno due ettari saranno destinati alla produzione agricola e all'allevamento, con coltivazioni e stalle, mentre sui restanti sei ettari sorgeranno 40 "fabbriche" per la trasformazione dei prodotti e 45 luoghi di ristoro. Bar, chioschi, ristoranti (tra i quali tre "stellati") che ieri sono stati presentati a Roma dai vertici di FICO (di Maria Rosa Tomasello) ROMA. Campi, stalle, attività produttive, botteghe e luoghi di ristoro per un'esperienza nella biodiversità a bordo di quella che Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, definisce "un'arca". Il più grande parco tematico al mondo per l'enogastronomia aprirà a ottobre alle porte di Bologna, negli spazi del Caab (Il Centro agroalimentare di Bologna) un tempo occupati dal vecchio mercato ortofrutticolo, con un investimento di 100 milioni di euro e su superficie di 80mila metri quadrati. Di questi 20mila dei quali saranno riservati alle coltivazioni e all'allevamento, mentre sui restanti sei ettari sorgeranno 40 stabilimenti per la trasformazione dei prodotti agricoli e 45 luoghi di ristoro. L'acronimo del nome, Fabbrica italiana contadina, ha reso facile lo slogan: "Il Fico è quasi maturo – scherza Farinetti, che dopo aver presentato il progetto a Dubai, a Hong Kong e a New York arriva nella capitale per raccontare a chi sarà affidato il ristoro all'interno del parco, con 16 ristoranti, tre dei quali "stellati" (Enrico Bartolini-Le Soste, la Trattoria di Amerigo, per la pasta, e Guido di Rimini per il pesce), oltre a chioschi, trattorie, bistrot, caffè che utilizzeranno gli ingredienti in vendita nel grande mercato interno (9mila metri quadrati) e quelli delle 40 fabbriche contadine in cui sarà possibile vedere la produzione di formaggi, pasta, olio, dolci, o la lavorazione di carni e pesce, in un percorso che va dalla terra sino al piatto. "Sarà un luogo in cui si potrà scoprire e capire perché in Italia abbiamo mille specie di mele, o 538 cultivar di olive, entrare in fabbriche contadine artigianali di altissimo livello e poi mangiare, perché ti verrà tanta fame, con una spesa che va dai 5 ai 150 euro" dice Farinetti, ricordando che Fico sarà anche altro: "Una Fondazione con tre università, teatro, cinema, il più grande centro multimediale d'Europa, aree per lo sport e spazi per i bambini, sei aule didattiche e sei grandi giostrine educative dedicate al fuoco, alla terra, al mare, agli animali, al vino e al futuro, la parte dello show e dell'intrattenimento, perché il parco ha una natura educativa, ma divertente". Con lui, durante l'incontro con la stampa nella sala conferenze di Eataly, Vincenzo De Luca, direttore generale per la Promozione del Sistema Paese Maeci, Dorina Bianchi, sottosegretario al Turismo del Mibact, Tiziana Primori e Sebastiano Sardo, rispettivamente amministratore delegato e responsabile marketing di Fico Eataly World. L'obiettivo, spiega, è far varcare i cancelli a un 5-6 milioni di persone ogni anno, "con navette che dal centro della città, nelle ore di punta, raggiungeranno il parco ogni 15 minuti": due milioni di turisti stranieri, due milioni di visitatori italiani, un milione di pensionati e 500mila studenti. "Soprattutto bambini e ragazzi tra gli 8 e i 14 anni – sottolinea Farinetti – il periodo in cui decidono se imparare a ragionare con la testa o con il cuore, per fargli capire la fortuna pazzesca che hanno avuto a nascere nel Paese più bello del mondo, perché decidano di prendere parte al miglioramento". Ma è necessario, aggiunge, anche conquistare gli stranieri, "per convincerli a parlare bene dell'Italia una volta tornati a casa: dobbiamo raddoppiare il numero degli arrivi dall'estero, sarebbero cinque manovre in un colpo solo". Per questo Fico farà da vetrina ai 51 siti Unesco d'Italia, "a conferma che siamo il Paese più bello del mondo", ma racconterà anche, attraverso la straordinaria produzione enogastronomica, la provincia italiana, "ovvero i luoghi dove è necessario che arrivino nuovi turisti". Nessun biglietto d'ingresso. Il parco si finanzia solo con le sue attività, compresi i 30 eventi e i 50 corsi al giorno destinati ad adulti e bambini. "Il progetto costa 100 milioni di euro, tutti reperiti tra i privati: un po' li ha messi Eataly, altri Coop, e poi ancora imprenditori, associazioni. Il pubblico ci ha messo solo l'immobile, che era stato dimenticato, e credo che sia una cooperazione intelligente per ridare vita a un luogo in disuso", senza consumo di suolo ma con una ricoverzione in cui l'energia arriverà da un grande impianto fotovoltaico. A regime, Fabbrica italiana contadina dovrebbe creare circa 4mila posti di lavoro: "700-800 all'interno, e circa tremila indiretti, un bel colpo:

Bologna, a ottobre apre Fico. Farinetti: "Il più grande parco al mondo per l'enogastronomia"

speriamo che funzioni e che duri" sorride Farinetti. Fico Eatly World, società di gestione del parco, è al 50% di Eatly e Coop. L'investimento immobiliare è affidato al fondo Pai di Prelios Sgr.