

Fico Eataly World: tutti i ristoranti e le foto che nessuno ha ancora visto

di ANNA SILVERI 12 ottobre 2017



Come probabilmente sapete se siete habitué di Dissapore, **Fico, Fabbrica italiana contadina** (nome completo **Fico Eataly World**), il primo e più grande esperimento al mondo di **parco tematico sul cibo**, realizzato alla periferia di **Bologna** sui 100mila metri quadrati del Caab (Centro agroalimentare di Bologna), e già ribattezzato “**la Disneyland del cibo**“, aprirà il prossimo 15 novembre.

Il traguardo è ambizioso: diventare il punto di riferimento internazionale per il sapore, la didattica e la spesa del cibo italiano, oltre che un museo interattivo come non se ne sono ancora visti.

Tutto con l’obiettivo economico di raggiungere i **6 milioni di visitatori ogni anno** tra cui 2 milioni di stranieri e 4 di italiani divisi tra turisti e persone provenienti dai comuni vicini.

Fico Eataly World apre il 15 novembre: sapete già cosa vi aspetta?

Anche per questo entrare nell’arca dell’agroalimentare italiano, dal campo alla forchetta, **sarà gratuito**.

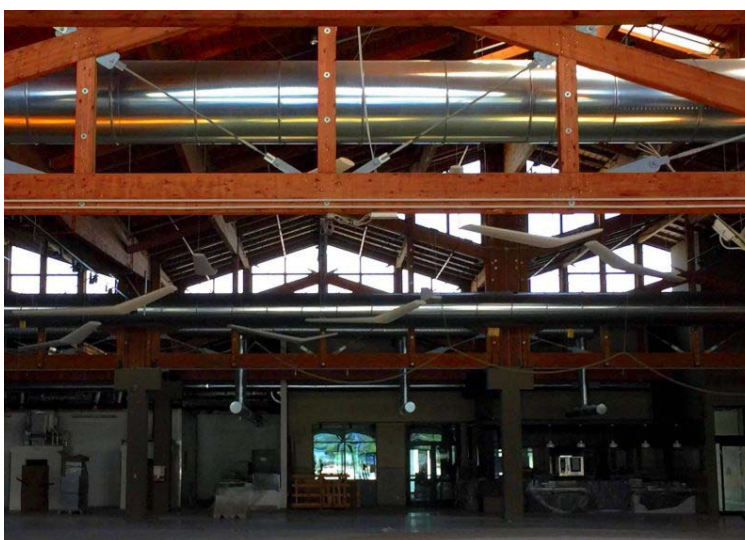
Fino a oggi il “motore” del parco, ovvero la trimurti **Andrea Segrè**, presidente e direttore generale di Caab; **Tiziana Primori**, amministratore delegato di Fico Eataly World (la società fondata da Coop e Eataly per gestire il Parco) e ovviamente **Oscar Farinetti**, fondatore di Eataly, aveva tenuto comprensibilmente nascoste alcune zone dell’immenso spazio che, ricordiamolo, ospita 40 fabbriche; 40 luoghi ristoro; botteghe e mercato; aree dedicate allo sport, ai bimbi, alla lettura e ai servizi; 6 aule didattiche, teatro e cinema; un centro congressi; una Fondazione con 3 università oltre a 2 ettari di campi e stalle all’aria aperta.

In particolare non si erano mai viste immagini delle **6 giostre interattive e multimediali** che raccontano il rapporto tra l'uomo e il fuoco, la terra, vino, olio e birra –cioè i tre principali liquidi da lui creati–, il mare, gli animali, il futuro.

Ma oggi Dissapore vi mostra una lunga serie di immagini inedite che ritraggono questi e altri luoghi di Fico, seguiteci nel viaggio.

Il viaggio dentro Fico Eataly World

INGRESSO



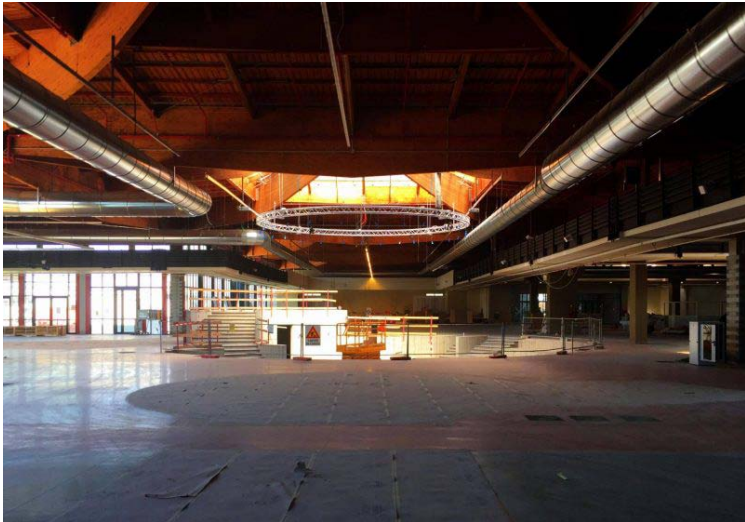
Sei alberi di Ulivo in arrivo dalla Calabria accoglieranno i visitatori all'entrata, insieme a una gigantesca scultura composta da mele Val di Non. Tutti frutti che verranno recuperati prima della loro naturale scadenza e poi donati.

Nella sala centrale un grande totem mostrerà le immagini dei 53 siti Unesco italiani.

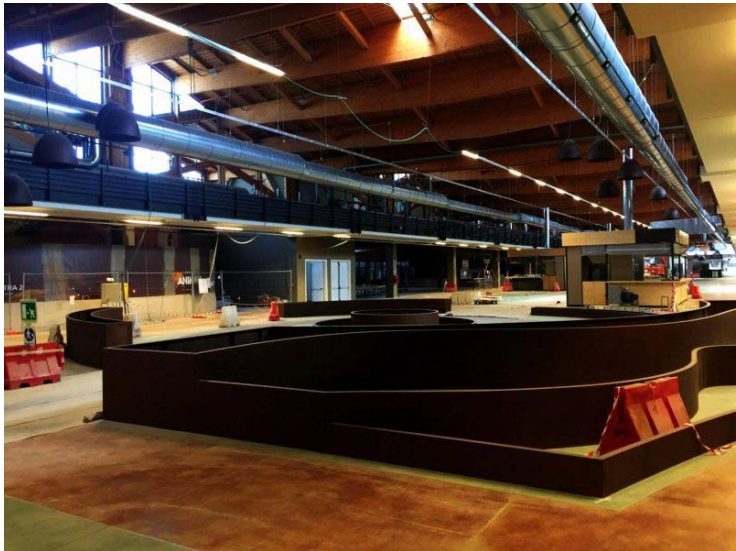
INTERNO: LA GALLERIA



LA PIAZZA



NEGOZIO EATALY



Gli 8 ettari di spazio chiuso ospiteranno 40 fabbriche che lavorano i grandi prodotti italiani, dalle carni ai formaggi, dall'olio alla pasta.

In alcune si potranno provare specialità note, come ad esempio:

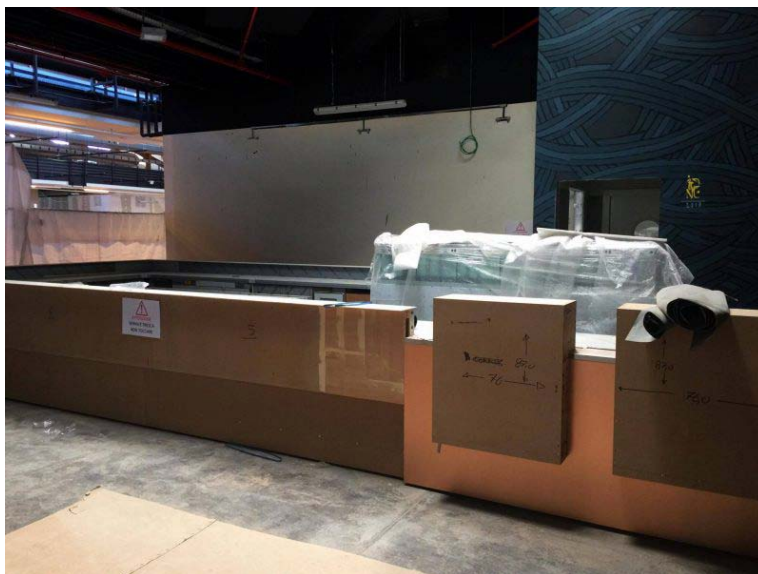
- Prosciutteria di Ruliano;
- Mortadella World, del Consorzio della Mortadella di Bologna Igp;
- Salumi di Nero di Calabria e Cinta Senese del chiosco Il Suino Nero di Madeo e Savigni;
- spazi degustazione dei consorzi di Parmigiano Reggiano e Grana Padano;
- Bistrot della Panetteria, a cura del Forno di Calzolari;
- pasta di Campofilone;
- pasta del Pastificio Gragnanese De Martino;
- pasta Fresca di SfogliAmo;
- Trattoria dell'Uovo di Eurovo;
- Dentro il Pomodoro di Mutti;
- Pescheria di Lpa Group.

In tutto, le aziende coinvolte nella realizzazione di FICO sono circa 2000, c'è il meglio del Made in Italy, da Granarolo a Lavazza, da Carpigiani a Venchi.

Un grande mercato per fare la spesa conclude la galleria interna. Per la precisione un negozio Eataly di 2.500 metri quadrati dove sarà possibile comprare i prodotti in vendita negli store della catena, oltre a quelli incontrati lungo il percorso.

Per facilitare gli spostamenti nell'immenso spazio mercatale, i visitatori avranno a disposizione 500 biciclette a tre ruote, progettate dal costruttore Bianchi, equipaggiate con cesti per la spesa.

RISTORANTI E PIZZERIA



Gourmet, tematici e stellati, osterie, bistrot, la scelta non manca tra i **16 ristoranti di Fico**.

- A iniziare da Enrico Bartolini – Le Soste, con lo stellatissimo chef toscano pronto a ospitare a rotazione cuochi celebri dell'omonima associazione. E poi:
- La pasta: primi piatti della Trattoria di Amerigo;
- Il pesce: con i fratelli Raschi del ristorante Guido di Rimini ai fornelli;
- Osteria dei borghi più belli d'Italia: con i prodotti tipici di 270 località italiane;
- Salumi e Formaggi-Osteria del Culatello: produzioni casearie e della norcineria nazionale, a cura di Antica Ardenga;

- La carne: preparazioni di razze bovine come Piemontese e Chianina, selvaggina e cacciagione, a cura del consorzio La Granda e del macellaio-norcino Zivieri;
- L'orto: con i prodotti di Riccardo Di Pisa e la cucina di Rosarose Bistrot.
- Bistrot della patata: tutte le possibili declinazioni delle patate e varietà tipiche proposte da Pizzoli;
- Bell'Italia: con spazi modulabili per eventi, realizzato da Camst per Eataly;
- Vineria dell'enoteca: vini a calice di Fontanafredda accompagnati da stuzzichini e merende all'italiana;
- L'osteria del Fritto: fritti e street food partenopeo con Gaetano e Pasquale Torrente del ristorante Convento di Cetara;
- Birreria Baladin: con la birra appena prodotta del birrificio di Teo Musso che accompagna specialità di carne, verdura e street food;
- Acetaia-trattoria Gnocco e tigelle: realizzata da Trattoria Cognento e dedicata in particolare all'aceto balsamico;
- Bistrot dell'ulivo: cucina ligure con l'osteria genovese Zena Zuena e Olio Roi;
- I tartufi: ristorante gestito da Urbani con l'osteria La Fontana di Bologna.

Il cibo in eccesso nei ristoranti sarà recuperato per avvicinare Fico a un modello di economia circolare a speco zero.

PIZZERIA



Farine selezionate, pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese, mozzarella di bufala campana DOP e olio extra vergine di olive sorrentine. Oltre al simbolo del Made in Italy servito al piatto, la pizzeria di Fico, curata da Rossopomodoro, proporrà pizze al portafoglio e street food partenopeo.

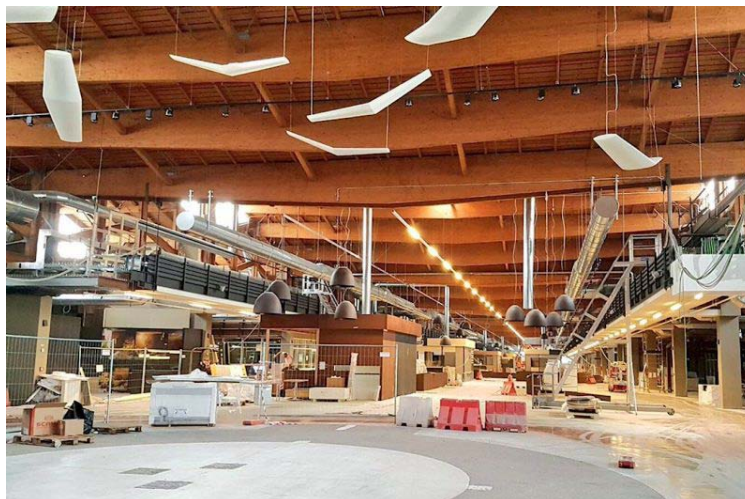
CHIOSCHI



Questi sono invece i chioschi e le piccole botteghe dove trovare i grandi classici del cibo di strada italiana:

- porchetta umbra di Renzini da Norcia;
 - arrosticini abruzzesi di Jubatti Carni;
 - piadina romagnola di Romagna Food;
 - polenta, borlengo, friselle, baccalà e altre ricette regionali di ExperienceIN.it;
 - frutta, anche esotica e rara di Gaia;
 - pollo allo spiedo e in altre preparazioni di Campese Amadori;
 - San Daniele con prosciutti e i vini del Friuli Venezia Giulia;
 - le specialità de Il Barbeque con Il Mercante delle Spezie di Torino;
 - il chiosco della Birra Poretta.
- Almeno un paio di chioschi dedicati ai piatti regionali, in particolare delle Marche e della Sardegna.

CAFFETTERIE E DOLCI



Spazio anche per caffetterie e dolci dentro la Fabbrica Italiana Contadina. Ci saranno:

- Pasticceria siciliana, a cura di Santi Palazzolo,
- Gelateria Carpigiani, sempre curata da Santi Palazzolo;
- Cioccolateria con le specialità di Venchi;
- Biscotti e soprattutto panettoni Balocco, proposti tutto l'anno;

- Bici Bar, ideato da Ifi, da cui parte la pista ciclabile di Fico.
- Caffetteria centrale di Lavazza, con design avveniristico;
- Fico Cocktail Bar con liquori, distillati, vini e ingredienti solo italiani;
- Il chiosco bar Gustavo di Camst;
- Chioschetto della spiaggia.

CENTRO CONGRESSI



Corsi tematici, team building, cooking show e laboratori degustativi. Certo non mancheranno le aule didattiche a Fico, così come un centro congressi con ambienti modulari da 50 a 1000 persone adatti a ospitare qualsiasi tipo di evento.

CAMPI DA BEACH VOLLEY E DA CALCETTO



L'idea di realizzare grandi campi da gioco nasce dalla volontà di rendere Fico una piazza frequentata a ogni ora del giorno, dove andare per un film, per imparare il tango o per giocare una partita di calcetto.

GIOSTRA 1: L'UOMO E IL FUOCO

