

“Grazie alla sua Fondazione – sottolinea l’AD **Eataly World Tiziana Primori** – FICO potrà diventare un punto di riferimento internazionale per l’educazione, la formazione, la ricerca sull’alimentazione, il benessere e l’ambiente. Il valore dei componenti dei comitati scientifico e di indirizzo, e dei protocolli di intesa siglati finora ci offrono un grande patrimonio; il nostro compito sarà quello di unire cultura, didattica e divertimento, mettendoli a disposizione di tutti”.

“Accanto al Fondo PAI e alla società di gestione Eataly World Fondazione FICO è il terzo ‘pilastro’ del progetto che ruota intorno al progetto del Parco agroalimentare di imminente inaugurazione – osserva il Segretario generale Alessandro Bonfiglioli – Ed è per questo chiara e autonoma la mission della Fondazione, che sarà operativa con rigore scientifico nella ricerca e con spinta propulsiva nella cura e veicolazione dei progetti di promozione dell’educazione alimentare, sin dalla prossime settimane, in concomitanza con l’apertura del Parco». «L’opportunità davvero straordinaria – ha spiegato Paolo De Castro, presidente del comitato scientifico – è che FICO diventi piattaforma europea dell’educazione alimentare grazie alla contestuale operatività del nuovo Regolamento europeo che si tradurrà in un programma di educazione alimentare innovativo, perchè obbliga gli Stati membri a impiegare il 10%15 % delle risorse in programmi di educazione alimentare per studenti fino a 10/11 anni”.

Sono nove i Protocolli d’intesa ad oggi siglati da Fondazione FICO, spesso in tandem con Eataly World: nove strumenti di lavoro attivati con istituzioni chiave per la promozione della cultura agroalimentare e della sostenibilità, a cominciare dal Ministero dell’Ambiente, con il quale Fondazione FICO collaborerà per la promozione di uno stile di vita sano, corretto e responsabile nel segno della sostenibilità e salvaguardia ambientale e di una cultura focalizzata sull’economia circolare, attenta alla prevenzione degli sprechi e al riutilizzo delle risorse. Con ARPAE, Agenzia regionale per la Prevenzione, l’Ambiente e l’Energia dell’Emilia Romagna la Fondazione si impegna a collaborare in particolare per la realizzazione del “Frutteto della Biodiversità”, un polmone verde nell’area FICO che diventerà riferimento per i laboratori e le ricerche delle scuole in tema di educazione e formazione ambientale. E così, via via focalizzando su contenuti specifici, la Fondazione avvierà progetti sinergici con i Comuni di Bologna e Rimini per la sensibilizzazione e promozione delle eccellenze del territorio lungo la via Emilia; con Casa Artusi, per la promozione della cultura, della tradizione alimentare e delle eccellenze gastronomiche italiane; con Hera, CAAB e Eataly World per la sensibilizzazione dei cittadini sulle tematiche di sostenibilità ambientale, con il centro internazionale che fa capo all’Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (CIHEAM) per il coordinamento di progetti legati al consumo consapevole e alla valorizzazione delle agrotipicità territoriali; con il Cervim, Centro Studi e Ricerche per la Viticoltura Montana in vista della formazione intorno alle innovazioni legate ai sistemi di agricoltura e trasformazione; con AmbienteParco per la veicolazione di progetti e iniziative legate al mondo della scuola; infine, sul territorio, con l’Agenzia Pilastro di Bologna per la collaborazione attraverso iniziative sinergiche sul piano della comunicazione ma anche dei percorsi di accompagnamento e inserimento lavorativo di cittadini in condizioni di svantaggio socioeconomico.



Attualità Normativa agricola ↕ Tecnica e tecnologia ↕ Prezzi agricoli Le interviste

Agricoltura protagonista nella Fondazione Fico

Presieduta dall'agro-economista Andrea Segré, avrà Paolo De Castro a capo del Comitato scientifico e tra i soci fondatori la Fondazione Enpaia Periti Agrari

25 settembre 2017



C'è anche una buona rappresentanza del mondo agricolo all'interno della **Fondazione Fico**, il cui organigramma è stato definito a cinquanta giorni dall'inaugurazione del parco agroalimentare Fico Eataly World, fissata per il prossimo 15 novembre a Bologna. Presieduta dall'agro-economista Andrea Segré, include fra i soci fondatori Caab, CoopFond, Ausl Bologna oltre alle Casse previdenziali Enpam, Enpav, Enpab e Fondazione Enpaia Periti Agrari. Inoltre, al nuovo ente si sono unite le università di Bologna e Trento, l'Università Suor Orsola Benincasa, quella di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Future Food Institute. Ciascuna di queste realtà ha individuato un rappresentante per il Comitato di indirizzo e guida di riferimento sarà il Comitato scientifico presieduto da Paolo De Castro, che sarà affiancato da due saggiste e ricercatrici nelle scienze dell'alimentazione: Elisabetta Moro e Patrizia Brigidi.

«L'ambizione è di diventare un punto di riferimento a livello nazionale e internazionale per la promozione dell'educazione alimentare – ha spiegato **Segré** – è dalle scuole che ripartiremo a breve, proponendoci come istituzione di riferimento per la promozione dell'educazione alimentare anche a livello europeo, sulla base delle indicazioni consegnate dall'ultimo regolamento Ue per la promozione del consumo di latte, frutta e verdura nelle scuole».

«Grazie alla Fondazione, sottolinea l'amministratore delegato di Eataly World, Tiziana Primori – Fico potrà diventare un punto di riferimento internazionale per l'educazione, la formazione, la ricerca sull'alimentazione, il benessere e l'ambiente». A oggi sono nove i Protocolli d'intesa siglati dalla Fondazione Fico. Nove strumenti di lavoro, attivati con il Ministero dell'Ambiente per la promozione di uno stile di vita sano, nel segno della sostenibilità e salvaguardia ambientale; con Arpae, per la realizzazione del "Frutteto della Biodiversità"; con i Comuni di Bologna e Rimini, con Casa Artusi, Hera, CAAB e Eataly World, con il centro internazionale che fa capo all'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, con il Cervim, con AmbienteParco e con l'Agenzia Pilastrò di Bologna.

Nel corso dei suoi primi mesi di vita la Fondazione Fico ha attivato un intenso programma di incontri e laboratori per oltre un migliaio di studenti delle scuole di ogni ordine e grado in Emilia Romagna e Campania.

Durante la conferenza stampa di presentazione della Fondazione, De Castro ha risposto anche alle domande dei giornalisti in merito al voto sull'autorizzazione del **glifosato**, in programma a Bruxelles il prossimo 5 ottobre e per il quale l'Italia sembra orientata a esprimersi in modo contrario: «Due importanti organismi scientifici (Efsa e Echa ndr), si sono espressi su questa sostanza escludendo che abbia ricadute negative per la salute umana – ha sottolineato De Castro – mi auguro che il legislatore decida in base alle evidenze scientifiche e non al sentimento della gente comune».

Caab. Primori: “Portiamo turisti non solo a Fico ma all’Italia”



Bologna, 25 sett. – Mentre i lavori al cantiere del Caab sono ancora in pieno svolgimento, a 50 giorni dall'apertura di Fico prende forma l'organigramma della **Fondazione per l'educazione alimentare e alla sostenibilità** con l'obiettivo chiaro di diventare un'istituzione di riferimento nel settore della formazione alimentare. E non solo a livello nazionale, bensì europeo. Costituita dagli “investitori e quotisti, la **Fondazione promuoverà il settore didattico e scientifico**” della Fabbrica italiana contadina, costituendo il terzo pilastro del Parco insieme al **Fondo PAI** (Parchi Agroalimentari Italiani), gestito da Prelios Sgr, e alla **società di gestione Eataly World**.

A presiedere il Cda della Fondazione è l'agroeconomista **Andrea Segré**, fondatore di Last Minute Market, mentre alla guida del **Comitato scientifico** ci sarà **Paolo De Castro**, vicepresidente della **Commissione agricoltura del Parlamento Europeo**, forte sostenitore del **Ttip** (trattato di libero scambio tra Unione europea e Stati Uniti); compito del Comitato sarà quello di coordinare la parte di studio e ricerca. "Fico si trasformerà in una **piattaforma europea di educazione alimentare** e mi auguro possa diventare un progetto pilota", ha auspicato De Castro. Fabbrica italiana sì, ma uno degli obiettivi è quindi quello di **aprirsi**, in prospettiva, anche alle "esperienze alimentari di **aziende straniere**".

Paolo De Castro

Sempre nell'ambito dell'alta formazione, le **università partner** attiveranno **master specifici** (Alma Mater, Università di Trento, Suor Orsola Benincasa, Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Future Food Institute). Sul fronte scuola, oltre ai percorsi di **alternanza scuola-lavoro**, il Parco potrà essere visitato da studenti e studentesse seguendo **tre percorsi di diverso approfondimento**, al termine dei quali sarà compreso il **pasto**. I primi arrivi sono previsti per novembre, un migliaio di studenti e studentesse delle scuole dell'Emilia Romagna e Campania, ma "il grosso arriverà da gennaio 2018", prevede l'**amministratrice delegata** di Eataly World **Tiziana Primori**.

Tenendo conto dei lavori ancora in corso, Primori ha assicurato che alla data di **apertura**, fissata per il **15 novembre**, "tutto sarà visitabile, anche se **qualcosa potrebbe non essere pronto**". Ma a partire da un mese prima, dal **16 ottobre**, sarà **prenotabile la tipologia di percorso più semplice**. "Già molte richieste arrivano da **scuole straniere**", aggiunge. Complessivamente gli accessi attesi all'anno sono di "**6 milioni di visitatori**, di cui **2 milioni dalla regione** e gli altri **4 milioni di turisti** tra italiani e stranieri, di lungo e corto raggio". Che verranno accolti attivando convenzioni con "agriturismi e alberghi" e si muoveranno verso il Parco con le "**9 navette** collegate alla stazione fin dal primo giorno", ha specificato Segré. Questo in attesa del tram, "un **mezzo sostenibile** - ha commentato Segré - che non servirà solo a Fico".

Tiziana Primori

Infine, ci sono i **9 protocolli d'intesa** con i **partner** di riferimento, siglati sempre "a tre, per sottolineare il legame tra la società di gestione Eataly World e la Fondazione". Tra questi, anche l'agenzia di protezione ambientale **Arpa** che sta allestendo il '**Frutteto della biodiversità**', un polmone verde di 297mq nel quale verranno piantumate "piante che rappresentano frutti dimenticati o biodiversi". Mentre con **Hera** è stato sottoscritto il protocollo per l'economia circolare e la sostenibilità per la **riduzione degli sprechi**: "A Fico non ci sarà il macello ma la filiera si completerà perché gli animali a fine carriera verranno macellati e la carne donata, attraverso convenzioni, alle associazioni legate alla Caritas".

Andrea Segré

Roberta Cristofori  [@billybobatorton](#)

26/09/2017



FICO : 50 gg all'inaugurazione / nuove nomine



BOLOGNA 26 SETTEMBRE 2017 – A 50 giorni dall'inaugurazione di FICO Eataly World, il Parco agroalimentare chiamato a lanciare una scommessa importante per la promozione dell'educazione alimentare in Italia e in Europa, la Fondazione FICO ha definito il suo organigramma e si appresta a entrare nel vivo della sua mission di ricerca e divulgazione legata alla sostenibilità agroalimentare.

Presieduta dall'agroeconomista Andrea Segrè, la Fondazione FICO per l'educazione alimentare e alla sostenibilità sarà attiva all'interno della Fabbrica Italiana Contadina Eataly World che si aprirà il prossimo 15 novembre, e include fra i soci fondatori CAAB – Centro Agroalimentare Bologna, CoopFond, Azienda Sanitaria USL di Bologna oltre alle Casse previdenziali che esprimono professionalità strettamente legate al tema della salute alimentare: Enpam, Enpav, Enpab e Fondazione ENPAIA Periti Agrari. Al nuovo ente si sono uniti intanto alcuni dei più importanti atenei e istituzioni nazionali di ricerca sul cibo: l'Università Alma Mater Studiorum di Bologna, l'Università di Trento, l'Università Suor Orsola Benincasa, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Future Food Institute. Ciascuna di queste realtà ha individuato un rappresentante per il Comitato di indirizzo della Fondazione: nell'ordine, il docente di filosofia del diritto Antonino Rotolo, il Direttore del Centro Agricoltura, Alimenti, Ambiente Ilaria Pertot, l'antropologo alimentare Marino Niola, il vicepresidente di Slow Food Italia Silvio Barbero e il Direttore del Food Innovation Program Matteo Vignoli. Guida di riferimento per la progettualità di Fondazione FICO sarà il Comitato scientifico, un coordinamento ristretto del quale è stata affidata la presidenza a Paolo De Castro, attuale vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, affiancato da due note sagge e ricercatrici nelle scienze dell'alimentazione, Elisabetta Moro e Patrizia Brigidi.

«La Fondazione FICO è adesso operativa in vista degli obiettivi fissati alla sua costituzione: la promozione della conoscenza dell'agroalimentare, perché è attraverso il cibo che passa la salute dell'uomo e del pianeta. L'ambizione è di diventare un punto di riferimento a livello nazionale e internazionale su questi temi centrali per il nostro futuro», ha spiegato il presidente Andrea Segrè, a capo di un Consiglio di Amministrazione nel quale siedono, in rappresentanza dei soci fondatori, Aldo Soldi, Chiara Gibertoni, Alberto Oliveti, Gianni Mancuso, Tiziana Stallone e Andrea Taddei, accanto ai componenti tecnici Tiziana Primori, AD della società di gestione Eataly World e Alessandro Bonfiglioli, Segretario generale Fondazione FICO.

Nel corso dei suoi primi mesi di vita la Fondazione FICO, online da questi giorni sul sito www.fondazionefico.org, ha attivato un intenso programma di incontri e laboratori per oltre un migliaio di studenti delle scuole di ogni ordine e grado nella Regione Emilia Romagna e nella Regione Campania. «È dall'educazione alimentare nelle scuole che vogliamo ripartire – aggiunge il presidente Segrè – per implementare quest'anno iniziative e progetti, proponendoci come istituzione di riferimento per la promozione dell'educazione alimentare anche a livello europeo, sulla base delle indicazioni consegnate dall'ultimo regolamento UE per la

promozione del consumo di latte, frutta e verdura nelle scuole. In Emilia Romagna è sovrappeso il 28,6% dei bambini tra i 7 e i 10 anni e solo uno su 3 consuma 2-3 porzioni base di verdura e frutta nel corso della giornata, a fronte delle cinque previste dai principi di sana alimentazione. Proprio per questo vogliamo intensificare le nostre iniziative anche sul versante della dieta mediterranea, riferimento privilegiato intorno a cui ruoteranno le nostre attività divulgative: perché è uno stile alimentare molto noto ma purtroppo non ancora diffuso nel quotidiano delle nostre vite. Promuoveremo una “lecture” annuale in occasione della Giornata internazionale dedicata – il 16 novembre – per monitorare gli stili di vita e di alimentazione in Italia ma anche in Europa, e la loro evoluzione verso i traguardi indicati dall’OMS. Ci aiuteranno i due maggiori esperti della dieta mediterranea nel mondo, gli esperti di scienze antropologiche Marino Niola ed Elisabetta Moro. Uno straordinario impatto in chiave divulgativa arriverà anche con il frutteto della biodiversità, un’area di 300 mq che andremo a piantumare a FICO i prossimi giorni con piante che rappresentano frutti dimenticati e piante biodiverse. Sappiamo che il fico più antico d’Italia si trova a Parma: ne piantumeremo un clone in questo frutteto che diventerà un ‘laboratorio vivo’ per formazione e ricerca». «Grazie alla sua Fondazione – sottolinea l’AD Eataly World Tiziana Primori – FICO potrà diventare un punto di riferimento internazionale per l’educazione, la formazione, la ricerca sull’alimentazione, il benessere e l’ambiente. Il valore dei componenti dei comitati scientifico e di indirizzo, e dei protocolli di intesa siglati finora ci offrono un grande patrimonio; il nostro compito sarà quello di unire cultura, didattica e divertimento, mettendoli a disposizione di tutti». «Accanto al Fondo PAI e alla società di gestione Eataly World Fondazione FICO è il terzo ‘pilastro’ del progetto che ruota intorno al progetto del Parco agroalimentare di imminente inaugurazione – osserva il Segretario generale Alessandro Bonfiglioli – Ed è per questo chiara e autonoma la mission della Fondazione, che sarà operativa con rigore scientifico nella ricerca e con spinta propulsiva nella cura e veicolazione dei progetti di promozione dell’educazione alimentare, sin dalla prossime settimane, in concomitanza con l’apertura del Parco». «L’opportunità davvero straordinaria – ha spiegato Paolo De Castro, presidente del comitato scientifico – è che FICO diventi piattaforma europea dell’educazione alimentare grazie alla contestuale operatività del nuovo Regolamento europeo che si tradurrà in un programma di educazione alimentare innovativo, perché obbliga gli Stati membri a impiegare il 10%15 % delle risorse in programmi di educazione alimentare per studenti fino a 10/11 anni».

Sono nove i Protocolli d’intesa ad oggi siglati da Fondazione FICO, spesso in tandem con Eataly World: nove strumenti di lavoro attivati con istituzioni chiave per la promozione della cultura agroalimentare e della sostenibilità, a cominciare dal Ministero dell’Ambiente, con il quale Fondazione FICO collaborerà per la promozione di uno stile di vita sano, corretto e responsabile nel segno della sostenibilità e salvaguardia ambientale e di una cultura focalizzata sull’economia circolare, attenta alla prevenzione degli sprechi e al riutilizzo delle risorse. Con ARPAE, Agenzia regionale per la Prevenzione, l’Ambiente e l’Energia dell’Emilia Romagna la Fondazione si impegna a collaborare in particolare per la realizzazione del “Frutteto della Biodiversità”, un polmone verde nell’area FICO che diventerà riferimento per i laboratori e le ricerche delle scuole in tema di educazione e formazione ambientale. E così, via via focalizzando su contenuti specifici, la Fondazione avvierà progetti sinergici con i Comuni di Bologna e Rimini per la sensibilizzazione e promozione delle eccellenze del territorio lungo la via Emilia; con Casa Artusi, per la promozione della cultura, della tradizione alimentare e delle eccellenze gastronomiche italiane; con Hera, CAAB e Eataly World per la sensibilizzazione dei cittadini sulle tematiche di sostenibilità ambientale, con il centro internazionale che fa capo all’Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (CIHEAM) per il coordinamento di progetti legati al consumo consapevole e alla valorizzazione delle agrotipicità territoriali; con il Cervim, Centro Studi e Ricerche per la Viticoltura Montana in vista della formazione intorno alle innovazioni legate ai sistemi di agricoltura e trasformazione; con AmbienteParco per la veicolazione di progetti e iniziative legate al mondo della scuola; infine, sul territorio, con l’Agenzia Pilastro di Bologna per la collaborazione attraverso iniziative sinergiche sul piano della comunicazione ma anche dei percorsi di accompagnamento e inserimento lavorativo di cittadini in condizioni di svantaggio socioeconomico.



Definito organigramma Fondazione Fico

🕒 25/09/2017 📄 Notizie dalla Città di Bologna 💬 0 Comments 👁 11 Views ⭐⭐⭐⭐⭐



(ANSA) – BOLOGNA, 25 SET – A cinquanta giorni dall'inaugurazione del parco agroalimentare 'Fico Eataly World' – fissata a Bologna per il prossimo 15 novembre – la Fondazione Fico ha definito il suo organigramma. Presieduta dall'agro-economista Andrea Segré, include fra i soci fondatori Caab, CoopFond, Ausl Bologna oltre alle Casse previdenziali Enpam, Enpav, Enpab e Fondazione Enpaia Periti Agrari. Inoltre, spiega una nota, al nuovo ente si sono uniti l'Università di Bologna, l'Università di Trento, l'Università Suor Orsola Benincasa, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Future Food Institute. Ciascuna di queste realtà ha individuato un rappresentante per il Comitato di indirizzo e guida di riferimento sarà il Comitato scientifico presieduto da Paolo De Castro.

"L'ambizione è di diventare un punto di riferimento a livello nazionale e internazionale per la promozione dell'educazione alimentare – ha spiegato il presidente Andrea Segré – E' dalle scuole che ripartiremo a breve, proponendoci come istituzione di riferimento per la promozione dell'educazione alimentare anche a livello europeo, sulla base delle indicazioni consegnate dall'ultimo regolamento Ue per la promozione del consumo di latte, frutta e verdura nelle scuole". Grazie alla Fondazione, sottolinea l'amministratore delegato di Eataly World, Tiziana Primori – Fico potrà diventare un punto di riferimento internazionale per l'educazione, la formazione, la ricerca sull'alimentazione, il benessere e l'ambiente". Ad oggi, sono nove i Protocolli d'intesa siglati dalla Fondazione Fico. Nove strumenti di lavoro, puntualizza la nota, "attivati con il Ministero dell'Ambiente per la promozione di uno stile di vita sano, nel segno della sostenibilità e salvaguardia ambientale; con Arpae, per la realizzazione del 'Frutteto della Biodiversità'; con i Comuni di Bologna e Rimini, con Casa Artusi, Hera, CAAB e Eataly World, con il centro internazionale che fa capo all'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, con il Cervim, con AmbienteParco e con l'Agenzia Pilastro di Bologna". (ANSA).

Countdown per Fico Eataly World

A più di un mese dall'inaugurazione del Parco agroalimentare che ha l'obiettivo di promuovere l'educazione alimentare in Italia e nel mondo, la Fondazione Fico ha definito il suo organigramma e i numerosi progetti, laboratori e incontri per gli studenti



Fico, la Fabbrica italiana contadina, aprirà al pubblico il prossimo 15 novembre

A più di un mese dall'inaugurazione di **Fico Eataly World**, il Parco agroalimentare chiamato a lanciare una scommessa importante per la promozione dell'**educazione alimentare** in Italia e in Europa, la **Fondazione Fico** ha definito il suo **organigramma** e si appresta a entrare nel vivo della sua mission di ricerca e divulgazione legata alla **sostenibilità agroalimentare**.

Presieduta dall'agroeconomista **Andrea Segré**, sarà attiva all'interno della Fabbrica italiana contadina Eataly World che si aprirà il prossimo **15 novembre**, e include fra i soci fondatori **Caab** - Centro agroalimentare Bologna, **CoopFond**, **azienda sanitaria Usl di Bologna**, oltre alle Casse previdenziali che esprimono professionalità strettamente legate al tema della salute alimentare: **Enpam, Enpav, Enpab** e **Fondazione Enpaia Periti agrari**.

Al nuovo ente si sono uniti inoltre alcuni atenei e istituzioni nazionali di ricerca sul cibo: l'**Università Alma Mater Studiorum di Bologna**, l'**Università di Trento**, l'**Università Suor Orsola Benincasa**, l'**Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo** e il **Future food institute**.

Ciascuna di queste realtà ha individuato un rappresentante per il Comitato di indirizzo della Fondazione: nell'ordine, il docente di Filosofia del diritto **Antonino Rotolo**, il direttore del Centro agricoltura, alimenti, ambiente **Ilaria Pertot**, l'antropologo alimentare **Marino Niola**, il vicepresidente di **Slow food Italia Silvio Barbero** e il direttore del **Food innovation program Matteo Vignoli**.

Guida di riferimento per la progettualità della Fondazione Fico sarà il **Comitato scientifico**, la cui presidenza è stata affidata a **Paolo De Castro**, attuale vicepresidente della **Commissione Agricoltura del Parlamento europeo**, affiancato da due saggiste e ricercatrici nelle Scienze dell'alimentazione, **Elisabetta Moro** e **Patrizia Brigidi**.

"La Fondazione Fico è adesso operativa in vista degli obiettivi fissati alla sua costituzione: la promozione della conoscenza dell'agroalimentare.

*L'ambizione è di diventare un punto di riferimento a livello nazionale e internazionale su questi temi centrali per il nostro futuro", ha spiegato il presidente **Andrea Segrè**, a capo di un **Consiglio di amministrazione** nel quale siedono, in rappresentanza dei soci fondatori, **Aldo Soldi, Chiara Gibertoni, Alberto Oliveti, Gianni Mancuso, Tiziana Stallone e Andrea Taddei**, accanto ai componenti tecnici **Tiziana Primori**, ad della società di gestione Eataly World e **Alessandro Bonfiglioli**, segretario generale Fondazione Fico.*

Fino ad ora la Fondazione ha attivato **incontri e laboratori per studenti** delle scuole di ogni ordine e grado nella **Regione Emilia Romagna** e nella **Regione Campania**.

*"E dall'educazione alimentare nelle scuole che vogliamo ripartire. Vogliamo intensificare le nostre iniziative anche sul versante della dieta mediterranea" aggiunge Segrè. "Promuoveremo una 'lecture' annuale in occasione della Giornata internazionale dedicata (il 16 novembre) per monitorare gli stili di vita e di alimentazione in Italia ma anche in Europa, e la loro evoluzione verso i traguardi indicati dall'Oms. Ci aiuteranno gli esperti di Scienze antropologiche **Marino Niola ed Elisabetta Moro**.*

Un impatto in chiave divulgativa arriverà anche con il frutteto della biodiversità, un'area di 300 mq che andremo a piantumare a Fico i prossimi giorni con piante che rappresentano frutti dimenticati e piante biodiverse. Sappiamo che il fico più antico d'Italia si trova a Parma: ne piantumeremo un clone in questo frutteto che diventerà un 'laboratorio vivo' per formazione e ricerca".

*"Grazie alla sua Fondazione - sottolinea **Tiziana Primori** - Fico potrà diventare un punto di riferimento internazionale per l'educazione, la formazione, la ricerca sull'alimentazione, il benessere e l'ambiente".*

*"Accanto al Fondo Pai e alla società di gestione Eataly World, Fondazione Fico è il terzo 'pilastro' del progetto che ruota intorno al progetto del Parco agroalimentare di imminente inaugurazione" osserva **Alessandro Bonfiglioli**.*

*"L'opportunità - ha infine spiegato **Paolo De Castro** - è che Fico diventi piattaforma europea dell'educazione alimentare grazie alla contestuale operatività del nuovo Regolamento europeo che si tradurrà in un programma di educazione alimentare innovativo, perché obbliga gli Stati membri a impiegare il 10%15% delle risorse in programmi di educazione alimentare per studenti fino a 10/11 anni".*

Protocolli d'intesa

Sono **nove** i protocolli d'intesa ad oggi siglati da Fondazione Fico, spesso in tandem con Eataly World.

Con il **ministero dell'Ambiente** la Fondazione collaborerà per la promozione di uno stile di vita sano, corretto e responsabile nel segno della sostenibilità e salvaguardia ambientale e di una cultura focalizzata sull'**economia circolare**. Con **Arpae**, Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia dell'Emilia Romagna, si impegna a collaborare per la realizzazione del frutteto della biodiversità.

Inoltre la Fondazione avvierà progetti con i **Comuni di Bologna e Rimini** per la sensibilizzazione e promozione delle eccellenze del territorio lungo la via Emilia; con **Casa Artusi** per la promozione della cultura, della tradizione alimentare e delle eccellenze gastronomiche italiane; con **Hera**, Caab e Eataly World per la sensibilizzazione dei cittadini sulla sostenibilità ambientale.

E ancora, con il centro internazionale che fa capo all'Istituto agronomico mediterraneo di Bari (**Ciheam**) per il coordinamento di progetti legati al consumo consapevole e alla valorizzazione delle agrotipicità territoriali; con il **Cervim**, Centro studi e ricerche per la viticoltura montana in vista della formazione intorno alle innovazioni legate ai sistemi di agricoltura e trasformazione e con **AmbienteParco** per la veicolazione di progetti e iniziative legate al mondo della scuola.

Infine, con l'**agenzia Pilastro di Bologna** per la collaborazione attraverso iniziative sul piano della comunicazione e percorsi di accompagnamento e inserimento lavorativo di cittadini in condizioni di svantaggio socioeconomico.