



CON F.I.C.O. SI CELEBRERÀ LA BELLEZZA DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO

Da un'idea di Andrea Segrè, Presidente del CAAB Mercato Ortofrutticolo, e di Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, è scaturito il progetto F.I.C.O., Fabbrica Italiana Contadina. Nelle intenzioni degli ideatori, si tratterà di realizzare, a Bologna, il più grande centro al mondo per la celebrazione della bellezza dell'agroalimentare italiano. Il progetto prevede 70mila metri quadri di spazi, 2 mila di area produttivo-espositiva, 10600 per la ristorazione, 9300 per la commercializzazione dei prodotti, 2000 per il centro congressi. Il suo art director, come confermato da Segrè e Farinetti in una recente conferenza stampa tenutasi a Milano, sarà Massimo Bottura: si occuperà della preparazione dei 100 piatti storici della cucina italiana che verranno poi proposti nei ristoranti del parco di F.I.C.O. Quale sarà la chiave del processo che caratterizzerà la realizzazione del centro? Il piacere. "Sarà un posto fichissimo - ha dichiarato in conferenza Farinetti - punteremo a bambini e giovani, mostrando loro la catena dell'eccellenza agroalimentare italiana, dagli orti alla tavola, passando per le viti, gli ulivi e la produzione di formaggio. Del resto rispetto solo alla cucina francese che nasce al ristorante, quella italiana è una cucina che nasce a casa. Tutto può essere ripetuto in qualità anche tra le mura domestiche". L'inizio dei lavori di F.I.C.O. è stato fissato per la fine dell'estate.

