

# F.i.co., grande chance dell'agroalimentare

Il progetto di Fabbrica Italiana Contadina, expo permanente di Bologna, con Bottura protagonista

Una grande opportunità per il settore agroalimentare e sarà a soli 30 chilometri da Modena. Lo aveva sottolineato solo pochi giorni fa anche Pietro Ferrari, il presidente degli industriali modenesi.

Si tratta di F.i.co. Eataly World - Fabbrica Italiana Contadina, concepita come struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'agroalimentare italiano, attraverso la ricostruzione delle principali filiere produttive.

Expo permanente dell'eccellenza agroalimentare italiana che sorgerà al Caab - Centro agroalimentare di Bologna nell'area dell'ex mercato ortofrutticolo e che nel corso del 2015 si aprirà ai visitatori italiani e stranieri (ne se prevedono

6 milioni all'anno) con oltre 80mila metri quadrati.

«In vista del 2015, l'anno dell'Expo - spiega il presidente del Caab Andrea Segrè - è arrivato il momento di trovare una casa stabile per custodire, raccontare e tramandare una delle risorse più vitali dell'economia italiana: il cibo. Per questo, d'intesa con il sindaco di Bologna Virginio Merola, nel 2012 abbiamo pensato ad un parco agroalimentare, condividendo poi il progetto con il presidente di Eataly Oscar Farinetti. Il risultato è appunto Fico Eataly World».

Fico prevede di creare 5mila nuovi posti di lavoro (dei quali 1.340 diretti) e di generare a regime un fatturato di 80 milioni. E Modena non è coinvolta

solo in termini di vicinanza geografica. Perché ci sarà un modenese a dirigere a Bologna la più grande scommessa della filiera di agroalimentare di qualità del mondo. Lo chef modenese Massimo Bottura, infatti, è stato designato a dirigere i ristoranti di Fico. Lo ha annunciato ieri mattina Oscar Farinetti, il patron di Eataly che sta già lavorando fianco a fianco con Bottura sul progetto Istanbul: in aprile lo chef dell'Osteria Francescana aprirà il ristorante italiano. Farinetti ha detto che Bottura ha dato la sua disponibilità. Non solo: sta studiando i cento piatti più importanti della tradizione italiana. «Quello dei cento piatti è un ampliamento di quanto già stiamo preparando per Istan-

bul - spiega Bottura - e anzi conto di farne col tempo una specie di modulo esportabile all'estero per spingere la cucina italiana e i suoi prodotti migliori» Bottura sottolinea che «questa è un'occasione importante per far conoscere a tutto capo quello che produce l'Italia e amplificarlo sia in patria che all'estero. Ma la mia intenzione è ancora più ambiziosa. Voglio coinvolgere tutta Bologna: dall'università agli artigiani, dai ristoranti ai gourmet, ai produttori agroalimentari».

«Sarà un luogo immenso e gioioso - dichiara il presidente di Eataly Oscar Farinetti - dove la bellezza del settore agroalimentare italiano verrà presentata e narrata dalla sua nascita in terra madre fino al suo arrivo nel piatto e nel bicchiere».



L'area su cui sorgerà F.i.co.

