

# Rassegna del <DA EXPO A FICO>

27/10/2015 La Repubblica (ed. Bologna) <b>pag. 2</b> .....	1
27/10/2015 Il Sole 24 Ore <b>pag. 15</b> .....	2
27/10/2015 Il Resto del Carlino (ed. Bologna) <b>pag. 56</b> .....	3
27/10/2015 Il Resto del Carlino (ed. Bologna) <b>pag. 57</b> .....	4
27/10/2015 Giornale di Brescia <b>pag. 29</b> .....	5
27/10/2015 Corriere di Bologna <b>pag. 2</b> .....	6
26/10/2015 Il Sole 24 Ore Online <b>Da Expo a Fico: a Bologna l'eredità dell'esposizione</b> .....	7
27/10/2015 La Gazzetta dello Sport.it <b>A Bologna nascerà FICO la prima Disneyland del cibo</b> .....	8
26/10/2015 Agi.it <b>Agroalimentare: sindaco Bologna, con Fico grande contributo settore</b> .....	9
26/10/2015 Adnkronos <b>Da Expo a 'Fico' 40 aziende nel parco del cibo a Bologna</b> .....	10
27/10/2015 Gazzetta del Sud Online <b>Bologna to host 'Disneyland of food'</b> .....	12
26/10/2015 La Repubblica.it (ed. Bologna) <b>Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017"</b> .....	13
26/10/2015 Agenparl <b>Bologna: Fabbrica Italiana contadina si presenta a Expo 2015</b> .....	14
27/10/2015 Con i Piedi per Terra.com <b>FICO presentato a EXPO si candida a raccoglierne il testimone</b> .....	15
27/10/2015 DM Distribuzione Moderna <b>Work in progress per l'inaugurazione di Fabbrica Italiana Contadina</b> .....	17
27/10/2015 Food.it <b>Fico, la nuova scommessa di Farinetti aprirà i battenti nel 2016</b> .....	18
27/10/2015 TargatoCN.it <b>Sarà Balocco a rappresentare l'Italia a "Eataly World"</b> .....	19
27/10/2015 Travelnostop.com <b>Ecco Fico, la Disneyland del cibo che raccoglie eredità di Expo</b> .....	20
26/10/2015 24Emilia.com <b>40 aziende agroalimentari e i Consorzi pronti a entrare nel "Parco del cibo"</b> .....	21
26/10/2015 Corriere della Sera.it (ed. Bologna) <b>&lt;Fico produrrà 80 milioni l'anno&gt;</b> .....	22
27/10/2015 Alimentando <b>Madeo, Alcisa e Ruliano tra i fornitori i di salumi per Fico Eataly World</b> .....	23
26/10/2015 BolognaToday <b>Fico Eataly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'</b> .....	24
26/10/2015 Il Piccolo.it <b>Da Expo alla Fabbrica italiana contadina: ecco Fico Eataly World FOTO E VIDEO</b> .....	26
27/10/2015 Informa Cibo <b>L'apertura della Fabbrica italiana contadina (Fico) slitta. Farinetti (Eataly): "aprirà a fine 2016 o</b>	

<b>nei primi mesi del 2017"</b> .....	28
26/10/2015 Strill.it	
<b>Calabria - Amarelli da Expo a Eataly World</b> .....	30

## In primo piano

# “Darà 80 milioni l'anno e 700 posti di lavoro” Fico promette ma slitta

Incontro all'Expo: “Inaugurazione a inizio 2017”  
Farinetti show: “Vedo tanti gufi, ma andiamo avanti”

ENRICO MIELE

UN giro d'affari da 80 milioni di euro e 700 nuovi posti di lavoro, ma il taglio del nastro continua a slittare. Si alza il velo sul progetto Fico, presentato ieri nei padiglioni milanesi dell'Expo, di cui raccoglierà l'eredità. La staffetta, però, è teorica, visto che l'inaugurazione del parco, inizialmente prevista il mese prossimo, avverrà tra più di un anno: «Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo, andrà bene uguale. Una data? Nella seconda parte del 2016 o nella prima del 2017» ammette, sorridente, Oscar Farinetti, che con la sua Eataly ha messo in piedi l'iniziativa assieme al Caab e alle coop.

Il grande mattatore è lui. Tutti lo cercano e lui non si nasconde dietro agli ostacoli in corso d'opera: «Il problema è che sono 80mila metri quadri, abbiamo di fronte a noi alcune difficoltà tecniche e non vogliamo sbagliare». Quanto al toto-inaugurazione, il patron di Eataly si colloca, con autoironia, sul banco degli imputati: «Nella mia vita ho aperto 106 luoghi di vendita ma non ho mai azzeccato una data». Il suo show di presentazione dura quasi un'ora. La

cornice è il media center Expo, con un buffet a base di culatello, sangiovese e prosciutti. Farinetti, ispirato, cita più volte i «gufi» che, ai suoi occhi, rimangono contro. «Ma non siamo preoccupati: l'umanità si è sempre divisa tra innovatori e chi cerca di resistere». Le critiche al progetto «sono stupidaggini, sarà la nostra Disneyworld». E sul finale assicura il suo impegno full time: «Starò lì e ci metterò la faccia». Al suo fianco, gli altri protagonisti. A partire da Andrea Segrè, ideatore del parco, e Tiziana Primori, ad di Eataly World, che annunciano: «Il fatturato annuo sarà intorno agli 80 milioni di euro tra ingressi e vendite al dettaglio». Gongola Virginio Merola, che si lancia in previsioni («Ci aspettiamo sei milioni di visitatori») e promette «un tram o filobus dedicato a Fico». Se tutto andrà liscio, l'attesa è per «un indotto di 3mila lavoratori, più i 700 diretti». L'inaugurazione? «Per me non è un problema, Fico non c'entra nulla con la scadenza elettorale. Aldilà dei gufi, i lavori sono molto avanti». L'occasione è servita soprattutto a svelare le 40 aziende che animeranno il parco. Si va da colossi come Granarolo e Lavazza agli artigiani, passando per i consorzi di mortadella e Parmigiano. In tre casi - i salumi Antica Ardenaga, le carni La Granda e le birre Baladin - il gruppo Eataly di Farinetti è anche socio con una partecipazione diretta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**È TORNATO IL 27**  
Con la riapertura al traffico di via Rizzoli, ieri mattina, è ripresa anche la circolazione della linea 27. A sinistra, Segrè e Farinetti, di Eataly

esperienze  
di compensazione:  
itinerario aziendale  
in emilia romagna

**bergami**

**MERCOLEDÌ 28 OTTOBRE, ore 18**  
via san Carlo 7/a - Castel Guelfo di Bologna



**MERCOLEDÌ 11 NOVEMBRE, ore 18**  
via Caboto 6/8 - Reggiolo



**MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE, ore 18**  
via Maestri del Lavoro 180 - Castel San Pietro Terme



**MERCOLEDÌ 9 DICEMBRE, ore 18**  
via Grieco 13 - Imola

info: 347 0516870



L'evento universale. Sondaggio Coldiretti Ixè: per l'85% dei visitatori è un successo economico e di immagine per l'Italia

# L'Expo vince nonostante le code

Superata la barriera dei 20 milioni di ingressi: spesi 2,3 miliardi per soggiorni e visite

Roberto Iotti  
MILANO

Due idiffetti macroscopici evidenziati dalla maggioranza degli oltre 20 milioni di visitatori (quota superata ieri) di Expo: troppe code per il 73% di loro e ristoranti troppo cari per il 47%. Gli aspetti negativi terminano qui e non è poco per un evento mondiale che ancora una fine maggio catalizza critiche a raffica. Un primo bilancio dell'esposizione internazionale Ixè a Expo (Milano) lo ha fatto ieri la Coldiretti, attraverso i risultati di un sondaggio realizzato dalla società Ixè. L'85% dei visitatori di Expo ha complessivamente espresso un giudizio positivo di gradimento, nonostante le code che nella medesima totale 2,7 ore di attesa (ma le punte hanno raggiunto i 40 minuti) e il 47% dei visitatori ha speso la ragguardevole cifra di 2,3 miliardi per visitare l'esposizione universale. Basa invece la percentuale di chi, approfittando dei giorni dedicati a Expo, ha scelto anche

di visitare altri luoghi turistici limitrofi e altre città d'Italia. Il 42% dei visitatori è infatti rimasto a Milano, mentre solo l'11% ha visitato altre località lombarde.

Per tre italiani su quattro il successo di Expo è comunque un successo dell'Italia: per il 60% ci sono ricadute positive

**I MOTIVI DI UN SUCCESSO**  
De Rita (Censis): L'Italia ha imposto la forza del suo modello di filiera, di qualità e di legame tra agricoltura, territorio e gastronomia

Per tre italiani su quattro il successo di Expo è comunque un successo dell'Italia: per il 60% ci sono ricadute positive

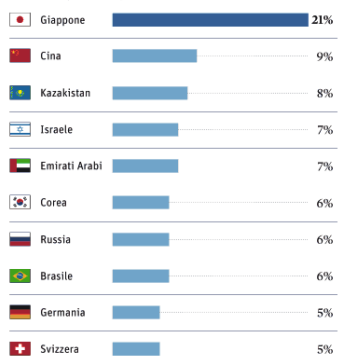
Per tre italiani su quattro il successo di Expo è comunque un successo dell'Italia: per il 60% ci sono ricadute positive

Per tre italiani su quattro il successo di Expo è comunque un successo dell'Italia: per il 60% ci sono ricadute positive

Per tre italiani su quattro il successo di Expo è comunque un successo dell'Italia: per il 60% ci sono ricadute positive

## I padiglioni stranieri più graditi dai visitatori

Quali sono i padiglioni di paesi e/o imprese straniere che le sono piaciuti di più?



Il dibattito. Il ministro Martina: a Milano 140 Paesi per conoscere il nostro modello di agroindustria - Moncalvo (Coldiretti): abbiamo dimostrato al mondo capacità di fare

## «Orgoglio e valori da non disperdere»

MILANO

È adesso? A pochi giorni dalla chiusura di Expo, la parola d'ordine è: questa esperienza non termina qui. «Scotterò le parole del presidente della Repubblica, Sergio Mattarella», dice Luigi Scordamaglia, presidente di Federga, il presidente dell'incontro Coldiretti in Expo. «Ora abbiamo tante possibilità davanti a un patrimonio di esperienza e conoscenza»

LA CURIOSITÀ  
A territori e tradizioni guarda anche una multinazionale come Unilever. «Crediamo nell'agricoltura dell'Italia, continueremo a investire qui»

Per tre italiani su quattro il successo di Expo è comunque un successo dell'Italia: per il 60% ci sono ricadute positive

Per tre italiani su quattro il successo di Expo è comunque un successo dell'Italia: per il 60% ci sono ricadute positive

Tra i non pochi artefici della riuscita di «Expo, nutrire il pianeta, energia per la vita» il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, ricorda: «È emozione e la forza espressa il 15 settembre, quando 30 mila imprese agricole Coldiretti sono stati protagonisti della giornata dell'agricoltura. Abbiamo dimostrato - aggiunge Moncalvo - orgoglio e capacità di fare, proponendo il made in Italy al mondo globale. Le prossime sfide saranno la conferenza mondiale di Parigi su clima e il trattato commerciale transatlantico Ttip».

Parco agroalimentare. Inaugurazione nel 2016

## Bologna lancia Fico per gestire l'eredità

EMILIA ROMAGNA

MARA MONTI  
MILANO

Da Expo a Fico. Mancano cinque giorni alla chiusura dell'esposizione universale di Milano e già si discute di cosa ne sarà la destinazione dell'area di Rho, c'è già un progetto che ne raccoglierà l'eredità. Un progetto nato meno di un anno fa, destinato a durare almeno 40 anni. È il parco agroalimentare di Fico, la «Fabbrica italiana contadina» che sorgerà alle porte di Bologna sugli spazi del Caab, il mercato all'ingrosso agroalimentare della città che da gennaio verrà trasferito in un'area adiacente.

LA DISNEYLAND DEL CIBO

Presentate 40 aziende che animeranno il parco con campi coltivati, allevamenti, laboratori di trasformazione di materie prime, didattica

Il parco destinato a diventare la «Disneyland del cibo» si svilupperà su un'area di 80 mila metri quadrati verrà inaugurato entro la fine del 2016. «Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo, ma andrà bene uguale. Una data indicativa? Nella seconda parte del 2016 o nella prima parte del 2017», ha detto Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, ieri all'Expo dove è stato presentato il progetto insieme alle 40 aziende che animeranno il parco agroalimentare di Bologna. Un progetto complesso dove troveranno spazio campi coltivati e allevamenti di mostrativi, mercati botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione di 40 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo, per scoprire l'Italia e le sue biodiversità.

**L'emozione raddoppia**

**Esclusiva offerta per due in Business Class**  
Tariffe a persona sulla base di due biglietti acquistati a partire da:

Dubai	1.480 €	Maldiva	1.885 €
Bangkok	1.690 €	Phuket	2.055 €
Zanzibar	1.780 €	Bali	2.405 €

Acquista entro il 1° novembre 2015 su qatarairways.it e viaggia fino al 30 giugno 2016 in due a condizioni eccezionali sulla Compagnia Aerea dell'Anno 2015.

Acquista il tuo biglietto su qatarairways.it, contact center Qatar Airways al numero 02/67976000 o presso la tua agenzia di viaggi.

one world | QATAR AIRWAYS | World's 5-star airline.

Posti limitati e soggetti a disponibilità. L'offerta si applica solo per acquisti in Business Class che includono 2 passeggeri che viaggiano insieme. Si prega di verificare termini e condizioni di momento dell'acquisto.

## Settori. In 11 mila con 200 mila addetti Coop in Lombardia: oggi le nuove regole

LOMBARDIA

SARA MONACI  
MILANO

La Lombardia ridefinisce il settore della cooperazione con una nuova legge che dovrebbe essere approvata oggi (altra maggioranza) dal consiglio regionale. Due le novità, presentate per la prima volta sul territorio lombardo, dove opera il numero più alto di coop, mila in tutto, con 200 mila addetti. La prima è che verranno finanziate le cooperative che rilevano attività in crisi; la seconda è che gli enti della pubblica amministrazione avranno l'obbligo di dedicare un 5% del loro budget per gli affidamenti alle cooperative sociali che sostengono il lavoro dei soggetti svantaggiati. «È quando parlavo di soggetti svantaggiati non ci riferiamo per forza a persone con problemi disadattati, ma anche semplicemente a ultra 50enni che hanno perso il lavoro e che faticano a ritrovare il lavoro, cosa molto frequente in questi anni di crisi», spiega Carlo Malvezzi, consigliere lombardo relatore della legge, che porterà la firma dell'assessore regionale alle Attività produttive Mario Melazzini come suo ultimo atto in questo settore, prima di andare a occuparsi di ricerca e innovazione. «Il mondo cooperativo rappresenta per la Lombardia una ricchezza per la sua capacità di resistere alla crisi, anche rinunciando agli utili per mantenere l'occupazione, e di rilanciare il tessuto economico alla coesione sociale», dice Melazzini. «Con la nuova legge vogliamo favorire l'inserimento lavorativo delle persone più fragili, ol-

tre che valorizzano nuove forme organizzative». Sono diverse le novità della legge. Viene istituito un albo regionale delle coop sociali e si ridefinisce il loro ruolo.

All'articolo 5 si esplicita la possibilità che i beni immobili delle regione e del sistema delle sue partecipate possano essere «oggetto di concessione o locazione a canone agevolato alle cooperative sociali per il perseguimento di finalità di interesse pubblico». Inoltre, come detto, inserisce la Lombardia in base alle stesse aziende espedite lombarde. **LA NORMATIVA**  
Due le novità: finanziato chi rileverà attività in crisi; e dalla Pa il 5% del budget alle realtà che sostengono i soggetti svantaggiati

## Cultura d'impresa. Associati da 70 anni Canavese, industria sempre innovativa

PIEMONTE

AUGUSTO GRANDI  
IVREA Dal nostro inviato

Il più grande handicap del Canavese è rappresentato, probabilmente, dalla scarsa capacità di comunicazione. Lo ha spiegato Fabrizio Gea, presidente di Confindustria Canavese, in occasione della manifestazione che ieri, ad Ivrea (Torino), ha celebrato i 70 anni dell'associazione imprenditoriale.

«Non siamo stati capaci di comunicare, per esempio, che in Canavese - assicura Gea - avviene il 90% della trasformazione di tutto l'acciaio italiano e il 10% di quello europeo. Non siamo stati capaci di comunicare che questo è l'unico territorio italiano dove si è passati dall'80% degli addetti occupati nella grande industria all'80% degli addetti che lavorano nelle Pmi». Piccole e medie aziende sparse sul territorio, spesso collocate in piccoli paesi dove la famiglia dell'imprenditore dialoga quotidianamente con le famiglie dei dipendenti.

Sitratte anche di territorio dove quasi 2 mila ex dipendenti dell'Olivetti hanno avviato 85 aziende. Gea ricorda un altro aspetto legato a un'immagine negativa, ma falsa. Nel pieno della crisi, il Pil del Canavese ha risentito meno delle difficoltà rispetto al resto del Torinese. E ora il territorio può contare su oltre 14.500 addetti nel settore industriale, con quasi 500 piccole e medie imprese.

Negli anni '70, prima della crisi Olivetti, gli occupati nell'industria erano più del doppio. Ma la vocazione industriale del territorio non è venuta meno. Nella metallurgia, con lo stampaggio a caldo e la meccanica di precisione, ma anche nell'informatica, nella meccatronica dove, però, le difficoltà sono maggiori a causa delle ridotte dimensioni delle aziende,

penalizzate sul fronte delle esportazioni. Gea intende però rafforzare il settore manifatturiero, rendendo il territorio più competitivo: «Plantiamo su una "zona a burocrazia zero", semplificando le procedure e rendendole omogenee. E poi insistiamo per una detassazione dell'Utilizzo, da parte delle aziende tradizionali, di strumenti creati dalle start up».

I problemi, però, non mancano. A partire dalla disastrosa situazione delle infrastrutture per il collegamento ferroviario e stradale con Torino e Aosta (a maggior ragione nel caso di un accorpamento delle due Regioni, ipotizzato da molti). Per il presidente di Confindustria Canavese una ferrovia efficiente e veloce permetterebbe di attirare investimenti e competenze.

Quanto alle strade, i continui ritardi del pedaggio autostradale sulla Torino-Ivrea-Aosta hanno spinto più volte i mobilisti ad utilizzare la viabilità ordinaria. Ma i Comuni, invece di favorire lo sviluppo di attività legate all'artigianato tipico, alla ristorazione, alle tradizioni enogastronomiche locali, hanno preferito disseminare i percorsi di auto-tour. Che garantiscono incassi sicuri ma rendono il territorio poco gradevole per gli automobilisti di passaggio. Ci sono eccezioni, come a Carema, ma sono appunto eccezioni. E questo rappresenta un'ulteriore ostacolo per il riassorbimento della disoccupazione giovanile che resta eccessivamente elevata.

# LA CITTADELLA DEL CIBO

**LO CHEF DELLE STELLE**  
SARÀ MASSIMO BOTTURA, INCORONATO TRA I MIGLIORI CUOCHI DEL MONDO, A SUPERVISIONARE I VENTILUOGHI DI RISTORO DEL GRANDE PARCO



**SOCI** Da sinistra Alberto Bettini, Angelo Dattilo e Luigi Dattilo

## L'INTERVISTA ANGELO DATTILO DELLA 'DISPENSA DI AMERIGO': «UNA GRANDE OPPORTUNITÀ» «Sughi della nostra tradizione e pentole da Savigno»

**UN CONTRATTO** di tre anni, rinnovabili per altri tre, e una serie di diritti e doveri per far parte di Fico Eataly World. 'La dispensa di Amerigo' società del gruppo Appennino Food di Savigno è una delle 40 aziende che riempiranno il parco agroalimentare.

**Angelo Dattilo, quali sono i diritti?**  
«Tutte le altre aziende presenti, se avranno bisogno di sughi pronti, si rivolgeranno a noi. Ma noi faremo la stessa cosa con le altre materie prime».

**Come siete stati selezionati?**  
«Collaboriamo da anni con Eataly. Il nostro

contatto per Fico nasce da lì».

**Cosa vi siete aggiudicati?**  
«Avremo un laboratorio di produzione di sughi tradizionali emiliani e italiani e gestiremo il ristorante della pasta».

**Può svelarci, allora: non produrrete davvero all'interno di Fico...**

«Produrremo eccome, anche se piccole quantità. Tutti produrranno davvero. Nel nostro caso abbiamo riprodotto in piccolo il nostro stabilimento di Savigno: con i macchinari di lavorazione, le pentole per la cottura e la sterilizzatrice per i prodotti in vaso».

**Numeri?**

«Circa 400-500 vasi di sugo al giorno. Alcuni a marchio 'La dispensa di Amerigo', gli altri a marchio Fico».

**Per voi è una delle tante vetrine.**

«Speriamo diventi una di quelle più importanti. Crediamo molto nella possibilità di questo progetto, e speriamo che ci aiuterà ad aumentare un export per noi è già un elemento cruciale».

**Quanto esportate?**

«Il 70% dei prodotti a marchio Appennino Food e il 40% dei sughi a marchio 'La dispensa di Amerigo'».

# «Bologna come Orlando Fico ci porterà nel mondo»

*La presentazione a Expo: «Sei milioni di visitatori»*

«**COME** Orlando è conosciuta per Disneyland, Bologna lo sarà per Fico Eataly World». Oscar Farinetti ha ribadito ieri a Expo, la stessa cosa che disse nel 2013 a Palazzo d'Accursio, quando per la prima volta venne presentato il progetto di riqualificazione del Caab. Di diverso, da allora, c'è la data di apertura: «Avevo parlato di una staffetta con Expo - ammette - ma come sempre pecco di ottimismo. Ora vi dico che aprirà nella seconda metà del 2016, o nei primi mesi del 2017, ma in fondo cosa importa? L'importante è che, quando aprirà, sarà il luogo più bello del mondo».

Il patron di Eataly parla per metafore: «Quella in corso è una partita fatta da 22 arbitri in campo e un poveraccio che cerca di giocare a calcio. Ma l'unica cosa che

conta è fare qualcosa di unico, straordinario, perfetto. In quel caso avremo vinto noi». Gli dà ragione il sindaco Virginio Merola: «Maggio, settembre o dicembre,

**I TEMPI DEL PROGETTO**  
**Il patron Oscar Farinetti:**  
«Nella seconda metà del 2016 oppure all'inizio del 2017»

davvero non mi importa. Non mi importa della scadenza elettorale: voglio che Fico apra nel suo momento migliore».

**LA STAFFETTA** con Expo, a questo punto è simbolica. Lo dice per primo il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina: «C'è una connessione profonda tra la storia

di questi sei mesi e l'ambizione del progetto Fico». Al tavolo anche l'europarlamentare Paolo De Castro, il governatore Stefano Bonaccini, l'ideatore di Fico e presidente del Caab, Andrea Segrè, Andrea Cornetti di Prelios e Alberto Olivetti, presidente dell'Enpam, la cassa previdenziale dei medici che con 11 milioni si è candidata a essere il primo azionista, insieme alle altre casse professionali, del progetto.

Per l'ad di Fico, Tiziana Primori, il parco avrà un fatturato annuo globale di 70-80 milioni di euro l'anno. Sei milioni i visitatori attesi: almeno 2 milioni gli stranieri. E poi ci sono i bambini: «A Expo sono stati 2 milioni - chiude Farinetti -. Se a Bologna ne arriveranno mezzo milione all'anno, potremo dire di avere vinto».

Simone Arminio



**A MILANO**  
Da sinistra: Alberto Olivetti, Paolo De Castro, Virginio Merola, Oscar Farinetti, Stefano Bonaccini, Andrea Segrè, Tiziana Primori, Maurizio Martina

**OSCAR FARINETTI**

**I gufi dicevano che Expo sarebbe stato un flop. Invece i visitatori sono stati più di 20 milioni. Vinceremo anche con Fico**

**MAURIZIO MARTINA**

**Il testimone di Expo passa a Bologna e all'Emilia. La cosa non mi stupisce: c'è un sistema territoriale vincente e determinato**

**Cediver**  
Centro Distribuzione Vernici

**30°**  
1984-2014

**TRENT'ANNI AL VOSTRO SERVIZIO**

www.cediver.it

**La tua vetrina digitale**

Sito web e pubblicità per fare crescere la Tua Impresa

**IO CI SONO**

in rete con:

CONFCOMMERCIO IMPRESSE PER L'ITALIA  
ACCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

PRONTOImprese Speed  
QUOTIDIANO.NET

Entra in Confcommercio Ascom Bologna: e...mettiti in vetrina!

INFO: commerciale@ascom.bo.it  
Tel. 051.6487516-591

**C.M.**

**CEDRINI MASSIMO**

**Assistenza Attrezzature per la Ristorazione**

Assistenza autorizzata per

Via Gramsci, 10  
40054 Budrio (BO)  
Tel. 051.6920082  
Fax 051.6920082  
cmdicedrinimassimo@libero.it  
www.assistenzagrandicucine.it



**UNA SFILZA DI 40 AZIENDE**  
IL MEGLIO DELLA PRODUZIONE ITALIANA A FICO  
IN SEI AREE TEMATICHE: DALL'AGRICOLTURA  
AI DOLCI, PASSANDO PER FUOCO, VINO E BIRRA



**FOTO E VIDEO**  
Guarda le foto e i video sia della presentazione a Expo sia dei lavori in corso al Caab: clicca sul nostro sito  
[www.ilrestodelcarlino.it/bologna](http://www.ilrestodelcarlino.it/bologna)

**NON SOLO I BIG**  
Ecco come sarà l'interno di Fico (Fabbrica italiana contadina): a fianco di grandi marchi come Parmigiano Reggiano anche piccoli produttori come il caseificio Mambelli



# Laboratori, ologrammi, tanto gusto

## Piccoli e grandi marchi: ecco chi ci sarà

*Venti ristoranti e 40 punti di produzione divisi in sei aree tematiche*

di **SIMONE ARMINIO**

**VENTI** luoghi di ristoro, 40 laboratori, altrettante aziende e dieci aule didattiche, il tutto suddiviso in sei aree tematiche: per ognuna ci sarà un cicerone, in ologramma, a indicare la strada. Ecco la fotografia (scattata da Expo) di come sarà il parco agroalimentare in costruzione al Caab. Sei le aree: 'L'uomo e il fuoco', in cui un uomo preistorico dirà come la possibilità di cuocere i cibi abbia cambiato la nostra vita. Nando Orfei (sezione 'L'uomo e gli animali') spiegherà come l'uomo abbia imparato a rispettare le bestie. Per 'L'uomo e il mare' è fin troppo facile: a parlarne ai visitatori sarà Hemingway. 'L'uomo e l'agricoltura' è affidato alla saggezza di Plinio il Vecchio. Per la sezione gu-

sto, dedicata ai dolci, l'ologramma sarà quello di Vettel, il cuoco di Luigi XVI che si suicidò perché una sua torta si sciolse prima del tempo. Restano l'olio, il vino

**LE GUIDE VIRTUALI**  
**Hemingway per il mare**  
**Nando Orfei tra gli animali**  
**E Plinio spiega l'agricoltura**

e la birra e ne parlerà Noè, che appena toccato terra piantò una vite. A supervisionare alla ristorazione, ecco un cuoco in carne ed ossa: Massimo Bottura. Il suo regno conterà del ristorante della carne, quello del pesce, dell'orto, della pasta, della polenta, delle regioni d'Italia, poi una pizzeria, una

fruttateria e il Bistrot della patata. Alla sarà dedicato un museo, gestito dalla Pizzoli, tra le 13 aziende bolognesi scelte su un totale di 40. Il panorama è eterogeneo: ci sono piccole realtà locali, grandi gruppi industriali, singoli e consorzi.

**E OLTRE** ai produttori di cibo, questa la novità, ci saranno quelli di macchine per la trasformazione. Il resto è un mondo di cibo: Antica Ardenga (culatello), Ruliano (crudo di Parma), le aziende del Consorzio mortadella Bologna, i salumi calabresi di Madeo, Savigni (cinta senese). La carne è di Zivieri (Monzuno) e di La Granda (Piemonte). Le uova vengono da Imola (Eurovo) e al pesce penseranno Lpa Group e Adriatic Sea. Per i latticini, oltre ai con-

sozzi di Parmigiano e Grana, il piccolo caseificio Mambelli (squacquerone) sarà a fianco del gigante Granarolo. Selezione Casillo farà girare il mulino, ma a sfornare il pane penserà Calzolari di Monghidoro.

**PER LA PASTA** c'è una triade: Campoflone (pasta all'uovo), Di Martino (Gragnano) e le sfoglino di Sfogliano (una startup) per tortellini and co. Al caffè ci pensa Lavazza, Mielizia e Conapi faranno il miele e la gestione dei campi e delle stalle è affidata alla cooperativa Il Raccolto. Per tutti coloro che produrranno in loco sarà disponibile il marchio del parco agroalimentare, e i prodotti potranno essere venduti anche al di fuori. Insomma c'è tutto. Manca solo Fico.



**ANDREA SEGRÈ**

**La città è pronta per Fico c'è molta attenzione andremo oltre il mito di Bologna la dotta e grassa saremo unici nel mondo**

**A.T.M. LABORATORIO PROTESI DENTALE dal 1987**

**PROTESI DENTALI**

**RIPARAZIONI IMMEDIATE**  
**SERVIZIO A DOMICILIO GRATUITO PER ANZIANI E DISABILI**

BERTESINA CLAUDIO - Cell. 338.60.99.255  
Via Piave, 44/B - San Lazzaro di Savena - Tel. 051.45.32.99

**La tua vetrina digitale** **oltre 500 adesioni**

Sito web e pubblicità per fare crescere la Tua Impresa

**IO CI SONO**

in rete con:  
CONFCOMMERCIO  
IMPRESSE PER L'ITALIA  
ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

PRONTO Imprese Speed  
QUOTIDIANO.NET

Entra in Confcommercio Ascom Bologna: e...mettiti in vetrina!  
INFO: [commerciale@ascom.bo.it](mailto:commerciale@ascom.bo.it)  
Tel. 051.6487516-591

di Strazzari Rita  
051-6255076  
Via del Fiume, 46  
San Lazzaro di Savena  
località Idice (BO)

**PANIFICIO IDICE**  
prodotti artigianali

*Prodotti artigianali di qualità, preparati con cura e serviti con cortesia. Venite a provare la nostra insuperabile crescenta con pancetta e le nostre raviole alla mostarda*

# ECONOMIA

economia@giornaledibrescia.it

## PANORAMA ECONOMICO



**DOMANDA DI CREDITO Cresce a Brescia: +4,8%**  
Nel terzo trimestre, il numero di domande di credito presentate dalle aziende italiane agli operatori bancari, secondo l'analisi di Crif, è cresciuto del 6,8% rispetto allo stesso periodo del 2014. Nei primi nove mesi dell'anno l'incremento è del 3,2%. Brescia è sopra la media, con una domanda del 4,8%, inferiore tuttavia alla media regionale (+5,3%).

**CSMT BRESCIA Da cleaner a leader**  
«Oggi cleaner, domani leader» è il tema dell'incontro che si svolgerà mercoledì pomeriggio, alle ore 14.30, al Csmt di via Branze a Brescia. Interverranno due uomini d'impresa giapponesi di successo in visita a Brescia per illustrare i processi di miglioramento delle performance aziendali.



**LUXOTTICA L'utile sale del 21%**  
Nel terzo trimestre dell'anno Luxottica ha registrato un utile netto a parità di perimetro di 209 milioni, con una crescita del 21% rispetto allo stesso periodo del 2014. Il fatturato sale a 2,2 miliardi (+5% a cambi costanti) mentre la generazione di cassa segna un record di 396 milioni.

**TELECOM Fusione Oi-Tim Brasil?**  
Telecom Italia guadagna l'1,6% a 1,16 euro, trascinata dalle notizie che arrivano dal Brasile relativamente al futuro di Tim Brasil. LetterOne, fondo d'investimento, è disponibile a investire fino a 4 ml di dollari nell'operatore brasiliano di telefonia Oi, se dovesse aggregarsi con la rivale Tim Brasil. A renderlo noto è stata la stessa Oi.

**UBI BANCA Una multa da Consob**  
Alcuni amministratori di Ubi Banca - attuali e passati - hanno ricevuto dalla Consob una multa (l'importo non è noto) per la mancata pubblicità data alla modifica del 2009 del regolamento del comitato nomine. È annunciato il ricorso da parte di Ubi Banca e dei singoli interessati.

## Agroalimentare

Il parco a tema sarà pronto a inizio 2017

# «Disneyland del cibo a Bologna per 6 milioni di visitatori l'anno»

## Presentata in Expo FICO, Fabbrica Italiana Contadina, promossa da Eataly e Coop

MILANO. Aprirà a Bologna quello che promette di essere un «paradiso dei buongustai»: la prima Disneyland del cibo. Si chiamerà FICO (Fabbrica Italiana Contadina) e si estenderà su una superficie di circa 80mila metri quadri, comprendenti un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di merca-

ti e botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti (con la direzione artistica dello chef Massimo Bottura), 10 aule per la didattica e 4mila metri quadri di padiglioni per iniziative legate al cibo, per scoprire l'Italia e la sua biodiversità. Darà spazio a 40 tra le migliori aziende agroalimentari e con-

sorti italiani (da Parmigiano Reggiano e Grana Padano alle patate Pizzoli, dal caffè Lavazza al panettone Balocco, senza dimenticare chicche come i confetti Pelino e la pasta selezione Casillo).

**Progetto.** Il progetto, presentato ieri a Expo, è nato per iniziativa del CAAB (Centro Agro-Alimentare di Bologna), è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. «Sarà la nostra Disneyland», ha commentato il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, annunciando che il sito sarà pronto tra la fine del 2016 e l'inizio



Via ai lavori. Ecco il rendering di Fico, la Disneyland del cibo made in Italy

del 2017.

«Prevediamo sei milioni di visitatori all'anno - ha aggiunto -, di cui 2 di stranieri, 4 di italiani, mezzo milione di bambini, con gite scolastiche e visite dedicate, e 600 visitatori business». «FICO l'ho pensata proprio per i bambini - ha spiegato Farinetti - vedendo il loro entusiasmo a Expo. È lo stesso che provai andando con mio padre a Italia '61 a Torino. A 7 anni, per la prima volta sentii che potevo far parte del futuro, e spero che FICO

possa regalare le stesse emozioni ai suoi piccoli visitatori».

Ma nella Disneyland del cibo ci sarà tanto spazio anche per gli adulti: come nei 20 punti di ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food. Nel parco, inoltre, si potrà circolare in bicicletta, con i veicoli a tre ruote che sta realizzando Bianchi, altra icona del made in Italy. Si stima che saranno coinvolte circa 2mila imprese, 3mila lavoratori nell'indotto e 700 direttamente all'interno del parco. //

## Toyota stacca VW e torna leader mondiale

### Autoveicoli

TOKYO. Toyota torna leader mondiale delle quattro ruote e stacca Volkswagen al traguardo dei primi nove mesi del 2015: il gruppo di Nagoya ha venduto a livello globale, includendo i marchi Hino e Daihatsu, 7,498 milioni di auto. Il controrpasso, avvenuto in fretta dato il calo dell'1,5% su base annua, matura per poche decine di migliaia di vetture sul colosso tedesco, salito per la prima volta al vertice nei primi sei mesi dell'anno, e fermatosi adesso a 7,43 milioni di vetture scontando la debolezza del

mercato cinese, diventato il principale, e dell'effetto Dieselgate. Che in Italia, dopo il fallimento del tentativo di mediazione, potrebbe vedere a Cuneo la prima causa da parte dei proprietari di un'Audi che chiedono il risarcimento per le «emissioni corrette».

«I legali della casa automobilistica intendono aspettare gli accertamenti delle autorità tedesche - hanno commentato i legali degli automobilisti - per cui non ci resta che la causa». Sul dieselgate arrivano le nuove accuse del Financial Times, secondo il quale la Commissione Ue sapeva delle discrepanze dei valori delle emissioni auto tra i test su strada e quelli in laboratorio sin dal 2013. //

## Concordato Screen Service: oggi adunanza dei creditori

### Sindacale

BRESCIA. È in programma questa mattina (ore 11.45 alla «Sala della Loggetta» a Brescia) l'adunanza dei creditori di Screen Service in liquidazione e in concordato preventivo. Il commissario giudiziale Zubani presenterà il piano dell'offer-

ta (prima l'affitto e poi l'acquisto, salvi 27 posti di lavoro) che verrà discusso dai creditori.

**Italcementi.** Nessuna riduzione di posti di lavoro sul sito bresciano di Italcementi. Lo confermano i sindacati bresciani che aggiungono come al sito di Rezzato dovrebbero confluire sette lavoratori da altri stabilimenti. //



### Villa singola nella tranquillità di Caionvico

BRESCIA EST, in località Caionvico, VILLA SINGOLA. La soluzione si sviluppa al piano terra, dove troviamo la zona giorno, con cucina separata, ben suddivisa dalla zona notte con tre camere da letto matrimoniali. La soluzione si completa con un generoso piano superiore e con l'interato dove troviamo taverna, cantina, ed un box di 80 mq. Cl. en. G. I.P.E. 216,04 kwh/mqa - € 720.000 - Rif. v282

☎ 030 23 52 003

📍 V.le S. Eufemia, 34 - Brescia  
✉ info@euroimmobiliare.eu

ALTRE PROPOSTE AL SITO: [www.euroimmobiliare.eu](http://www.euroimmobiliare.eu)



## Primo piano | La città del cibo

# Fico, fra un anno (forse) si parte Farinetti: sarà la nostra Disneyworld

Presentati a Expo i dettagli della fabbrica contadina al Caab. Ma l'apertura potrebbe slittare al 2017

### La scheda

● Dopo svariati annunci, ieri la notizia di un nuovo rinvio: Fico (la cittadella del cibo che sorgerà al Caab di Bologna) aprirà i battenti fra la fine del 2016 e l'inizio del 2017

● A oggi sono 40 i marchi delle eccellenze agro-alimentari italiane che hanno dato l'ok ad aprire uno spazio (o più spazi) all'interno di Fico, un parco di ben 80.000 metri quadrati

● Oltre agli stand di vendita e produzione dei prodotti ci saranno venti punti ristorazione affidati alla direzione artistica di Massimo Bottura e sei aree multimediali

DAL NOSTRO INVIATO

**MILANO** Non è un caso che il patron di Eataly Oscar Farinetti abbia voluto presentare le 40 aziende che «abiteranno» gli spazi di Fico in una sala dell'Expo di Milano, proprio mentre l'esposizione universale sta per chiudere i battenti. Nelle intenzioni dei gestori (Eataly e Coop), del Caab che ha messo a disposizione i suoi 80.000 metri quadri, del Comune e della Regione che hanno creduto nel



**Merola**  
Stiamo valutando la possibilità di una rete di trasporto dedicata, magari dei bus elettrici

progetto sin dall'inizio, Fico, il parco agroalimentare che sorgerà nell'area dell'ex mercato ortofrutticolo, è l'erede designato di Expo. Lo dice a chiare lettere il sindaco di Bologna Virginio Merola: «Con il sindaco di Milano Pisapia ci siamo interrogati su come superare la sindrome da chiusura di Expo, ne raccogliamo volentieri l'eredità: ma Fico sarà un progetto unico».

E lo dice a chiare lettere Farinetti, che dopo aver creduto in Expo (dove Eataly ha aperto 20 ristoranti regionali) spera di replicare il successo a Bologna. «Sarà la nostra Disneyworld, e attirerà turisti da tutto il mondo, che vengono in Italia per conoscere la sua cucina. Daremo orgoglio agli italiani e stupiremo gli stranieri», dice il creatore di Eataly. Che spiega di avere scelto Bologna per tre ragioni: «Perché il presidente del Caab Segrè è una persona

**A Milano**  
La presentazione di ieri all'Expo con Merola e Bonaccini, il creatore di Eataly Farinetti, la numero due di Coop Adriatica Primori, il ministro dell'Agricoltura Martina, l'ex ministro De Castro, il presidente del Caab Segrè

straordinaria. Perché è una città viva, logisticamente situata molto bene. E perché abbiamo trovato grande disponibilità da parte di Comune e Regione». Poi la citazione renziana: «Troveremo un po' di gufi, diranno che Fico è un non luogo — dice Farinetti — ma non dobbiamo preoccuparci: l'unico modo per rispondere è operare bene. Purtroppo il nostro Paese a volte sembra un campo da calcio con 21 arbitri e uno solo che gioca». Una previsione sulla fine dei lavori? «La seconda metà del 2016, o forse il 2017 — risponde Farinetti —. Sono ottimista, ma poi mi scontro con la realtà». «Non mi interessa che l'inaugurazione sia in prossimità della scadenza elettorale (a Bologna si vota nella primavera 2016 ndr) — dice Merola —. Voglio che la data di apertura sia la migliore per fare le cose in modo ottimale». Tiziana

## 80

Milioni di fatturato annuo fra tra ingressi e vendita al dettaglio: è la previsione di Tiziana Primori, numero due di Coop Adriatica

## 6

Milioni di visitatori, di cui quattro dall'Emilia-Romagna, gli altri dalle altre zone del Paese e uno dal resto d'Europa e del mondo

## 3

Mila lavoratori: è l'indotto previsto, più 700 dipendenti diretti, che saranno soprattutto giovani, assicuravano ieri a Milano

Primori, ad di Fico Eataly world, la società che avrà la gestione del parco, azzarda una previsione sul giro d'affari: «Ci aspettiamo un fatturato di 75-80 milioni di euro all'anno, tra biglietti e incassi delle aziende», dice. Le altre aspettative non sono meno ambiziose: sono attesi 6 milioni di visitatori all'anno (4 italiani e 2 stranieri), 500.000 bambini, nasceranno sei aree multimediali e 20 punti di ristoro affidati alla direzione artistica di Massimo Bottura. Oltre che alle 40 aziende di prima fascia (da Granarolo a Lavazza) che trasformeranno qui le materie prime, il parco darà lavoro nella filiera ad altre 2.000 imprese.

«Sarà la dimostrazione di come l'Italia sa essere un Paese accogliente, nella diversità, andremo oltre la definizione di Bologna dotta e grassa», dice il presidente del Caab Segrè. Gli

fa eco il governatore Stefano Bonaccini: «Questo è il posto giusto: in Emilia-Romagna abbiamo 41 prodotti dop e igp». Il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina dice di non essere stupito del fatto che sia Bologna «a raccogliere l'eredità di Expo»: «Avete una potenzialità enorme, se tirate voi, tira tutto il Paese». Paolo De Castro, eurodeputato pd ed ex ministro dell'Agricoltura, parla di «un progetto ambizioso e un'opportunità mondiale per fare capire al mondo cosa c'è dietro il cibo».

E Merola, alla fine, si fa scappare una promessa: «Stiamo valutando la possibilità di una rete di trasporto "dedicata", magari dei bus elettrici. E poi puntiamo sul web per fare sapere a tutti che questo parco sta per aprire».

**Pierpaolo Velonà**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



## L'allarme Oms sugli insaccati cancerogeni Consorzi in rivolta: «Studio inattendibile»

I produttori di igp e dop: «Le nostre carni fra le più sane e controllate al mondo»



**Consorzio mortadella**  
Questa ricerca è stata fatta su scala globale, ma un italiano mangia meno carne, ad esempio, di un americano

Dai wurstel all'hot dog, nessun prodotto animale trattato escluso. Accanto al fumo, l'Organizzazione mondiale della sanità ha da poco inserito le carni lavorate nel gruppo 1 delle sostanze che causano il cancro. Una sorta di black list che racchiude indirettamente nella categoria «carni trattate» anche alcuni prodotti igp e dop dell'Emilia Romagna.

Dal prosciutto di Parma al culatello di Zibello fino ad arrivare alla mortadella di Bologna. Secondo il rapporto dell'Oms, realizzato dall'International Agency for Research on Cancer (Iarc), il consumo di 50 grammi di carne lavorata al giorno — pari a due fette di bacon — aumenterebbe del 18% le possibilità di sviluppare un cancro al colon-retto. Un dato

che però, secondo i principali produttori di igp e dop emiliano-romagnoli, sarebbe falsato da alcuni fattori come lo stile di vita, la quantità e la qualità di carne consumata. «Questo studio è stato fatto su scala globale e non può essere attendibile: bisogna pensare che un italiano mangia meno carne di un americano e che i nostri prodotti sono tra i migliori al mondo in termini di controlli e qualità di vita degli animali», spiega Gianluigi Ligasacchi, direttore del Consorzio mortadella Bologna.

Come lui la pensa anche un altro rappresentante di un prodotto, come il culatello di Zibello, che rientrerebbe tra le carni lavorate messe al bando dall'Oms. «La carne italiana è tra le più sane al mondo. E tutti

i prodotti a qualità tutelata, come il nostro, sono tra quelli più controllati — continua Davide Cappa, responsabile del Consorzio del culatello —. Io mi sento abbastanza tranquillo, l'importante è non fare di tutta la pianta un fascio». I consumatori italiani, dunque, come riportato da Assica e Asso-carni, che racchiudono anche i produttori del cotechino e dello zampone di Modena, non dovrebbero modificare le loro abitudini. «Nella ricerca sotto accusa fini-

**Il rapporto dello Iarc**  
Mangiare 50 grammi di carne lavorata al giorno aumenterebbe del 18% il rischio cancro

scono soprattutto il sale e i grassi. Le carni dei bovini allevati qua presentano livelli di contenuto in grassi di gran lunga inferiore alla media degli altri Paesi. Per quanto riguarda i salumi, invece, in Italia ci sono metodi di produzione che poco hanno a che fare con i prodotti riportati nella ricerca», scrive in una nota l'Associazione industriali delle carni e dei salumi, sulla stessa linea del prosciutto di Parma. «Il Parma non è un prosciutto qualsiasi — spiega il Consorzio di una delle eccellenze nostrane — ma un prodotto dop, quindi controllato e genuino. Nella preparazione è vietato l'utilizzo di qualsiasi conservante e additivo».

**Francesca Candioli**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Consorzio Parma**  
Il nostro non è un prosciutto qualsiasi, ma un prodotto dop, quindi genuino. È vietato l'uso di additivi e conservanti

### La curiosità

Per fare la spesa arrivano le bici con carrello e frigorifero

Nel novero dei partner elencati ieri durante la presentazione a Milano del parco agro-alimentare bolognese c'è anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo che realizzerà i mezzi a tre ruote con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Le bici saranno dotate di carrello davanti e anche di un mini-frigo dietro. Tra le imprese, inoltre, ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti, come Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e Ifi. Mentre la realizzazione delle aree esterne con i campi e gli allevamenti è stata affidata a Il Raccolto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### ***Da Expo a Fico: a Bologna l'eredità dell'esposizione***

26 ottobre 2015 Da Expo a Fico: a Bologna l'eredità dell'esposizione di Mara Monti Mancano sei giorni alla chiusura dell'esposizione universale di Milano e mentre ancora non è chiara la destinazione dell'area di Rho-Fiera, c'è già un progetto che raccoglierà l'eredità di Expo. Un progetto non a tempo, ma destinato a durare almeno 40 anni. È il parco agroalimentare di Fico, la "Fabbrica Italiana contadina" che sorgerà alle porte di Bologna sugli spazi del Caab, il mercato all'ingrosso agroalimentare della città che da gennaio verrà trasferito in un'area adiacente. Il parco destinato a diventare la "Disneyland del cibo" si svilupperà su un'area di 80 mila metri quadrati e verrà inaugurato entro la fine del 2016: «Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo, ma andrà bene uguale. Una data indicativa? Nella seconda parte del 2016 o nella prima parte del 2017», ha detto Oscar Farinetti fondatore di Eataly all'Expo dove è stato presentato il progetto insieme alle 40 aziende che animeranno il parco agroalimentare di Bologna. Un progetto complesso dove troveranno spazio campi coltivati e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercati e botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo, per scoprire l'Italia e le sue biodiversità. Dall'Expo di Milano a Fico di Bologna, una sorta di passaggio del testimone di un progetto nato per iniziativa Centro Agroalimentare di Bologna e del suo presidente Andrea Segré, promosso dal Comune di Bologna, il quale sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop Adriatica. «Sarà la nostra Disneyland, e attirerà turisti da tutto il mondo, che vengono in Italia per conoscere la sua cucina», ha aggiunto Farinetti. «Fico raccoglierà l'eredità di Expo - ha sottolineato il presidente di Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini - La Regione ha creduto sin da subito in Expo, anche nei momenti più difficili, e lo dimostra il fatto che, appena insediati, abbiamo raddoppiato l'investimento nell'Esposizione». Il Comune di Bologna, invece, ad Expo non ha partecipato, ma per Fico ha conferito l'immobile del Caab valutato circa 50 milioni di euro. Il sindaco di Bologna Virginio Merola si aspetta «circa 6 milioni di visitatori, 4 dalla regione Emilia Romagna, uno dalle altre zone del paese e uno dal resto d'Europa e del mondo, un'occasione per valorizzare il nostro territorio che può avere ricadute importanti sull'economia, a iniziare da un indotto di partenza di 3 mila lavoratori più 700 dipendenti diretti, in particolare giovani». Un progetto sostenuto anche dal governo perché come ha spiegato il ministro dell'agricoltura Maurizio Martina «ci sono tutte le condizioni perché il progetto di Bologna erediti la storia narrativa di Expo raccogliendo la sfida che si aprirà dopo l'esposizione universale in una regione l'Emilia Romagna che è la spina dorsale della nostra economia». Via libera anche dal Parlamento europeo con il presidente della Commissione Agricoltura, Paolo de Casto che ha ricordato come Fico può diventare una piattaforma educativa a livello europeo sull'alimentazione nelle scuole. 26 ottobre 2015

### *A Bologna nascerà FICO la prima Disneyland del cibo*

Expo, presentata la prima Disneyland del cibo italiano, aprirà l'anno prossimo La Fabbrica Italiana Contadina sorgerà a Bologna e si estenderà su una superficie di circa 80mila metri quadri, con campi e allevamenti dimostrativi, mercati e botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti e 10 aule per la didattica &#61705; ARTICOLO PRECEDENTE ARTICOLO SUCCESSIVO &#61706; Ascolta 0 &#xf25c; &#xf177; &#xf151;--> &#xf23e; &#xf231; &#xf239; 0 &#xf25c; &#xf177; &#xf151;--> &#xf23e; &#xf231; &#xf239; &#xe619; 27 ottobre 2015 - Milano FICO presentata a Expo2015. Ansa Aprirà a Bologna quello che promette di essere un "paradiso dei buongustai": la prima Disneyland del cibo. Si chiamerà FICO (Fabbrica Italiana Contadina) e si estenderà su una superficie di circa 80mila metri quadri, comprendenti un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercati e botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti (con la direzione artistica dello chef Massimo Bottura), 10 aule per la didattica e 4mila metri quadri di padiglioni per iniziative legate al cibo, per scoprire l'Italia e la sua biodiversità. Darà spazio a 40 tra le migliori aziende agroalimentari e consorzi italiani (da Parmigiano Reggiano e Grana Padano alle patate Pizzoli, dal caffè Lavazza al panettone Balocco, senza dimenticare `chicche` come i confetti Pelino e la pasta selezione Casillo). Eatly World - Il progetto, presentato oggi a Expo, è nato per iniziativa del CAAB (Centro AgroAlimentare di Bologna), è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eatly World, la società costituita da Eatly e Coop. "Sarà la nostra Disneyworld, e attirerà turisti da tutto il mondo", ha commentato il fondatore di Eatly, Oscar Farinetti, annunciando che il sito sarà pronto tra la fine del 2016 e l'inizio del 2017. Nel parco, inoltre, si potrà circolare in bicicletta, con i veicoli a tre ruote che sta realizzando Bianchi, altra icona del made in Italy, dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando nel `parco`. eredita' - Si stima che saranno coinvolte circa 2mila imprese, 3mila lavoratori nell'indotto e 700 direttamente all'interno del parco. "FICO raccoglierà l'eredità di Expo - ha sottolineato il presidente di Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini -. La Regione ha creduto sin da subito in Expo, anche nei momenti più difficili, e lo dimostra il fatto che, appena insediati, abbiamo raddoppiato l'investimento nell'Esposizione. Con questo progetto Bologna sarà sempre più centro dell'Emilia Romagna e dell'Europa intera, e diventerà la locomotiva di crescita di questo Paese".

***Agroalimentare: sindaco Bologna, con Fico grande contributo settore***

Emilia Romagna Agroalimentare: sindaco Bologna, con Fico grande contributo settore 17:41 26 OTT 2015 (AGI) - Bologna, 26 ott. - "Grazie a Fico, Bologna si candida a un ruolo di primo piano nel panorama nazionale ed europeo": così il sindaco di Bologna, Virginio Merola, oggi all'Expo di Milano per presentare il progetto della Fabbrica Italiana Contadina che sorgerà al Centro agroalimentare (Caab) del capoluogo emiliano. Fico sarà un luogo soprattutto dedicato alle scuole, ai bambini e ai genitori. "Sarà un luogo di educazione alimentare - ha continuato Merola - e di educazione al buon gusto, al sapere gustare il cibo italiano. E quindi sarà anche una potente spinta gentile alla promozione del cibo italiano e alla sua affermazione nel mondo. Fico - ha concluso il sindaco di Bologna - sarà un grande contributo che Bologna e la Regione Emilia Romagna vogliono dare all'agroalimentare del nostro Paese e alle sue prospettive di sviluppo. Lo inaugureremo quando ci saranno le condizioni perché sia il più possibile attrattivo". (AGI) Ari

### ***Da Expo a 'Fico' 40 aziende nel parco del cibo a Bologna***

Da Expo a 'Fico' 40 aziende nel parco del cibo a Bologna Con Fabbrica italiana contadina Eataly world raccoglie 'testimone' dell'Esposizione universale MADE-IN-ITALY Tweet Condividi su WhatsApp Pubblicato il: 26/10/2015 17:31

A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eataly World si candida a raccogliere a Bologna l'eredità dell'Esposizione universale. Sono 40 le aziende agroalimentari italiane e i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica italiana contadina (Fico), il Parco del cibo presentato oggi ad Expo dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina. 'Fico' racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica italiana contadina è stato illustrato con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della commissione Agricoltura del Parlamento europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna, Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, Tiziana Primori, amministratore delegato di 'Fico' Eataly World, Andrea Cornetti, Cio Prelios Sgr, e Alberto Oliveti, presidente dell'Enpam. Un tavolo coordinato dal presidente del Caab, Andrea Segrè, al vertice del comitato scientifico del Fondo Pai. All'appuntamento hanno preso parte anche i rappresentanti delle 40 aziende che a Eataly World metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani: gestiranno direttamente le 40 Fabbriche contadine, cioè il cuore produttivo di 'Fico' che i visitatori potranno toccare con mano. A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a 'Fico', saranno: il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di Lpa Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini - per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno - e poi la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gragnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese, ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti - Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisa ni e Ifi - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a 'Il Raccolto'. Cresce anche l'interesse degli investitori per il Fondo Pai gestito da Prelios Sgr, che promuove 'Fico': nel Fondo Parchi agroalimentari italiani convergono enti che rappresentano tutti i settori professionali coinvolti nel tema centrale della Fabbrica italiana contadina. "Il Fondo Pai - sottolinea una nota - attua così l'esortazione di indirizzo del governo italiano, più volte rilanciata in questi giorni, affinché si investa nell'economia reale: 'Fico' raccoglie e realizza questo indirizzo grazie all'apporto di molte Casse previdenziali, fra le quali Enpam, impegnata a promuovere i valori dell'educazione alimentare e la tutela della salute". "Sostenere il Sistema Italia dando supporto all'attività agroalimentare - prosegue - diventa così valore fondamentale per il rilancio del Paese. Anche per questo il Fondo Pai, unico nel panorama italiano, si è dotato di un comitato scientifico, presieduto dall'agroeconomista Andrea Segrè, con lo scopo di valorizzare in 'Fico' il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico". Il progetto 'Fico', nato per iniziativa del Caab - Centro agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo Pai - Parchi agroalimentari gestito da Prelios Sgr, nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca Imi, Unindustria Bologna, Camera di commercio di Bologna. Su una superficie di circa 80 mila metri quadrati, dunque, aprirà a Bologna un paradiso dei buongustai che permetterà di scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e

### ***Da Expo a 'Fico' 40 aziende nel parco del cibo a Bologna***

didattiche legate al cibo. La Fabbrica italiana contadina è realizzata nell'area del Caab, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. 'Fico' sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato Caab sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, e alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno: 2 milioni di stranieri, 4 milioni di italiani di cui mezzo milioni di bambini con gite scolastiche e visite dedicate e circa 600 mila visitatori business. La Fabbrica italiana contadina sarà la struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale. Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a 'Fico'. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a 'Fico' ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'Esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto e i prodotti in bottiglia. Tweet Condividi su WhatsApp TAG: agroalimentari, Expo, Fico, parco del cibo

### *Bologna to host 'Disneyland of food'*

Bologna to host 'Disneyland of food' 27/10/2015 Presented at Expo Milano, to open next year Milan, October 27 - What has been dubbed the first ever 'Disneyland of food' is expected to open in Bologna either late next year or early the following one. The Fabbrica Italiana Contadina (F.I.CO.) will cover a surface area of some 80,000 square meters including a hectare of demonstrative fields and livestock raising grounds, and almost that much of markets and shops alongside 40 raw materials processing workshops, 20 restaurants under the artistic direction of chef Massimo Bottura, 10 classrooms for didactic activities and 4,000 square meters of pavilions for food-linked initiatives on Italy and its biodiversity. Forty of Italy's top agrofood firms and consortia will be represented, ranging from Parmigiano Reggiano and Grana Padano to Pizzoli potatoes, from Lavazza coffee to Balocco panettone as well as Pelino confectionary and Casillo pasta. The project, presented at Expo Milano 2015 on Monday, was created as an initiative by Centro AgroAlimentare di Bologna (CAAB), was sponsored by the Bologna town council and will be managed by Eataly World, a company made up of Eataly and Coop. "It will be our Disneyland," said Eataly founder Oscar Farinetti, in announcing that the site will be ready between late 2016 and early 2017. "It will attract tourists from around the world. We expect to see six million visitors every year: two million foreigners and four million Italians, including half a million children - through school trips and special visits - and 600 business visitors." "I thought up F.I.CO. specifically for children," Farinetti said, "seeing their enthusiasm at the Expo. It's the same as I felt going with my father to the 1961 Expo in Turin: at 7 years old, for the first time I felt like I could be part of the future, and I hope that F.I.CO. will be able to spark the same sort of emotions in its small visitors." Adults will also find a great deal of interest in the 'Disneyland of food' including in its 20 theme-based restaurants and street food kiosks. Three-wheeled bicycles by Bianchi will be available for riding around the park, with a cart at its front and a small refrigerator to do some shopping while riding around the 'park'. An estimated 2,000 companies will be involved, with 3,000 workers in ancillary industries and 700 inside the park itself. "F.I.CO. will carry on the Expo's legacy," underscored Emilia Romagna Governor Stefano Bonaccini. "The regional government has believed in the Expo since the very beginning, even in the most difficult moments, as shown by the fact that - as soon as we were sworn in - we doubled the investment in the Expo. With this project, Bologna will be ever more at the center of Emilia Romagna and all of Europe, and will become an engine of growth for this country." "F.I.CO. is a unique project," added Bologna Mayor Virginio Merola, "which will surely changes the type of tourism coming to our city. Bologna aims to live on the diversity of Italian foods, tastes and people, to be a pluralistic city able to bring together different lifestyles with its 60,000 university students and its 120 nationalities."

***Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017"***

Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017" E' l'ipotesi del patron di Eataly alla presentazione all'Expo di Milano delle 40 aziende che animeranno il parco alimentare a Bologna di ENRICO MIELE 26 ottobre 2015 "Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo ma andrà bene uguale. Una data indicativa? Nella seconda parte del 2016 o nella prima parte del 2017. Il problema è che sono 80mila metri quadrati, abbiamo di fronte a noi alcune difficoltà tecniche, non vogliamo sbagliare, magari preferiamo aprire un mese dopo ma vogliamo che tutto funzioni". Oscar Farinetti parla all'Expo di Milano, alla presentazione delle 40 aziende che animeranno il parco alimentare a Bologna. E fa slittare in avanti la data di apertura. "Non è successo niente - spiega - è solo un po' più lunga di come immaginavo. D'altra parte nella vita ho aperto 106 luoghi di vendita, ma essendo un ottimista, non ho mai azzeccato una data". Dall'Expo di Milano a Fico di Bologna, una sorta di passaggio del testimone con la partecipazione, tra gli altri, di Andrea Segrè, presidente del Caab, del sindaco Virginio Merola e del il presidente della regione Stefano Bonaccini. "Una esperienza straordinaria, ci portiamo a casa eredità che dobbiamo trasferire dentro Fico - commenta Farinetti - La prima è quella dei bambini visitatori. E poi vogliamo creare un luogo dove si celebri la biodiversità italiana, l'unico al mondo dove si possa partire dal campo di grano, seguire la spiga, entrare in un mulino, vedere come nasce la semola e la pasta. E così per l'ulivo e la vite. Puntiamo ai bambini, ai turisti stranieri. Sarà un luogo unico". Sulle date di apertura del progetto si è spesso discusso. Lo stesso Farinetti, a gennaio scorso, aveva allungato i tempi della Disneyland del cibo a maggio 2016, facendo irritare gli azionisti. A luglio il Comune stesso aveva poi fatto slittare l'inaugurazione alla primavera del 2016. Le aziende a Fico. Sono quaranta le imprese che saranno presenti nel parco tematico agroalimentare. Non mancano Granarolo, Carpigiani, Lavazza, Venchi. Tra i marchi quello del Parmigiano Reggiano e della Mortadella di Bologna, ma anche dei confetti di Sulmona. La Bianchi fornirà le biciclette per girare all'interno di Fico.

***Bologna: Fabbrica Italiana contadina si presenta a Expo 2015***

Bologna: Fabbrica Italiana contadina si presenta a Expo 2015 Emilia Romagna 1 giorno ago (AGENPARL)- Bologna 26 ott 2015 - "Grazie a FICO Bologna si candida a un ruolo di primo piano nel panorama nazionale ed europeo". Così il Sindaco di Bologna Virginio Merola oggi all'Expo di Milano per presentare il progetto della Fabbrica Italiana Contadina che sorgerà al Caab di Bologna. "Da Expo raccogliamo un'eredità e lo facciamo nel modo migliore, non limitandoci a essere ereditieri vivendo di rendita su quello che rimarrà di Expo, ma con un progetto davvero unico che potrà fare la differenza e raccogliere il meglio di Expo - aggiunge il Sindaco - FICO non ha prodotto alcuna cementificazione. Lavoriamo sul Centro Agro Alimentare, i lavori sono molto avanti e suggestivi da vedere, i tetti ospitano il più grande impianto fotovoltaico in Europa. La struttura sarà dunque autonoma dal punto di vista energetico e ospiterà il meglio delle imprese italiane nel settore dell'agroalimentare e dell'alimentazione. E' un progetto molto ambizioso e insieme molto concreto, un luogo unico da visitare e unico per come è nato e per come è stato progettato: complimenti a tutti gli attori e i protagonisti. Voglio ringraziare pubblicamente Andrea Segrè, Tiziana Primori, Alessandro Bonfiglioli e Oscar Farinetti e tutti quelli che stanno lavorando a questo risultato, che cambierà il volto a Bologna, una città interessata da profonde trasformazioni urbanistiche e da altri progetti che hanno una rilevanza notevole per il nostro Paese. Questo sicuramente segnerà il cambio del tipo di turismo che arriva nella nostra città. A Bologna il turismo si è incrementato notevolmente in questi ultimi anni di lavoro. Il nostro aeroporto è stato quotato in Borsa con molto successo; il 3 novembre apriremo la linea Emirates per Dubai e l'estremo oriente. Continuiamo ad aumentare il numero dei passeggeri e grazie alla nostra posizione geografica con l'Alta Velocità possiamo davvero ragionare in termini di città metropolitana con Milano, Firenze, Roma, Venezia. Abbiamo tutte le condizioni perché questa rigenerazione di edifici e questa rigenerazione delle idee attraverso i progetti che si stanno attuando concretamente si basino su quello che è essenziale per una città, cioè la rigenerazione delle persone. Sono le persone che stanno dando vita a questo progetto molto bello. Noi contiamo su di loro così come contiamo sul fatto di rinnovare la nostra tradizione come città, che è la tradizione di sapere cambiare; è vero, siamo famosi perché siamo detti la "dotta" e la "grassa", qui si concentrano tutte e due le cose, vicino a FICO c'è infatti la nostra Scuola di Agraria. E FICO sarà un luogo soprattutto dedicato alle scuole, ai bambini e ai genitori. Sarà un luogo di educazione alimentare e di educazione al buon gusto, al sapere gustare il cibo italiano. E quindi sarà anche una potente spinta gentile alla promozione del cibo italiano e alla sua affermazione nel mondo. FICO è un grande contributo che Bologna e la Regione Emilia-Romagna vogliono dare all'agroalimentare del nostro Paese e alle sue prospettive di sviluppo. Lo inaugureremo quando ci saranno le condizioni perché sia il più possibile attrattivo. Infine un ringraziamento e un augurio. Oscar Farinetti ha insistito molto su un concetto che a noi bolognesi è molto chiaro ed è anche molto caro: siamo un Paese che ha la sua ricchezza nella diversità, di gusti, di cibi e diversità di culture e di persone. La nostra città ha questa ambizione, di vivere su questa diversità, di essere una città plurale, in grado di far convivere stili di vita differenti, con i suoi 60.000 studenti universitari e le sue 120 nazionalità: aiutateci a far comprendere che questo Paese davvero ce la può fare, basta che scopra che le sue diversità sono la sua forza e non un elemento di declino e di contrapposizione".



### ***FICO presentato a EXPO si candida a raccoglierne il testimone***

FICO presentato a EXPO si candida a raccoglierne il testimone martedì, 27 ottobre 2015, 12:21 Alimentazione, Primo Piano Commenta A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eataly World si candida a raccogliere a Bologna l'eredità dell'esposizione universale. Sono 40 le aziende agroalimentari italiane ed i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica Italiana Contadina (FICO), il Parco del cibo presentato ad Expo dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina: FICO racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica Italiana Contadina è stato illustrato con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna, Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, Tiziana Primori, amministratore delegato di FICO Eataly World, Andrea Cornetti, CIO Prelios SGR e Alberto Oliveti, presidente dell'ENPAM. Un tavolo coordinato dal presidente del CAAB Andrea Segrè, al vertice del comitato scientifico del Fondo PAI. All'appuntamento hanno preso parte anche i rappresentanti delle 40 aziende che a Eataly World metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani: gestiranno direttamente le 40 Fabbriche Contadine, cioè il cuore produttivo di FICO. che i visitatori potranno toccare con mano. A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a FICO, saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di LPA Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gagnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. GLI INVESTITORI Cresce anche l'interesse degli investitori per il Fondo PAI gestito da Prelios Sgr, che promuove FICO: nel Fondo Parchi Agroalimentari italiani convergono enti che rappresentano tutti i settori professionali coinvolti nel tema centrale della Fabbrica Italiana Contadina. Il Fondo PAI attua così l'esortazione di indirizzo del Governo italiano, più volte rilanciata in questi giorni, affinché si investa nell'economia reale: FICO raccoglie e realizza questo indirizzo grazie all'apporto di molte Casse previdenziali, fra le quali Enpam, impegnata a promuovere i valori dell'educazione alimentare e la tutela della salute. Sostenere il Sistema Italia dando supporto all'attività agroalimentare diventa così valore fondamentale per il rilancio del Paese. Anche per questo il Fondo PAI - unico nel panorama italiano - si è dotato di un Comitato Scientifico, presieduto dall'agroeconomista Andrea Segrè, con lo scopo di valorizzare in FICO il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico. IL PROGETTO Il progetto FICO, nato per iniziativa del CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo PAI - Parchi Agroalimentari gestito da Prelios SGR nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna.. Su una superficie di circa 80 mila metri quadrati, aprirà a Bologna un paradiso dei buongustai che permetterà di scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. La Fabbrica Italiana Contadina è realizzata

***FICO presentato a EXPO si candida a raccoglierne il testimone***

nell'area del CAAB, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. FICO sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato CAAB sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche Contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, ed alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. L'EREDITA' DI EXPO E LA FABBRICA ITALIANA CONTADINA Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno: 2 milioni di stranieri, 4 milioni di italiani di cui mezzo milioni di bambini con gite scolastiche e visite dedicate e circa 600 mila visitatori business. La Fabbrica Italiana Contadina sarà la struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale. Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi, la più antica fabbrica di biciclette del mondo e vera icona del made in Italy, sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a FICO. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto, e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a Fico ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto ed i prodotti in bottiglia.

*a cura di ufficiostampa@volpesain.com*

***Work in progress per l'inaugurazione di Fabbrica Italiana Contadina***

Work in progress per l'inaugurazione di Fabbrica Italiana Contadina Il progetto Fico è nato per iniziativa del Caab (Centro Agroalimentare di Bologna) e sarà gestito da Eataty World, la società costituita da Eataty e Coop. Su una superficie di 80.000 mq non edificata, ma riconvertita, sorgerà il paradiso dei buongustai: un ettaro in cui saranno presentati campi, allevamenti dimostrativi, mercati, botteghe e laboratori di trasformazione, 20 ristoranti e 10 aule didattiche. Sono 40 le imprese che realizzeranno dal vivo i propri prodotti. Per il mondo della carne, delle uova e del pesce le aziende rappresentanti sono il prosciutto di Parma Ruliano, i salumi Madeo, Savigni, la mortadella del Consorzio di Bologna, Antica Ardenga, la carne Zivieri e de La Granda, Eurovo e il pesce di Lpa Group. Non mancheranno il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Granarolo e Mambelli. Tra i nomi del mercato dei cereali spiccano Selezione Casillo, Forno dei Calzolari, la pasta secca e fresca di Campofilone e Sfogliamo, Pastificio di Martino e Grandi Riso. Per la filiera ortofrutticola presenzieranno Roboqbo, Pizzoli, Urbani, Elika, Dispensa di Amerigo; Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Infine altri protagonisti sono Venchi, Carpigiani, Conapi, Lavazza, William Di Carlo, Fallani, Amarelli, Palazzolo e Balocco.

## ***Fico, la nuova scommessa di Farinetti aprirà i battenti nel 2016***

HomeRETAILFico, la nuova scommessa di Farinetti aprirà i battenti nel 2016 27 ottobre 2015 Fico, la nuova scommessa di Farinetti aprirà i battenti nel 2016 Sta per nascere a Bologna il parco del cibo, un luogo di riferimento internazionale per raccontare le eccellenze della filiera agroalimentare italiana --> Bologna è pronta a raccogliere l'eredità di Expo con Fico-Fabbrica italiana contadina, ovvero uno spazio che racchiuderà la migliore produzione di cibo italiano, dal campo alla tavola e che aprirà i battenti al pubblico nel 2016. Il progetto nato per iniziativa del Caab (Centro agro alimentare di Bologna), promosso dal Comune di Bologna e gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop è stato presentato con numeri impattanti: una superficie di circa 80mila metri quadri permetterà di scoprire l'Italia e la sua biodiversità grazie a un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione, 4mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. Il tutto, stando alle stime, punta ad attrarre circa 6 milioni di visitatori all'anno: 2 milioni di stranieri e 4 milioni di italiani, di cui mezzo milioni di bambini e circa 600mila visitatori business. "L'Italia è una potenza stratosferica sotto il profilo agroalimentare, che deriva dalla sua posizione geografica unica, non esiste nessun'altra nazione con un micro clima come il nostro, che ci permette di produrre cibi eccellenti e diversi in ogni regione. Dalla biodiversità agroalimentare nasce la biodiversità enogastronomica italiana commenta Oscar Farinetti, fondatore di Eataly così per comunicare questa straordinarietà è nata l'idea di realizzare un luogo non replicabile in Italia o nel mondo per spiegare prima ai bambini, che rappresentano il futuro, e poi a tutti gli altri, la ricchezza della terra e del cibo. Una ricchezza che farà girare l'economia, anche grazie al flusso di turisti che richiamerà, non esiste straniero che non voglia assaggiare le prelibatezze culinarie nostrane". La Fabbrica italiana contadina sarà quindi la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico nazionale, e per la sua valorizzazione internazionale. Un progetto sostenuto anche dal governo come emerge dalle parole del ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina "ci sono tutte le condizioni perché Fico di Bologna erediti la storia narrativa di Expo raccogliendo la sfida che si aprirà dopo la chiusura dei cancelli dell'Esposizione universale".

## *Sarà Balocco a rappresentare l'Italia a "Eataly World"*

--> Eventi | martedì 27 ottobre 2015, 10:14 Sarà Balocco a rappresentare l'Italia a "Eataly World" L'evento, la Fabbrica Italiana Contadina, sarà il più grande centro al mondo per la celebrazione della bellezza dell'agro-alimentare italiano Sarà Balocco a rappresentare la tradizione e l'eccellenza del panettone italiano all'interno di FICO Eataly World. La Fabbrica Italiana Contadina, progetto nato da un'idea di Andrea Segrè, Presidente del CAAB, e Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, sarà il più grande centro al mondo per la celebrazione della bellezza dell'agro-alimentare italiano, un luogo di produzione di valori, prima che di prodotti. Negli 80.000 mq, che hanno l'obiettivo di diventare punto di riferimento museale, gustativo, per la spesa e didattico per il pubblico, prenderanno forma le riproduzioni dei più rappresentativi siti produttivi italiani. Alcune fra le migliori aziende italiane saranno all'opera nei 40 laboratori dedicati a mostrare la trasformazione della materia prima e la nascita dei prodotti enogastronomici d'eccellenza. Sarà quindi possibile seguire in diretta l'arte manifatturiera, i mestieri, la passione e il genio che contraddistinguono le loro produzioni. Uno dei 40 laboratori sarà affidato a Balocco, per mostrare al pubblico come nasce il panettone, un dolce indiscutibilmente italiano conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. A Bologna, all'interno di FICO Eataly World, Balocco sarà presente con una vera e propria fabbrica in miniatura: si chiamerà Bottega Balocco, per rendere onore alla tradizione artigianale ed alla passione per la qualità che contraddistinguono le produzioni Balocco sin dalle origini. Sarà una vera e propria boutique artigiana, con il compito di produrre, oltre a panettoni e pandoro, tutti quei deliziosi prodotti tipici della pasticceria piemontese con cui Francesco Antonio Balocco, fondatore dell'Azienda di famiglia, conquistò i suoi primi clienti La passione per i dolci della famiglia Balocco risale al 1927, quando Francesco Antonio Balocco aprì la sua prima pasticceria a Fossano, all'ombra del Monviso, in provincia di Cuneo, dove tuttora ha sede l'Azienda. È qui che la sapienza artigianale e la passione per la qualità hanno dato vita, nel corso di tre generazioni, ad uno dei più celebri e apprezzati marchi dolciari italiani, divenuto una vera e propria icona delle feste con il Mandorlato Balocco, una ricetta esclusiva che ha saputo rinnovare la tradizione del più classico panettone. "Ci fa molto piacere ha affermato Alberto Balocco, Presidente e Ad di Balocco Spa essere stati coinvolti in questo progetto, pensato per consolidare ulteriormente il prestigio internazionale del "Food Made in Italy". Abbiamo aderito con grande entusiasmo, perché nel nostro dna è rimasta da sempre la volontà di un rapporto personale con i nostri consumatori, esattamente come succedeva con i clienti che entravano nella pasticceria di paese aperta da nostro nonno negli anni Venti. Crescendo di dimensioni, sono rimaste vive in noi la passione e la curiosità che animavano il suo lavoro di artigiano del gusto. Non a caso abbiamo inaugurato in questi ultimi anni la Bottega Balocco adiacente al nostro sito produttivo, dove i consumatori possono acquistare i nostri prodotti, ma anche le stesse materie prime che utilizziamo sulle linee produttive, così possono toccarne con mano la qualità e, se vogliono, provare a riprodurre le nostre ricette nelle loro case. Per noi è stato come aprire al pubblico i segreti dei nostri prodotti, la stessa filosofia che ci porta a replicare un'esperienza simile con il progetto di FICO, aprendoci ai consumatori di tutta Italia e, siamo certi, ai tantissimi che arriveranno dall'estero." i.p.

## ***Ecco Fico, la Disneyland del cibo che raccoglie eredità di Expo***

Home » News » Enogastronomia » Ecco Fico, la Disneyland del cibo che raccoglie eredità di Expo Ecco Fico, la Disneyland del cibo che raccoglie eredità di Expo 27 Ottobre 2015, 11.20 Enogastronomia Enogastronomia !-> Sarà pronto tra la fine del 2016 e l'inizio del 2017 FICO (Fabbrica Italiana Contadina), la prima Disneyland del cibo che sorgerà a Bologna su una superficie di circa 80mila metri quadri, comprendenti un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercati e botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti (con la direzione artistica dello chef Massimo Bottura), 10 aule per la didattica e 4mila metri quadri di padiglioni per iniziative legate al cibo, per scoprire l'Italia e la sua biodiversità. Darà spazio a 40 tra le migliori aziende agroalimentari e consorzi italiani (da Parmigiano Reggiano e Grana Padano alle patate Pizzoli, dal caffè Lavazza al panettone Balocco). Il progetto, nato per iniziativa del CAAB (Centro AgroAlimentare di Bologna), è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. "Sarà la nostra Disneyworld, e attirerà turisti da tutto il mondo - ha annunciato a Expo il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti - prevediamo sei milioni di visitatori all'anno, di cui 2 di stranieri, 4 di italiani, mezzo milione di bambini, con gite scolastiche e visite dedicate, e 600 visitatori business. FICO l'ho pensata proprio per i bambini - ha aggiunto - vedendo il loro entusiasmo a Expo. E' lo stesso che provai andando con mio padre a Italia '61 a Torino. A 7 anni, per la prima volta sentii che potevo far parte del futuro, e spero che FICO possa regalare le stesse emozioni ai suoi piccoli visitatori". Ma nella Disneyland del cibo ci sarà tanto spazio anche per gli adulti: come nei 20 punti di ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food. Nel parco, inoltre, si potrà circolare in bicicletta dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando nel 'parco'. Si stima che saranno coinvolte circa 2mila imprese, 3mila lavoratori nell'indotto e 700 direttamente all'interno del parco. "FICO raccoglierà l'eredità di Expo - ha sottolineato il presidente di Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini - La Regione ha creduto sin da subito in Expo, anche nei momenti più difficili, e lo dimostra il fatto che, appena insediati, abbiamo raddoppiato l'investimento nell'Esposizione. Con questo progetto Bologna sarà sempre più centro dell'Emilia Romagna e dell'Europa intera, e diventerà la locomotiva di crescita di questo Paese". "FICO è un progetto davvero unico che sicuramente segnerà il cambio del tipo di turismo che arriva nella nostra città", ha concluso il sindaco di Bologna, Virginio Merola. [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it)

### ***40 aziende agroalimentari e i Consorzi pronti a entrare nel "Parco del cibo"***

40 aziende agroalimentari e i Consorzi pronti a entrare nel "Parco del cibo" A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eataly World si candida a raccogliere a Bologna l'eredità dell'esposizione universale. Sono 40 le aziende agroalimentari italiane ed i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica Italiana Contadina (Fico), il Parco del cibo presentato ad Expo dal ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina. Fico racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica Italiana Contadina è stato illustrato da Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo; Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna; Virginio Merola, sindaco di Bologna; Oscar Farinetti, fondatore di Eataly; Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World; Andrea Cornetti, Cio Prelios Sgr; e Alberto Oliveti, presidente dell'Enpam. Un tavolo coordinato dal presidente del Caab Andrea Segrè, al vertice del comitato scientifico del Fondo Pai. All'appuntamento hanno preso parte anche i rappresentanti delle 40 aziende che a Eataly World metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani: gestiranno direttamente le 40 Fabbriche Contadine, cioè il cuore produttivo di Fico, che i visitatori potranno toccare con mano. A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a Fico saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Aleisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di Lpa Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini - per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno - la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gragnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti - Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. Cresce anche l'interesse degli investitori per il Fondo Pai gestito da Prelios Sgr, che promuove Fico: nel Fondo Parchi Agroalimentari italiani convergono enti che rappresentano tutti i settori professionali coinvolti nel tema centrale della Fabbrica Italiana Contadina. Il Comitato Scientifico, presieduto dall'agroeconomista Andrea Segrè, ha lo scopo di valorizzare in Fico il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico. Ultimo aggiornamento: 26/10/15

*<Fico produrrà 80 milioni l'anno>*

Corriere di Bologna > bologna > cronaca > Dalla birra al tartufo fino a Zivieri «Fico produrrà 80 milioni l'anno»  
L'APERTURA FISSATA NELLA SECONDA META' DEL 2016 Dalla birra al tartufo fino a Zivieri «Fico produrrà 80 milioni l'anno» A Expo la presentazione dei primi quaranta marchi che parteciperanno alla cittadella del cibo che nascerà al Caab L'APERTURA FISSATA NELLA SECONDA META' DEL 2016 Dalla birra al tartufo fino a Zivieri «Fico produrrà 80 milioni l'anno» A Expo la presentazione dei primi quaranta marchi che parteciperanno alla cittadella del cibo che nascerà al Caab BOLOGNA - Ecco i primi quaranta marchi che saranno presenti a Fico. La Fabbrica italiana da 80 mila metri quadri targata Eataly che nascerà sui terreni del Caab. «Il fatturato annuo sarà intorno a 80 milioni di euro tra ingressi e vendita al dettaglio», dice Tiziana Primori, numero due di Coop Adriatica e vicepresidente di Eataly. Per Oscar Farinetti il taglio del nastro della cittadella del cibo avverrà tra «la seconda metà del 2016 o al massimo nel 2017». Il sindaco di Bologna Virginio Merola: «Se sarà a maggio o a settembre 2016 non mi interessa, mi interessa che l'apertura sia in concomitanza con la scadenza elettorale». I PRODOTTI - Ecco i primi prodotti presenti nella cittadella del cibo. Nella categoria vino, birra e olio ci saranno Cevico, Birra Baladin, Olio Roi. Per i dolci avranno uno stand a EatalyWorld Conapi, Lavazza, William Di Carlo, le caramelle Fallani, Amarelli, Balocco e Pasticceria Palazzolo oltre al cioccolato Venchi. Nella categoria ortofrutta e conserve: Pizzoli, Urbani tartufi, Dispensa di Amerigo, Elika, Roboqbo. Poi per i cereali (pasta, etc.): selezione Casillo, Forno Calzolari, Campofilone, Sfogliamo, Pastificio Di Martino, Grandi Riso. Da segnalare anche Parmigiano, Grana Padano, Granarolo e Caseificio Mambelli. Uova e pesce: Eurovo, Lpa group. Per la carne e i salumi saranno presenti la Mortadella di Bologna, Zivieri, la macelleria artigianale Toscana Savigni e il prosciuttificio Ruliano di Langhirano. Per i condimenti Il mercante di spezie. 26 ottobre 2015 Dalla birra al tartufo fino a Zivieri «Fico produrrà 80 milioni l'anno» 1 0 0 1 0 © RIPRODUZIONE RISERVATA Redazione online



***Madeo, Alcisa e Ruliano tra i fornitori i di salumi per Fico Eataly World***

27 ottobre 2015 - 18.16 Madeo, Alcisa e Ruliano tra i fornitori i di salumi per Fico Eataly World Salumi Milano È stato presentato ieri a Expo, Fico Eataly Worl, il parco tematico dedicato al cibo che sorgerà nell'area del Caab, il mercato ortofrutticolo di Bologna. Tra le aziende che aderiscono al progetto anche il salumificio Madeo, che fornirà le proprie specialità calabresi. Ma saranno tanti altri i salumi presenti tra cui il prosciutto di Parma di Ruliano e la mortadella di Alcisa e le specialità della bassa parmense, firmate Antica Ardenga. Complessivamente, il progetto vedrà la partecipazione di 40 aziende agroalimentari che metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani.

## ***Fico Eatly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'***

Fico Eatly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'; Sono 40 le aziende agroalimentari ed i Consorzi pronti a "produrre il meglio del made in Italy nel primo Parco del cibo" che sta sorgendo a Bologna. FICO racconterà le eccellenze della filiera agroalimentare italiana dal campo alla forchetta per un progetto permanente di educazione alimentare e scoperta delle biodiversità

Redazione 26 ottobre 2015 Storie Correlate FICO Eatly World: potrebbe aprire il 1 maggio 2016, 'staffetta' con Expo FICO, scontri Caab-grossisti: la realizzazione di Eatlyworld rischia di slittare FICO Eatly World: è fra le 50 mete imperdibili nel mondo Parco Alimentare F.I.C.O.: all'inizio di gennaio al via i lavori, sarà pronto per la fine del 2015 Progetto 'Fico' sia, la nostra 'Gardaland' del cibo passa alla fase operativa F.i.Co, la nostra 'EatlyWorld del cibo': 'Progetto unico in Europa' A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eatly World si candida a "raccolgere a Bologna l'eredità dell'esposizione universale". Sono 40 le aziende agroalimentari italiane ed i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica Italiana Contadina (FICO), il Parco del cibo presentato oggi ad Expo dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina: "FICO racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta." Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica Italiana Contadina è stato illustrato oggi con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna e Oscar Farinetti, fondatore di Eatly. Un tavolo coordinato dal presidente del CAAB Andrea Segré, al vertice del comitato scientifico del Fondo PAI. Annuncio promozionale A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a FICO, saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di LPA Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini - per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno - la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gagnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti - Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. IL PROGETTO. Il progetto FICO, nato per iniziativa del CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eatly World, la società costituita da Eatly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo PAI - Parchi Agroalimentari gestito da Prelios SGR nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna. Su una superficie di circa 80 mila metri quadrati, aprirà a Bologna un "paradiso dei buongustai" che permetterà di scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. La Fabbrica Italiana Contadina è realizzata nell'area del CAAB, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. FICO sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato CAAB sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe

### ***Fico Eataly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'***

gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche Contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, ed alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. L'EREDITA' DI EXPO E LA FABBRICA ITALIANA CONTADINA. Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno". La Fabbrica Italiana Contadina sarà la "struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale". Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi, la più antica fabbrica di biciclette del mondo e vera icona del made in Italy, sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a FICO. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto, e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a Fico ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto ed i prodotti in bottiglia.

## ***Da Expo alla Fabbrica italiana contadina: ecco Fico Eataly World FOTO E VIDEO***

Da Expo alla Fabbrica italiana contadina: ecco Fico Eataly World FOTO E VIDEO Quaranta aziende agroalimentari e Consorzi pronti a produrre il meglio del made in Italy nel primo Parco del cibo che sta sorgendo a Bologna con un'impronta triestina. Fico racconterà le eccellenze della filiera agroalimentare italiana dal campo alla forchetta Tags expo fico eataly 26 ottobre 2015 Un rendering mostra come sarà la Fattoria italiana contadina MILANO A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eataly World si candida a raccogliere a Bologna l'eredità dell'esposizione universale. Sono 40 le aziende agroalimentari italiane ed i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica Italiana Contadina (Fico), il Parco del cibo presentato a Expo dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina: Fico racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Ecco Fico: a Bologna prenderà il testimone da Expo Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica italiana contadina è stato illustrato con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna, Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, Andrea Cornetti, CIO Prelios SGR e Alberto Oliveti, presidente dell'ENPAM. Un tavolo coordinato dal presidente del Caab, il triestino Andrea Segrè, al vertice del comitato scientifico del Fondo Pai. All'appuntamento hanno preso parte anche i rappresentanti delle 40 aziende che a Eataly World metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani: gestiranno direttamente le 40 Fabbriche contadine, cioè il cuore produttivo di Fico. che i visitatori potranno toccare con mano. La presentazione a Expo di Fico, con Farinetti e Segrè A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a Fico, saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di Lpa Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gragnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. GLI INVESTITORI Cresce anche l'interesse degli investitori per il Fondo PAI gestito da Prelios Sgr, che promuove Fico: nel Fondo Parchi Agroalimentari italiani convergono enti che rappresentano tutti i settori professionali coinvolti nel tema centrale della Fabbrica italiana contadina. Il Fondo Pai attua così l'esortazione di indirizzo del governo, più volte rilanciata in questi giorni, affinché si investa nell'economia reale: Fico raccoglie e realizza questo indirizzo grazie all'apporto di molte Casse previdenziali, fra le quali Enpam, impegnata a promuovere i valori dell'educazione alimentare e la tutela della salute. Sostenere il Sistema Italia dando supporto all'attività agroalimentare diventa così valore fondamentale per il rilancio del Paese. Anche per questo il Fondo Pai - unico nel panorama italiano - si è dotato di un Comitato Scientifico, presieduto dall'agroeconomista triestino Andrea Segrè, con lo scopo di valorizzare in Fico il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico. IL PROGETTO Il progetto Fico, nato per iniziativa del Caab - Centro Agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo PAI - Parchi Agroalimentari gestito da Prelios SGR nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna.. Su una superficie di circa 80mila metri quadrati, aprirà a Bologna un paradiso dei buongustai che permetterà di

## ***Da Expo alla Fabbrica italiana contadina: ecco Fico Eataly World FOTO E VIDEO***

scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. La Fabbrica Italiana Contadina è realizzata nell'area del Caab, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. Fico sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato Caab sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche Contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, ed alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. L'EREDITA' DI EXPO E FICO Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno: 2 milioni di stranieri, 4 milioni di italiani di cui mezzo milioni di bambini con gite scolastiche e visite dedicate e circa 600 mila visitatori business. La Fabbrica Italiana Contadina sarà la struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale. Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi, la più antica fabbrica di biciclette del mondo e vera icona del made in Italy, sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a FICO. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto, e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a Fico ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto e i prodotti in bottiglia.

Tags expo fico eataly

***L'apertura della Fabbrica italiana contadina (Fico) slitta. Farinetti (Eataly):  
"aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017"***

L'apertura della Fabbrica italiana contadina (Fico) slitta. Farinetti (Eataly): "aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017"  
Quaranta aziende agroalimentari e Consorzi pronti a produrre il meglio del made in Italy Farinetti show a Expo Milano: "Vedo tanti gufi ma andiamo avanti". Oscar Farinetti parla alla presentazione delle 40 aziende che animeranno il parco alimentare a Bologna. E fa slittare in avanti la data di apertura: "Non è successo niente - spiega - è solo un po' più lunga di come immaginavo. D'altra parte nella vita ho aperto 106 luoghi di vendita, ma essendo un ottimista, non ho mai azzeccato una data" Milano 26 ottobre Expo 2015. A pochi giorni dalla chiusura di Expo si è fatto il punto su Fabbrica italiana contadina (Fico) presso il media center di Expo a Milano. Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento dei lavori della Fabbrica italiana contadina è stato illustrato con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna, Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, Andrea Cornetti, CIO Prelios SGR e Alberto Olivetti, presidente dell'ENPAM. Un tavolo coordinato dal presidente del Caab, il triestino Andrea Segré, al vertice del comitato scientifico del Fondo Pai. Oscar Farinetti annuncia Farinetti si è esibito in uno show affermando: "Vedo tanti gufi ma andiamo avanti". "Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo ma andrà bene uguale. Una data indicativa? Nella seconda parte del 2016 o nella prima parte del 2017. Il problema è che sono 80mila metri quadrati, abbiamo di fronte a noi alcune difficoltà tecniche, non vogliamo sbagliare, magari preferiamo aprire un mese dopo ma vogliamo che tutto funzioni". Problemi? "Non è successo niente - spiega il patron di Eataly - è solo un po' più lunga di come immaginavo. D'altra parte nella vita ho aperto 106 luoghi di vendita, ma essendo un ottimista, non ho mai azzeccato una data". Il sindaco di Bologna Virginio Merola La parola a Merola: "Ci aspettiamo 6 milioni di visitatori". Almeno 6 milioni di visitatori, quattro dall'Emilia Romagna, e un indotto di tremila lavoratori, di cui 700 diretti. E' quanto si aspetta il sindaco Virginio Merola definendo l'iniziativa di Fico Eataly world come "un'occasione per valorizzare il nostro territorio che può avere ricadute influenti sull'economia". "Raccoglierà l'eredità di Expo - ha sottolineato il presidente Stefano Bonaccini -. La Regione ha creduto sin da subito in Expo, anche nei momenti più difficili, e lo dimostra il fatto che, appena insediati, abbiamo raddoppiato l'investimento nell'Esposizione". A Expo presenti i rappresentanti delle 40 aziende di Eataly World All' appuntamento hanno preso parte anche i rappresentanti delle 40 aziende che a Eataly World metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani: gestiranno direttamente le 40 Fabbriche contadine, cioè il cuore produttivo di Fico. che i visitatori potranno toccare con mano. A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a Fico, saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di Lpa Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini - per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno - la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gagnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti - Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. GLI INVESTITORI Cresce anche l'interesse degli investitori per il Fondo PAI gestito da Prelios Sgr, che promuove Fico: nel Fondo Parchi Agroalimentari italiani convergono enti che rappresentano tutti i settori professionali coinvolti nel tema centrale della Fabbrica italiana contadina. Il Fondo Pai attua così l'esortazione di indirizzo del governo, più volte rilanciata in questi

***L'apertura della Fabbrica italiana contadina (Fico) slitta. Farinetti (Eataly):  
"aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017"***

giorni, affinché si investa nell'economia reale: Fico raccoglie e realizza questo indirizzo grazie all'apporto di molte Casse previdenziali, fra le quali Enpam, impegnata a promuovere i valori dell'educazione alimentare e la tutela della salute. Sostenere il Sistema Italia dando supporto all'attività agroalimentare diventa così valore fondamentale per il rilancio del Paese. Anche per questo il Fondo Pai- unico nel panorama italiano - si è dotato di un Comitato Scientifico, presieduto dall'agroeconomista triestino Andrea Segrè, con lo scopo di valorizzare in Fico il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico. IL PROGETTO Il progetto Fico, nato per iniziativa del Caab - Centro Agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo PAI - Parchi Agroalimentari gestito da Prelios SGR nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna.. Su una superficie di circa 80 mila metri quadrati, aprirà a Bologna un paradiso dei buongustai che permetterà di scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. La Fabbrica Italiana Contadina è realizzata nell'area del Caab, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. Fico sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato Caab sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche Contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, ed alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. L'EREDITA' DI EXPO E FICO Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno: 2 milioni di stranieri, 4 milioni di italiani di cui mezzo milioni di bambini con gite scolastiche e visite dedicate e circa 600 mila visitatori business. La Fabbrica Italiana Contadina sarà la struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale. Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi, la più antica fabbrica di biciclette del mondo e vera icona del made in Italy, sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a FICO. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto, e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a Fico ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto e i prodotti in bottiglia.

### *Calabria - Amarelli da Expo a Eataly World*

Calabria - Amarelli da Expo a Eataly World lunedì 26 ottobre 2015 20:47 Divulgare la conoscenza delle eccellenze dell'agroalimentare made in Italy. Dopo il successo registrato ad EXPO, AMARELLI punta ad una nuova e strategica avventura che la vedrà protagonista, assieme ad altre quaranta aziende italiane, nel primo Parco dedicato al food che già viene definito come la DISEYLAND del cibo. La storica Fabbrica di Liquirizia, infatti, gestirà all'interno della Fattoria Italiana Contadina (FICO) Eataly World un laboratorio con il quale si illustrerà ai visitatori il processo di trasformazione della liquirizia. Ad annunciarlo, dalla conferenza stampa che si è tenuta a Milano, è Fortunato AMARELLI, il quale ha aggiunto con orgoglio che l'Azienda calabrese rivestirà un ruolo fondamentale in questo Parco, non limitandosi alla sola liquirizia, ma sarà chiamata a rappresentare tutta l'Industria dolciaria italiana in questa nuova vetrina internazionale. Eataly World, ricevendo la staffetta dall'Esposizione Universale svolta Milano, vuole diventare ha affermato Margherita AMARELLI luogo di incontro per tutti coloro che amano il cibo e vogliono conoscerne i segreti e la tradizione. La nostra Fabbrica, con i suoi tre secoli di Storia, non poteva che far parte di questo ambizioso progetto. Siamo orgogliosi ha concluso di farci carico del bagaglio culturale dell'industria dolciaria nazionale. FICO sorgerà nell'area dell'attuale Centro Agroalimentare di Bologna (CAAB) e racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Grandi e piccole Imprese, Aziende celebri e Start up di giovani, Consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. A rappresentare la Calabria ci saranno anche i salumi dell'Azienda MADEO. Tra le altre aziende del Parco ci sono ADRIATIC SEA INTRERNATIONAL, ALFA LAVAL, ANTICA ARDENGA, BALOCCO, BIANCHI, BIRRA BALADIN, CARPIGIANI, MAMBELLI, PARMIGIANO REGGIANO, MORTADELLA BOLOGNA, GRANA PADANO, IL MERCANTE DI SPEZIE, GRUPPO EUROVO, FALLANI, GRANAROLO, GRANDI RISO, CEVICO, IFI, IL FORNO DI CALZOLARI, IL RACCOLTO SOC COOP AGRICOLA, IL CAMPOFILONE, AMERIGO 1934, LAS GRANDA, LAVAZZA, IPA, MACELLERIA ZIVIERI, , MG, ROI, PALAZZOLO PARTISANI, PASTIFICIO DI MARTINO, PIZZOLI, ROBOQBO, RULIANO, SAVIGNI, CASILLO, SFOGLIAMO, MIELIZIA, CONAPI, TRAVAGLINI, URBANI TARTUFI, VENCHI WILLIAM DI CARLO.



# Nasce Fabbrica Italiana Contadina, prima Disneyland del cibo

 [voce.com.ve/2015/10/26/139056/nasce-fabbrica-italiana-contadina-prima-disneyland-cibo/](https://voce.com.ve/2015/10/26/139056/nasce-fabbrica-italiana-contadina-prima-disneyland-cibo/)

MILANO. – Aprirà a Bologna quello che promette di essere un “paradiso dei buongustai”: la prima Disneyland del cibo.

Si chiamerà FICO (Fabbrica Italiana Contadina) e si estenderà su una superficie di circa 80mila metri quadri, comprendenti un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercati e botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti (con la direzione artistica dello chef Massimo Bottura), 10 aule per la didattica e 4mila metri quadri di padiglioni per iniziative legate al cibo, per scoprire l'Italia e la sua biodiversità.



Darà spazio a 40 tra le migliori aziende agroalimentari e consorzi italiani (da Parmigiano Reggiano e Grana Padano alle patate Pizzoli, dal caffè Lavazza al panettone Balocco, senza dimenticare ‘chicche’ come i confetti Pelino e la pasta selezione Casillo).

Il progetto, presentato a Expo, è nato per iniziativa del CAAB (Centro AgroAlimentare di Bologna), è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop.

“Sarà la nostra Disneyworld, e attirerà turisti da tutto il mondo”, ha commentato il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, annunciando che il sito sarà pronto tra la fine del 2016 e l’inizio del 2017.

“Prevediamo sei milioni di visitatori all’anno – ha aggiunto -, di cui 2 di stranieri, 4 di italiani, mezzo milione di bambini, con gite scolastiche e visite dedicate, e 600 visitatori business”. “FICO l’ho pensata proprio per i bambini – ha spiegato Farinetti – vedendo il loro entusiasmo a Expo.

E’ lo stesso che provai andando con mio padre a Italia ’61 a Torino. A 7 anni, per la prima volta sentii che potevo far parte del futuro, e spero che FICO possa regalare le stesse emozioni ai suoi piccoli visitatori”.

Ma nella Disneyland del cibo ci sarà tanto spazio anche per gli adulti: come nei 20 punti di ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food.

Nel parco, inoltre, si potrà circolare in bicicletta, con i veicoli a tre ruote che sta realizzando Bianchi, altra icona del made in Italy, dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando nel ‘parco’.

Si stima che saranno coinvolte circa 2mila imprese, 3mila lavoratori nell’indotto e 700 direttamente all’interno del parco.

“FICO raccoglierà l’eredità di Expo – ha sottolineato il presidente di Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini -. La Regione ha creduto sin da subito in Expo, anche nei momenti più difficili, e lo dimostra il fatto che, appena insediati, abbiamo raddoppiato l’investimento nell’Esposizione.

Con questo progetto Bologna sarà sempre più centro dell’Emilia Romagna e dell’Europa intera, e diventerà la locomotiva di crescita di questo Paese”.

“FICO è un progetto davvero unico – ha aggiunto il sindaco di Bologna, Virginio Merola – che sicuramente segnerà il cambio del tipo di turismo che arriva nella nostra città.

Bologna ha l’ambizione di vivere sulla diversità di cibi, gusti e persone tipicamente italiana, di essere una città plurale, in grado di far convivere stili di vita differenti, con i suoi 60 mila studenti universitari e le sue 120 nazionalità”.

(di Ilaria Liberatore/ANSA)



MILANO 2015

COS'È

ESPLORA

PARTECIPANTI

EVENTI

NEWS

PARTNER

PROGETTI

BIGLIETTI

INFORMAZIONI PER I VISITATORI



NEWS

TUTTE LE NEWS



# Oscar Farinetti a Expo Milano 2015 per presentare FICO, Fabbrica Italiana Contadina

26

ott

1

Tweet

0

G+1



ACQUISTA IL TUO  
BIGLIETTO

APERTO TUTTI I  
GIORNI DAL 1  
MAGGIO 2015 – 31  
OTTOBRE 2015. DA  
LUNEDÌ A VENERDÌ:  
DALLE 9 ALLE 23.  
SABATO, DOMENICA:  
DALLE 9 ALLE 24

SCEGLI LA DATA

ACQUISTA IL TUO  
BIGLIETTO

“Da Energia per il Pianeta a Energia per l’Italia: con Expo Milano 2015 abbiamo capito che possiamo realizzare cose meravigliose e ora vogliamo portare un po’ di questo orgoglio nel progetto Fabbrica Italiana Contadina a Bologna” lunedì 26 ottobre il fondatore di Eataly è intervenuto a Expo Milano 2015 per presentare ufficialmente FICO – Fabbrica Italiana Contadina, la prima Eataly World che nei prossimi mesi verrà realizzata all’ex Caab – Centro Agro Alimentare a Bologna. A sottolineare l’importanza dell’evento, sono intervenuti **Maurizio Martina** (Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali), **Virginio Merola** (Sindaco di Bologna), **Stefano Bonaccini** (Presidente della Regione Emilia-Romagna), **Paolo De Castro** (relatore per Expo Milano 2015 della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo), **Tiziana Primori** (Amministratore Delegato di FICO Eataly World), **Alberto Olivetti** (Presidente ENPAM), **Andrea Cornetti** (CIO Prelios SGR) e **Andrea Segré** (Presidente CAAB e del comitato scientifico del Fondo Parchi Agroalimentari Italiani – PAI).

## EVENTI



dalle 10.00  
alle 22.30.  
Sabato e  
domenica  
fino alle  
23.30



Prologo di  
Sagra  
contadina  
2015 dalle  
10.00 alle  
23.00

SCOPRI TUTTI GLI EVENTI

NEWS

## Da Expo Milano 2015 a Fabbrica Italiana Contadina

Realizzato su ottanta mila metri quadri nell’ex Centro Agro Alimentare di Bologna, FICO – Fabbrica Italiana Contadina sarà la più grande realtà al mondo dedicata all’Italia del buon cibo, un Eataly World che mostrerà al mondo tutta la bellezza, il gusto e il saper fare dell’agroalimentare italiano. Un luogo accogliente in cui assaggiare, acquistare e imparare, godendo un’esperienza al tempo stesso gastronomica e culturale. FICO sarà suddiviso in varie aree tematiche che andranno dai cereali al vino, dalla carne al pesce all’olio, raccogliendo i miti più antichi e le ultime innovazioni. Ci saranno veri campi coltivati e persino frantoi e caseifici. Un grande museo e al tempo stesso un luogo realmente attivo e produttivo, pensato per mostrare come nasce il nostro cibo e per

attrarre visitatori da tutto il mondo, raccogliendo l'energia sprigionata da Expo Milano 2015.

## FICO, il buon cibo italiano narrato in un grande circo felliniano

“Fabbrica Italiana Contadina sarà un grande circo felliniano - ha esordito Oscar Farinetti - con contadini che producono la materia prima, artigiani che la trasformano e cuochi che prendono i loro prodotti e creano piatti meravigliosi. Sarà una racconto della bellezza e del gusto dell'agroalimentare italiano piena di contenuti e insegnamenti, espressi attraverso cartelli, film, spettacoli. La grande novità di FICO sarà la narrazione, lo storytelling, un tema su cui noi italiani abbiamo avuto un grande deficit.”

## A FICO la vocazione al bel vivere dell'Emilia Romagna

“Non mi stupisce che FICO sia nato a Bologna – ha affermato Maurizio Martina - l'Emilia Romagna ha una grande vocazione sia per l'agroalimentare che per l'accoglienza e con il progetto Fabbrica Italiana Contadina rappresenta un esempio per tutto il Paese. Approfitto di questa occasione per ringraziare una Regione che in questi mesi è stata sempre vicino a Expo Milano 2015, credendoci e scommettendoci anche quando il contesto era difficile e incerto.” “Siamo orgogliosi di poter dire che FICO non ha prodotto un solo ettaro di cementificazione, poiché sarà realizzato sull'area dell'ex Centro Agro Alimentare di Bologna – ha affermato Virginio Merola – una struttura che grazie a questo progetto rinasce a nuova vita e che sarà autonoma dal punto di vista energetico, grazie alla centrale elettrica solare installata sui tetti” “Con un rapporto fecondo tra tradizione e innovazione l'Emilia Romagna può tornare una locomotiva per la crescita dell'Italia – ha affermato Stefano Bonaccini – oltre alla Food Valley, il nostro territorio offre la Motor Valley e la Wellness Valley, eccellenze produttive che insieme alla riviera romagnola e ai paesaggi dell'Appennino offrono un'offerta turistica sempre più apprezzata dai flussi turistici internazionali”.

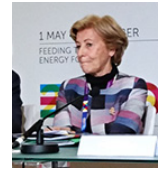
**Visita Expo Milano 2015 seguendo il Focus Lifestyle.**



27-OTT-15

Scienza e agricoltura, gli incontri del CREA a Expo

Milano 2015



27-OTT-15

Le istituzioni scientifiche presentano il bilancio a Expo

Milano 2015. Un apporto concreto della ricerca alle tematiche di questa Esposizione Universale

LEGGI LE NEWS E I  
COMUNICATI STAMPA



Organizza la tua visita.  
Scopri tutti gli itinerari, i  
luoghi e gli eventi di Expo  
Milano 2015.

LEGGI EXPONET, IL  
MAGAZINE DI EXPO  
MILANO 2015



(<http://magazine.expo2015.org>)

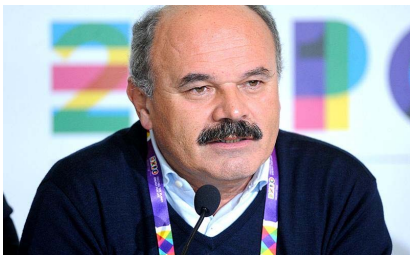
EXPO MILANO 2015 ([HTTP://WWW.EXPO2015.ORG/IT/INDEX.HTML](http://www.expo2015.org/it/index.html))

# Magazine Expo Milano 2015

## INTERVISTE

### Oscar Farinetti. FICO sarà un grande circo felliniano per celebrare la cultura italiana del cibo

LIFESTYLE / GIORGIO ZERBINATI - 26 ottobre 2015



**FICO – Fabbrica Italiana Contadina sarà il primo Eataly World, la più grande realtà dedicata all'agroalimentare italiano. Verrà realizzata nei prossimi mesi a Bologna senza sprecare un ettaro di suolo perché ricavata nell'area dell'ex Centro Agroalimentare. Il fondatore di Eataly Oscar Farinetti racconta il progetto a Exponet.**

#### **Come nasce il progetto Fabbrica Italiana Contadina?**

Vogliamo mettere in FICO lo spirito e l'entusiasmo di Expo Milano 2015 e per questo abbiamo sviluppato il concetto di Energia per l'Italia, con l'idea di riprendere questo senso d'orgoglio, quest'atmosfera nuova. Con l'Esposizione Universale, di colpo noi italiani ci siamo resi conto che siamo in grado di realizzare una meraviglia simile, siamo capaci di accogliere le persone, siamo capaci di fare le cose, siamo capaci di fare tutto. Bene, saremo capaci anche di fare FICO.

#### **Come se lo immagina FICO?**

Fabbrica Italiana Contadina sarà un grande circo felliniano pieno di personaggi, contadini che producono la materia prima, artigiani che la trasformano e cuochi che creano piatti meravigliosi. La grande novità di FICO sarà lo storytelling, la narrazione, che è poi l'aspetto che in Italia non siamo ancora riusciti a sviluppare, a differenza ad esempio dei francesi che hanno saputo davvero raccontare al mondo la loro cultura agroalimentare. Ecco, la svolta di FICO sarà il racconto, visitare la Fabbrica Italiana Contadina sarà un'esperienza piena di contenuti e di insegnamenti espressi da mostre, film, spettacoli ed aree emozionali che narreranno il percorso del cibo, dalla terra alla tavola.

#### **Da dove viene la scelta di realizzarlo a Bologna?**

L'Emilia Romagna è una delle venti regioni italiane, con pari dignità rispetto alle altre. Ma per sua fortuna, per la sua storia, per le sue radici ha un forte legame con il cibo. Io non so da dove gli emiliani e i romagnoli abbiano preso tutta questa energia, ma di fatto l'Emilia Romagna è la regione d'Italia che ha

più denominazioni di origine controllata e più turisti, rispetto a regioni immensamente più belle di lei. Faccio un esempio, fra i venti ristoranti regionali che abbiamo ospitato nel Padiglione Eataly a Expo Milano 2015, quello che ha incassato di più è stato proprio quello dell'Emilia Romagna. E i motivi sono due: da un lato questa regione risveglia nei turisti stranieri una grande attrattiva gastronomica, pensiamo a quanto sono rinomati nel mondo prodotti come i tortellini, le lasagne, il parmigiano reggiano o la mortadella. Dall'altro lato ha delle persone che al mattino arrivano un'ora prima degli altri, che preparano prima, che accolgono, che sorridono. Messe insieme, l'incredibile capacità dell'accoglienza romagnola e la tecnologia bolognese, diventano imbattibili. Da Piemontese, dico sempre che il Piemonte riesce a battere l'Emilia da sola o la Romagna da sola, ma l'Emilia Romagna insieme è imbattibile.

### **Com'è stata la sua esperienza a Expo Milano 2015?**

L'esperienza all'Esposizione Universale è stata straordinaria ed è stata prima di tutto una grande esperienza umana. Nei sei mesi dell'Evento, nel nostro Padiglione si è creata prima di tutto una grande armonia nel gruppo di circa sette-ottocento persone che vi lavoravano e cioè i nostri duecento ragazzi, età media 24 anni, che si sono impegnati e hanno lavorato come dei pazzi, e i circa seicento ristoratori che son venuti da tutte le regioni d'Italia. E poi ancora con i clienti, che sono venuti e che nel casino bestiale ci hanno perdonato un po' di errori che abbiamo fatto, ci hanno perdonato le code, qualche piatto che ogni tanto avremo anche sbagliato, perché su circa ventimila piatti al giorno può anche succedere che si facciano errore. Bene, nonostante questo, si viveva in un'armonia generale, circondati dalla bellezza di oltre quattrocento opere d'arte esposte. E proprio la bellezza ti spinge a comportarti meglio e infatti tutti si comportavano bene. Expo Milano 2015 è stato un luogo straordinario e mi porto a casa prima di tutto questa sensazione. Ciò che vorrei fare è replicare dentro FICO questa atmosfera di armonia col mondo, sarebbe molto bello. Avremo cinquanta artigiani e industriali, insieme ai contadini che badano alla campagna, alla terra e agli animali, ai ristoratori che devono dare da mangiare, a quelli del mercato che devono mettere la roba sugli scaffali. E migliaia o spero milioni di clienti in bicicletta che girano e si incontrano, con opere d'arte ovunque e tanto verde. Ecco io voglio creare un posto dove ci si vada molto volentieri.

### **A Expo Milano 2015 si è parlato molto del rapporto tra tradizione e innovazione nell'agroalimentare, FICO come lo svilupperà?**

A FICO ci saranno entrambi questi aspetti, perché le grandi tradizioni sono frutto degli innovatori di un tempo. Ad esempio, se non ci fosse stato Pasteur, non saremmo riusciti a conservare il cibo. All'epoca Pasteur poteva essere considerato uno spregiudicato innovatore che rompeva gli equilibri della natura, ma senza di lui oggi non avremmo tanti prodotti che consideriamo normali, come il latte, la birra o il tonno sottolio. Probabilmente anche quando è stato inventato il fuoco ci saranno stati quelli che dicevano: "Ma cosa fai? Rovini gli equilibri del mondo! Scatenerai incendi e ci brucerai tutti!" E invece poi l'inventore del fuoco è riuscito a dimostrare che gli animali non entravano più nelle caverne, le zanzare se ne andavano e poi è nato il linguaggio e la creatività di gruppo e infine la lunghezza media della vita è aumentata di cinque anni. Tonino guerra mi faceva sempre quest'esempio: c'è un uomo che cammina dritto verso il futuro, ma voltando spesso la testa all'indietro e quando gli chiedono perché lui risponde "Se non guardo da dove vengo, non capisco dove devo andare". Ecco, FICO dev'essere un po' questo contrasto apparente, un profondo rispetto per le radici e le tradizioni, ma con l'occhio rivolto verso l'innovazione. Anche perché in agricoltura oggi innovare significa prima di tutto produrre rispettando la natura. La più grande sfida agricola dei nostri tempi consiste nell'eliminare i concimi chimici e i diserbanti, ottenere prodotti più puliti e fare in modo che la terra non si stanchi. Ciò significa

che la più grande innovazione che dobbiamo adottare è un concetto antico. Oltretutto l'Italia è leader mondiale in questo tipo di agricoltura, che ha il vantaggio di creare più posti di lavoro, perché eliminando i diserbanti devi tornare a togliere l'erba meccanicamente ed eliminando i concimi chimici devi tornare a spargere letame. E tutto ciò genera lavoro. Questo tipo di innovazione porta più gente in campagna e noi è questo che vogliamo fare.

---

## TAG

### BIODIVERSITÀ

([HTTP://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/BIODIVERSITA](http://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/BIODIVERSITA))

---

### AGRICOLTURA

([HTTP://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/AGRICOLTURA](http://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/AGRICOLTURA))

---

### FOOD JOB

([HTTP://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/FOOD-JOB](http://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/FOOD-JOB))

---

### MADE IN ITALY

([HTTP://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/MADE-IN-ITALY](http://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/MADE-IN-ITALY))

---

## LISTA DI LETTURA

LIFESTYLE / GIORGIO ZERBINATI ([HTTP://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/GIORGIO-ZERBINATI](http://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/GIORGIO-ZERBINATI))

Oscar Farinetti. FICO sarà un grande circo felliniano per celebrare la cultura italiana del cibo

---

CULTURA / ILARIA D'AMBROSI ([HTTP://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/ILARIA--D-AMBROSI](http://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/ILARIA--D-AMBROSI))

Il Bangladesh, dove il riso ha un cuore sostenibile

---

CULTURA / ALESSANDRA GUIGONI ([HTTP://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/ALESSANDRA-GUIGONI](http://MAGAZINE.EXPO2015.ORG/CS/EXPONET/IT/ALESSANDRA-GUIGONI))

La cultura gastronomica come luogo di scambi, prestiti, ibridazioni