

Il FICO apre a Bologna: mancano 2 mesi

15 settembre 2017

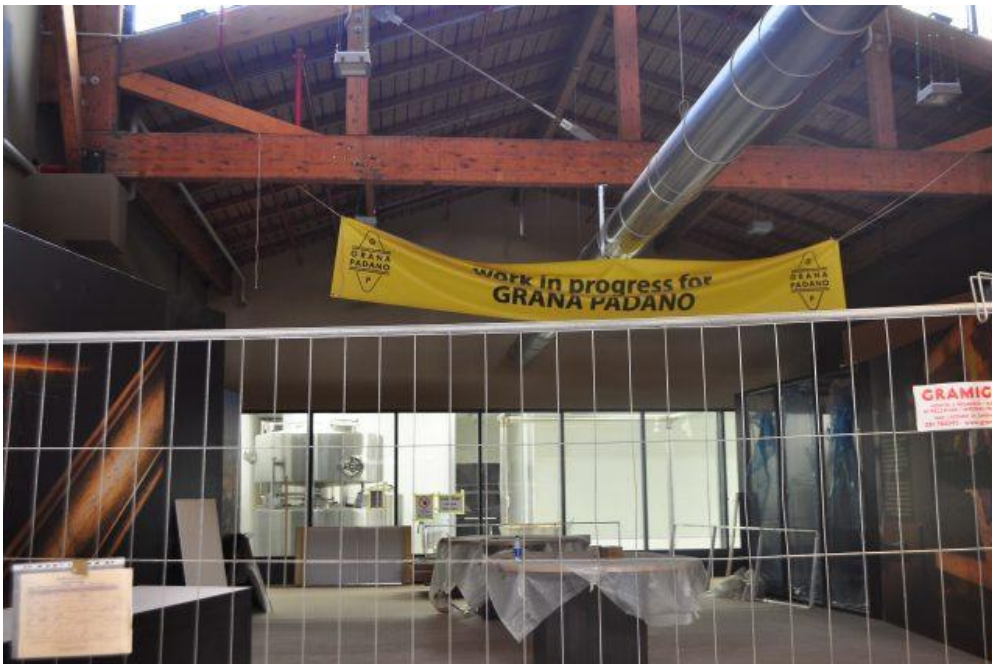
Ci siamo quasi, FICO inaugura il 15 novembre. Finalmente la cittadella del cibo, la roccaforte che si erge lì dove sorge il CAAB (centro agroalimentare bolognese), la Fabbrica Italiana Contadina aprirà gli enormi battenti. A Bologna ça va sans dire in Via Paolo Canali 8. Noi di Agrodolce abbiamo potuto fare una passeggiata in anteprima in quello che a breve smetterà di essere un cantiere e diverrà la Disneyland del cibo come lo chiamano in molti, sbagliando sostanzialmente. Qualcosa è pronto, qualcosa ancora deve essere messo a punto. Insegne da attaccare, macchinari da far giungere qui da i quattro angoli del nostro Stivale, tante sale ancora tutte da arredare. Soli 60 giorni per far tutto. In questi anni di attesa e chiacchiere da bar, le ipotesi su cosa sarebbe stato Fico e cosa sarebbe stato fico vedere a Fico si sono via via fatte più insistenti. Quello che a tutt'oggi possiamo dire è che, per quanto nel dettaglio ne daremo conto, visitare questo enorme spazio sarà una esperienza da vivere e rivivere. E pur invitandovi a pregustare al massimo l'attesa vi diamo la possibilità di guardare dallo spioncino per farvi un'idea di cosa vi aspetta.

COSA È FICO?



La mission è riportata a grandi lettere, si legge nel sito: vogliamo raccontare al mondo l'eccellenza enogastronomica e la bellezza dell'agroalimentare italiano. In modo fico. In bella mostra ci saranno la tradizione, la cultura del cibo di alta qualità e la competenza di persone che da sempre si occupano di gestione della filiera agroalimentare. Quindi niente di manieristicamente avveniristico, tanto più che alle belle travi in legno scuro della struttura poco è stato aggiunto e l'area risulta oggi ancora più aperta e meno cementificata che in passato. Utilizzando esclusivamente fondi privati e italiani. Per dirlo con un po' di numeri: 80.000 metri quadrati, 2 ettari di campi e allevamenti (2000 cultivar e 200 capi di bestiame), 40 fabbriche, oltre 40 aree ristoro di cui 10 ristoranti (3 gli stellati), 10 aree street-food, 13 aree dedicate alle fattorie, 5 caffè, 6 aule didattiche e 6 giostrre tematiche, 1 enorme mercato, sale convegni che potranno contenere dalle 50 alle 1000 persone, con l'aiuto di 3 università (quella di Trento, di Bologna e la Suor Orsola Benincasa di Napoli). Dulcis in fundo un campo da beach volley. A Fico lavoreranno all'incirca 700 persone. Con un costo di ingresso per visitatori uguale a zero.

CHI C'È A FICO?



Un percorso enorme e totalmente innovativo, tanto articolato che per completarlo si potrà usufruire di una guida turistica e della viva voce degli Ambasciatori della Biodiversità o, per chi abbia fretta, da solcare pedalando una bella bicicletta Bianchi. Si partirà alla scoperta dell'Italia seguendo uno dei sensi più accentuati: il gusto. Dal campo alla tavola per sondare ogni processo, provare e tastare con mano ogni fase della produzione degli alimenti. Una dimensione edonistica che non dimentica l'apprendimento e divertimento. Non solo una attrazione quindi, ma anche una fucina per talenti, una scuola per gli amatori e una palestra per le mani e per la mente.



Il tour parte con i consorzi della Mortadella e del Grana Padano e le adiacenti fabbriche per la produzione che verrà consumata in loco, per proseguire con la zona dedicata all'allevamento con i prodotti caseari e agli insaccati e alla carne, l'area barbecue e tanto altro. Anche se a Fico non verrà macellato nessun animale. Si proseguirà con la zona della Terra (pane, pasta, dolci, gelato, miele, caffè, cioccolato, tartufi, spezie e frutta) e quella del Mare, per finire con la zona delle Bottiglie (vino, birra, aceto e olio) e infine con il Futuro. Aziende storiche e start-up, piccolissime, medie e grandissime aziende, esclusivamente italiane: Di Martino, Granarolo, Carpigiani, Roi, Baladin, Balocco, Amarelli, Lavazza, Venchi per citarne alcune tra le più evocative. Per fare un esempio: il grano verrà macinato in un mulino a pietra a vista, sempre a vista verrà impastato e il forno davanti ai vostri occhi sfornerà pane che verrà consumato o venduto di lì a brevissimo nello shop e nel punto ristoro dedicato.

COME SI ARRIVA A FICO?



Il pubblico sarà locale, italiano, ma anche straniero. Non per altro è stata scelta Bologna che si può raggiungere in 35 minuti da Firenze, 1 ora da Milano, un'ora e mezza da Venezia e 2 da Roma. Bologna che è culla di grandi prodotti e ingredienti (44 le DOP e IGP della zona), aziende e personalità di settore. Il CAAB dista 15 minuti dal centro città e verrà inaugurata tutta una flotta di mezzi che qui porteranno, sia che si arrivi da fuori sia che si abiti a qualche km. E se non siete ancora convinti di partire alla volta dell'Emilia e vi chiedete se il progetto possa essere replicabile, sappiate che la sua peculiarità è tale e tanta che non è previsto un secondo progetto uguale o simile. Quindi non ci resta che dire che ci vedremo tra 2 mesi al Fico.