PARCHI TEMATICI

Il cibo secondo Fico Eataly World

di **Matteo Barboni**

Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Ristora
zione

al 15 novembre apre a Bologna, a ingresso gratuito, FICO Eataly World, il più grande parco agroalimentare del mondo. Un'operazione destinata a creare secondo Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, 700 posti di lavoro interni e 3.000 nell'indotto. Previste 6 mln di visite l'anno con 2 mln di turisti stranieri, 2 mln di italiani, un mln di pensionati e 500.000 studenti, soprattutto tra gli 8 e i 14 anni. Ŝui 10 ettari di FI-CO, Fabbrica Italiana Contadina, 2 ettari di campi e stalle all'aria aperta sono dedicati alla biodiversità italiana e 8 ettari a una proposta variegata con la presenza di 200 animali e 2.000 cultivar tipici, per un'opportunità di contatto diretto con il mondo agricolo italiano e i vari territori nazionali.

La trasformazione alimentare trova spazio nelle 40 fabbriche contadine, per vedere come nascono carni, pesce, formaggi, pasta, olio, dolci e

birra: i principali prodotti enogastronomici italiani. A ciò si aggiunge la degustazione del cibo con 40 diverse offerte, per vivere anche a livello esperienziale l'enogastronomia italiana: luoghi di ristoro che spaziano dall'alta cucina all'osteria, dalla trattoria al cibo da strada, grazie a 16 ristoranti, 10 chioschi, 13 chioschi delle fabbriche e 5 bar. Scoperta, ma anche stupore, grazie alla possibilità di assaggiare prelibatezze nazionali presentate da operatori di diversa provenienza e origine, per un ventaglio che va dai grandi classici alle portate innovative. A veicolare informazioni e per creare una cultura del cibo numerosi momenti formativi e didattici, con "giostre", in grandi aree educative multimediali, realizzate per descrivere il rapporto dell'uomo con il mondo naturale e le sue maggiori scoperte. Il fuoco, gli animali, il mare, il futuro, la bottiglia, la terra, le 6 macro aree, al loro interno suddivise in diverse sezioni, in modo da educare attraverso differenti approcci: visivo, sensoriale, attivo, pratico e interattivo.

Gli spazi polifunzionali all'interno di FICO saranno a

I NUMERI DI FICO

Più di 40 luoghi per degustare le principali ricette della tradizione italiana

100 mila mq da esplorare Oltre 100 botteghe artigianali tradizionali

30 eventi e 50 corsi al giorno Un centro congressi attrezzato modulabile da 50 a 1000 persone

Fonte: elab. dell'autore **Largo** su dati aziendali **Consumo**

disposizione per un calendario di oltre 30 eventi e 50 corsi al giorno.

Ad animare le piazze della location saranno ospiti d'eccezione, mentre i diversi percorsi verranno accompagnati dalla narrazione degli "Ambasciatori della biodiversità". Oltre 200 convegni l'anno sono attesi tra meeting aziendali e fiere di settore, grazie a un centro congressi attrezzato e modulabile con sale tra i 50 e i 1.000 posti a sedere, pensato per conferenze, riunioni ed eventi privati, per una superficie complessiva di 1.200 mq. Per sperimentare le filiere del cibo italiano sono previsti 3 filoni formativi, affidati a 5.000 attività didattiche con l'obiettivo di coinvolgere oltre 100.000 studenti l'anno. Si potrà anche imparare un mestiere grazie a 500 stage l'anno per giovani desiderosi di apprendere e adulti che vogliono specializzarsi e agli oltre 1.000 corsi diversificati tra degustazioni e laboratori. FICO non è solo un'area espositiva, ma anche una grande opportunità di sviluppo economico, attraverso un percorso unico, tra mercato e botteghe, in cui degustare e acquistare i prodotti realizzati direttamente all'interno del parco, con circa 9.000 mg dedicati alla promozione e vendita. Accanto al mercato, suddiviso tematicamente e per filiera, le botteghe gastronomiche in cui degustare i prodotti realizzati nei laboratori. Tra i referenti scientifici del progetto, pensato per promuovere l'educazione alimentare e i saperi del cibo, il consumo consapevole, la produzione sostenibile, è la "Fondazione FICO per l'educazione alimentare e alla Sostenibilità", costituita lo scorso luglio, presieduta dall'agroeconomista Andrea Segrè. Tra i soci fondatori CAAB, CoopFond, Enpav ed Enpam, a cui si sono uniti alcuni dei più importanti atenei e istituzioni nazionali di ricerca sul cibo: Università di Bologna, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, Università di Trento, il Future Food Institute e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, cuore scientifico e culturale di Slow Food che l'ha promos-

> sa a Bra (Cuneo) nel 2004, con la collaborazione delle Regioni Emilia-Romagna e Piemonte. Mentre Eataly World, la società di gestione, fa capo a Eataly srl e a Fico **Op srl**, controllata da Coop Alleanza 3.0 (80%) e Coop Reno (20%). Una collaborazione virtuosa tra pubblico e privato che ha consentito di ridare vita a un luogo in disuso, senza consumo di suolo e riconvertito con energia erogata da un grande impianto fotovoltaico.



LARGO CONSUMO n.10/2017