

## A Bologna apre il 15 novembre quel Fico di Eataly World



**Al taglio del nastro il più grande Parco tematico sul cibo del mondo. Ingresso gratuito nei 10 ettari, di cui 8 coperti e due di stalle e campi. Oltre 2000 le aziende impegnate nel progetto e aspettative di 6 milioni di visitatori l'anno. Quaranta punti di ristoro e varie attività ludiche e didattiche. Sconti variabili per i viaggiatori Trenitalia verso Bologna, su viaggi e servizi di Fico Eataly World. Inaugurazione**

*di Maurizio Ceccaioni*



È ormai prossima l'apertura di Fico (Fabbrica Italiana Contadina) Eataly World, il parco tematico sul cibo realizzato in poco meno di 4 anni a Bologna, sull'area di 80 mila mq dell'ex Centro Agro Alimentare (Caab), spostato poco distante. L'inaugurazione il prossimo 15 novembre con il presidente del Consiglio Paolo Gentiloni, il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina, quello del Turismo, Dario Franceschini, oltre ai "padroni di casa istituzionali", il sindaco di Bologna Virginio Merola e il presidente della Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini. Avrà ingresso gratuito e ai visitatori si presenteranno 100 mila mq di

biodiversità.

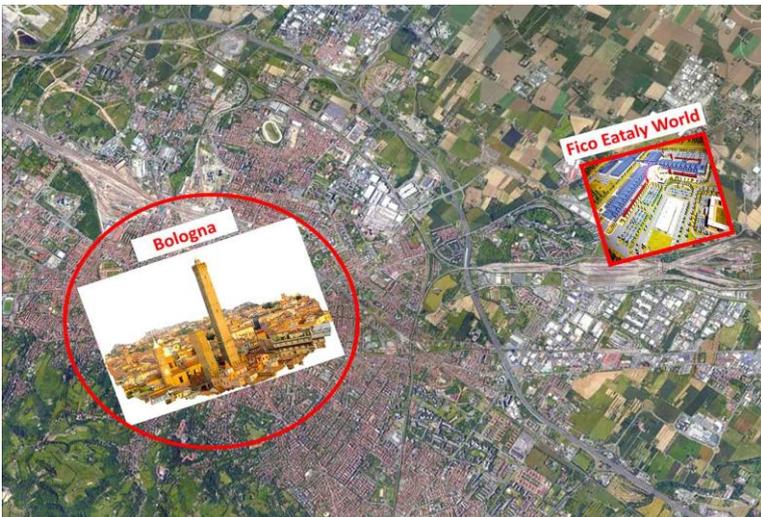
Otto gli ettari coperti ed ecosostenibili, con un impianto fotovoltaico con 44 mila pannelli solari. Due di fattoria agroalimentare, con aree per la coltivazione e la produzione. Colture dimostrative dove si insegnerà come produrre il cibo che mangiamo, allevamenti, stalle didattiche e laboratori, per insegnare a grandi e bambini che i prodotti agricoli non si creano in laboratorio e il latte non si produce nei contenitori di vetro, plastica o cartone. Ma non avrà il format esclusivo di Eataly e non sarà nemmeno una fiera, centro commerciale o parco divertimenti, ma un mondo nuovo tutto da scoprire. Perché per il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, il più grande parco agroalimentare del mondo «Sarà la Disneyland italiana del cibo», come ha detto in un recente incontro con la stampa presso la sede del Gruppo Fs. «Mangiare deve essere anche divertimento –

ha poi precisato - e il nostro Paese, con il 70% delle bellezze del mondo e le eccellenze che ha, deve tornare ad essere primo anche nel turismo».



La partnership tra Fico e Gruppo Fs, con Oscar Farinetti è stata presentata dall'ad del Gruppo Fs, Renato Mazzoncini, quella di Fico Eataly World, Tiziana Primori e di Trenitalia, Orazio Iacono. Un accordo che prevede sia attività di comunicazione sui canali di vendita di Trenitalia, che sconti su viaggi e servizi. Uno sconto del 30% per i primi due mesi di apertura, sulla tariffa base di 'Freccie' e 'InterCity'. Del 20% per i 'Gruppi scuola' sulla tariffa 'School Group Italy', su 'Freccie' e 'InterCity' (validità un anno). Per chi arriva a Bologna con le 'Freccie',

biglietto gratuito sul trenino elettrico su gomma da 44 posti, con colori e logo del 'Frecciarossa1000', che faciliterà la mobilità interna al Parco. Ma anche il 20% di sconto sulle Giostre educative e il 10% sui Tour guidati e sulle Esperienze sul campo.



Si è detto che la scelta è ricaduta su Bologna, oltre che per l'opportunità di disporre di un'area già attrezzata (l'ex Caab) messa a disposizione dal Comune, anche per l'importanza del suo nodo ferroviario strategico per il Paese, dove arrivano giornalmente 412 treni, di cui 152 'Freccie', 32 'Intercity' e 228 'Regionali'. Per raggiungere Fico Eataly World da Bologna centrale (circa 7 km), è previsto un servizio navetta (Tper linea 35) ogni 15 minuti. Per l'ad Tiziana Primori Fico Eataly World sarà molto di più di una Disneyland italiana, ma la struttura di riferimento per far conoscere al mondo, la qualità dei prodotti dell'enogastronomia e della filiera

agroalimentare italiana. Un'idea, nata da quel sognatore coi baffi di Alba, la patria del tartufo bianco, che proprio 10 anni fa aprì a Torino Lingotto, nell'ex fabbrica di liquori della Carpano, il primo negozio Eataly. Oggi, oltre allo 'Store Online', il marchio conta su 25 negozi nel mondo e altri 7 in fase di realizzazione. Ma il progetto più ambizioso è proprio questa enorme "fattoria" della biodiversità italiana.



Realizzata a tempo da record senza ulteriore consumo di suolo, si presenta già come una realtà imprenditoriale di assoluto rilievo, che basa la sua attrattività su quello che abbiamo da sempre avuto e finora poco e male utilizzato: le nostre bellezze naturali e quella cultura del cibo che il mondo c'invidia. Oltre 2 mila le aziende coinvolte nel progetto, tra cui il fior fiore (tanto per restare in argomento) dell'enogastronomia e dell'agroalimentare italiano. Quaranta le 'Fabbriche' delle eccellenze della filiera agroalimentare italiana. Da qui arriveranno i prodotti a chilometro zero, freschi e genuini, ai 40 punti di ristoro, tra bistrot, ristoranti

tematici e stellati, chioschi di street food e osterie: dal campo alla forchetta. Le botteghe e il più grande mercato di Bologna sulle eccellenze del Made in Italy sono ripartite su 9 mila mq. Si faranno 'Esperienze sul campo', corsi interattivi e attività pratiche e coinvolgenti sul mondo della terra. Come nell'AgriBottega dei bambini, un laboratorio permanente dove immaginare, creare e sperimentare con le proprie mani. Il Centro congressi di 4 mila mq, modulabile da 50 a 1000 persone per incontri e convegni, sei aule didattiche con postazioni chef frontali e piano lavoro per corsi di specializzazione, l'anfiteatro, un cinema ed aree per lo sport e per i bimbi, lettura e servizi. C'è la serra, l'agrumeto e un allestimento permanente di oltre 40 pezzi su 2 mila mq lungo tutto il perimetro esterno di Fico, con 4 sezioni dedicate alle più importanti colture della pianura bolognese: grano, vite; canapa e riso. Realizzato dal Museo della Civiltà Contadina, si trova nell'ottocentesca Villa Smeraldi a San Marino di Bentivoglio, a 15 km da Bologna ([www.museociviltàcontadina.bo.it](http://www.museociviltàcontadina.bo.it)). Perché non si può però parlare di tutto questo, senza ricordare il nostro passato.



Poi ci sono le sei Giostre didattiche dedicate alle nostre origini, con 'L'uomo e il fuoco', una storia iniziata 1 milione e mezzo di anni fa; con 'L'uomo e la terra' verranno ripercorsi i 14 mila anni della storia dell'agricoltura, ma per chi ha la curiosità di sapere se è nato prima vino, birra o l'olio, troverà la risposta a 'L'uomo: dalla terra alla bottiglia'. Anche se ormai nessuno legge più le storie fantastiche di Jules Verne, sarà difficile fare a meno d'immergersi "20.000 leghe sotto i mari", con 'L'uomo e il mare'. Gli animali da cortile, allevamento o da compagnia, accompagnano da sempre la nostra esistenza. Da quando iniziò questo rapporto? Per saperlo basta andare a

'L'uomo e gli animali'; Ma non si può parlare di passato senza pensare alle nuove frontiere dell'agricoltura, che conosceremo a 'L'uomo e il futuro'. Tutto al costo di un solo biglietto: 10 euro per gli adulti e 5 per bambini



Un progetto ambizioso costato circa 100 milioni di euro, tra gli 80 milioni di spese vive e 20 per lo spostamento del mercato dell'ortofrutta, che dovrebbe creare 3 mila nuovi posti di lavoro nell'indotto e 700 all'interno. Soldi spesi per valorizzare le meraviglie della biodiversità italiana e nostri cibi mediterranei facendo immergere milioni di persone in un mondo per molti alieno, ma principalmente per coinvolgere le giovani generazioni, per attrarle verso quella cultura del cibo italiano che ormai si sta perdendo nelle famiglie postmoderne. Con l'intento di attrarre fino a 6 milioni di visitatori l'anno, tra italiani, stranieri. Un business in cui ha

creduto anche la compagnia aerea Emirates, che dal 3 novembre 2015 ha attivato 5 voli settimanali da Dubai all'Aeroporto Marconi di Bologna, portando questo gateway regionale al quarto posto in Italia dopo Roma, Milano e Venezia. Una tratta di poco più di 6 ore di volo, che porterà qui un flusso di visitatori d'alto rango, sicuramente molto interessati anche alla nostra enogastronomia e alla filiera agroalimentare. Con prevedibili risvolti positivi per le aziende nazionali e l'indotto locale. In vista della prossima apertura di Fico Eatly World, in rete si vedono già fiorire le offerte di hotel, B&B e case vacanze, ma in previsione dei centinaia di migliaia di visitatori l'anno attesi, quello dell'ospitalità è un problema da risolvere. «Per il momento stiamo contattando tutte le strutture disponibili, anche sulla costa», dice Oscar Farinetti, ma è in progetto all'interno di 'Fico', la realizzazione di una struttura multifunzionale di oltre 11 mila metri quadri, con un hotel da 215 camere doppie.

Tutto pronto allora per l'apertura di quel cantiere iniziato a fine 2013. La prima data ipotizzata per il taglio del nastro era il 4 ottobre 2017, ma ormai manca poco a metà novembre, per poter dire: Che Fico!

Per info e prenotazioni: [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it)