

MANGIARE? È FICO

Il parco-museo del food apre a Bologna

Due ettari di campi e stalle, 200 animali (di razze tipiche, nutriti bio), 2.000 varietà coltivate. E 40



fabbriche contadine, per vedere da vicino la produzione di carne, pesce, formaggi, pasta, olio, dolci, birra. **Spettacolari e golosissimi il Mortadella world e l'area pasticceria con campi di beachvolley e pareti da climbing (per bruciare gli zuccheri).** Sei "giostre" interattive dedicate al fuoco (si sperimenta il calore tra due cerchi di fiamme), alla terra, al mare, agli animali, alla bottiglia e al futuro. Un centro congressi e 40 punti di ristorazione: dalle cucine stellate allo street food. All'ingresso, una parete di mele e un totem dei 53 siti italiani protetti dall'Unesco. «**Patrimonio naturale, artistico-culturale sono un unicum**», dice Tiziana Primori, l'amministratrice delegata. Con uno staff al 70 per cento femminile ha dato vita alla scommessa di portare qui 6 milioni di visitatori l'anno. «Per gustare, comprare, diffondere la cultura del cibo attraverso eventi (30 al giorno tra presentazioni di libri, dibattiti, spettacoli), corsi di cucina, lezioni, conferenze (prenotazioni e iscrizioni online). Puntiamo sulle scuole, questo parco-museo multidisciplinare è unico: qui davvero si impara divertendosi».

Apertura: dal 15 novembre tutti i giorni dalle 10 alle 24. FICO, via Canali 8, Bologna. Ingresso gratuito. Eatalyworld.it; Caab.it.

