

Fico Eataly World: nasce a Bologna la Disneyland del cibo di Farinetti

Bologna (BO) - Parco agroalimentare

il 15 novembre 2017

di Mariella Belloni



E' già stata battezzata la "Disneyland del cibo" e aprirà i battenti il prossimo 15 novembre FICO Eataly World, il più grande parco agroalimentare del mondo, che sorge a Bologna. La data di inaugurazione è stata decisa dal Comune di Bologna, promotore del progetto, con FICO Eataly World - la società di gestione del Parco -, la Fondazione FICO per l'Educazione alimentare e alla Sostenibilità, Prelios Sgr,

che ha istituito e gestisce il Fondo Pai (Parchi agroalimentari italiani) per la sua realizzazione, e con CAAB - Centro Agroalimentare Bologna. Il Parco, ad ingresso gratuito, punta ad attrarre milioni di visitatori da tutto il mondo, racchiudendo l'eccellenza dell'enogastronomia italiana, dal campo alla forchetta.

Cos'è FICO EATALY WORLD

Su 10 ettari, con ingresso gratuito, Fabbrica Italiana Contadina racchiuderà la meraviglia della biodiversità italiana, attraverso 2 ettari di campi e stalle all'aria aperta, ed 8 ettari coperti che ospitano:

40 fabbriche che davvero lavorano quanto viene coltivato. Ma anche botteghe e mercato, oltre 4 luoghi ristoro (dal carrettino che vende gli arancini al ristorante stellato), Aree dedicate allo sport, ai bimbi, alla lettura e ai servizi, 6 aule didattiche dove faranno lezione tre università, 6 grandi "giostre" educative, teatro e cinema e un centro congressi modulabile da 50 a 1000 persone.

FICO, su un percorso chilometrico e all'interno di 100 mila mq offrirà svariate possibilità di divertimento educativo: Per capire l'agricoltura italiana: visita a 2 ettari di campi e stalle con più di 200 animali e 2000 cultivar.

Per capire la trasformazione alimentare: visita alle 40 fabbriche contadine per vedere la produzione di carni, pesce, formaggi, pasta, olio, dolci, birra...

Per la degustazione del cibo: il ristoro di FICO con una scelta di 40 offerte diverse.
Per farsi un giro in “giostra”: visita delle sei “giostre” educative dedicate al fuoco, alla terra, al mare, agli animali, al vino e al futuro.

Per divertirsi e imparare: 30 eventi e 50 corsi al giorno tra aule, teatro, e spazi didattici.

Per realizzare i meeting più belli del mondo: attraverso un centro congressi attrezzato modulabile da 50 a 1000 persone.

L’itinerario può essere percorso a piedi o in bicicletta, libero o assistito dagli Ambasciatori della biodiversità italiana, guide appositamente formate per narrare l’agroalimentare italiano

L’obiettivo è quello di racchiudere e mostrare in un unico grande spazio la ricchezza della biodiversità italiana.

“Quello che vogliamo fare è esprimere la biodiversità in tutte le sue forme, dalla produzione alla ristorazione”, ha dichiarato Oscar Farinetti e proprio al gusto con oltre quaranta punti ristoro sarà dedicato ampio spazio, tra ristoranti tematici e ristoranti stellati, osterie, bistrot e chioschi di street food. Lo spazio dedicato alla cucina d’autore italiana sarà affidato al pluristellato Enrico Bartolini, che qui affronterà la sfida di “proporre una cucina d’autore e di qualità a prezzi accessibili”, in linea con la filosofia di FICO, in un locale che conterà solo cinquanta coperti e sarà, parola dello chef, “molto bello”. Certa la collaborazione con l’associazione Le Soste: durante l’anno ospiterà sei chef appartenenti all’associazione in modo da permettere al pubblico “di provare tante cucine diverse, tutte molto interessanti, che rappresentano il meglio sul territorio italiano”.

Alla grande cucina d’autore sarà affiancato un universo eterogeneo di altre realtà. Si passerà da piccole realtà dedicate alla cucina tradizionale come Amerigo, una storia trattoria sui colli bolognesi che aprirà a FICO un suo spazio, e Osteria del Culatello, dove Antica Ardenga proporrà una selezione di salumi e formaggi dalle regioni italiane, a proposte più varie. Così a uno spazio dedicato alla cucina di carne gestito dal macellaio-norcino Zivieri (con i tagli del consorzio La Granda) verrà affiancato un punto vegetariano gestito da Beatrice Lipparini del bistrot bolognese Rosarose e un angolo per i fritti d’autore, l’Osteria del Fritto, i cui piatti saranno firmati da Gaetano e Pasquale Torrente. Non mancherà un ristorante dedicato al pesce e alla cucina di mare, affidato allo chef del Guido di Rimini. Tra ristoranti, osterie e trattorie spicca poi una curiosità, il Bistrot della patata.