

# Fico Eataly World: viaggio nella mega-fabbrica italiana del cibo

In 100mila metri quadrati animali, piante, ristoranti e mercato



Milano, 9 nov. (askaneews) – E’ stata battezzata la Disneyland del cibo, anche se l’ambizione di Fico Eataly World è di essere più di una semplice fabbrica di divertimento (senza biglietto di ingresso per altro). La Fabbrica italiana contadina – questo il nome del parco agroalimentare che il 15 novembre apre al pubblico a Bologna alla presenza del premier Paolo Gentiloni – punta a far conoscere il cibo italiano dalla materia prima al prodotto finito. Una “narrazione”, per dirla con una parola cara all’ideatore, della biodiversità italiana che coinvolge i visitatori in quello che la presentazione ufficiale definisce un “divertimento educativo”.

I NUMERI L’ultima creatura di Oscar Farinetti, realizzata in 4 anni là dove sorgeva il mercato ortofrutticolo bolognese, riunisce in un “solo” luogo di 100mila metri quadrati (più di 14 campi da calcio), tutto il processo produttivo di sei filiere agroalimentari, realizzando concretamente il concetto di chilometro zero: carne, uova e pesce, latte e formaggi, cereali, ortofrutta e conserve, bevande e condimenti, dolce. Due ettari dedicati a campi e stalle, 200 animali e 2.000 cultivar, in rappresentanza dell’agricoltura italiana, 40 fabbriche contadine per conoscere l’industria della trasformazione alimentare italiana, affidata a grandi e piccole aziende. E poi, chiaramente, luoghi deputati all’assaggio e alla spesa, dove far girare il business: 40 i punti di ristoro (16 ristoranti, 10 chioschi, 13

chioschi delle fabbriche e 5 bar) lungo la galleria di Fico, e 9mila i metri quadrati tra mercato e botteghe. E per potersi muovere più agilmente nei 100mila metri quadri del parco agroalimentare “più grande al mondo”, 500 biciclette dotate di cestini per la spesa, uno dei quali refrigerato per i cibi freschi. Non manca, poi, un centro Congressi, da affittare per conferenze, riunioni ed eventi privati, che potrà ospitare da 50 a 1.000 posti a sedere, modulabile in più sale.

**DIVERTIMENTO EDUCATIVO** Si diceva prima del divertimento educativo. A partire dalle intenzioni del suo ideatore, Oscar Farinetti, questo vuole essere “un progetto che coniuga senso del dovere e del piacere, etica e divertimento, cultura e carousel”. Ecco che allora nel grande parco che celebra il cibo italiano e chi lo produce, accanto a una dichiarata attività promozionale (per le aziende e per i singoli prodotti italiani) Fico propone ai visitatori di tutto il mondo eventi e corsi negli spazi polifunzionali, convegni a tema, sei giostre educative multimediali e percorsi che puntano a coinvolgere oltre 100.000 studenti l’anno, perchè le scolaresche, italiane e non solo, sono uno degli obiettivi chiave che Fico punta a raggiungere. Ma la “mission educativa” è affidata anche alla neonata Fondazione Fico, presieduta da Andrea Segrè, che lavorerà su tre linee direttrici: formazione e didattica per la scuola, ricerca scientifica e promozione.

**LA SCELTA DI BOLOGNA** A Fico Eataly World l’obiettivo di promuovere e valorizzare il cibo italiano, e tutto quello che c’è dietro, fa il paio con l’aspirazione a diventare un polo di attrazione turistica: i numeri che circolano sui piani del progetto parlano di 6 milioni di visitatori a regime, quattro dei quali di turisti. Questo in una città come Bologna, che è stata scelta proprio per la sua posizione centrale e per la sua rete di connessione autostradale, ferroviaria e aerea, che l’ha resa una destinazione turistica strategica. “All’inizio avevamo pensato di farlo a Milano dopo Expo – ha ammesso recentemente Farinetti – ma ragionando abbiamo pensato che fosse meglio Bologna che collega nord e sud in modo equo”. Senza contare che la dotta e grassa Bologna è il cuore pulsante di quella che è stata ribattezzata la “food valley italiana che da sola conta 44 prodotti enogastronomici DOP e IGP, dal consorzio del Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma, all’Aceto Balsamico. Un contesto, che da Farinetti in giù, è parso l’ideale per questa Expo permanente del cibo italiano.