

SERVIZI

Fico, la Disneyland del cibo sale in cattedra

–dal nostro inviato Mara Monti 09 novembre 2017



BOLOGNA - Non sarà un supermercato di lusso. Ne è convinto Andrea Segré agroeconomista, docente - primo ideatore del parco tematico agroalimentare, inizialmente indicato come “cittadella del cibo”, poi battezzato F.I.CO (Fabbrica Italiana Contadina) da Farinetti - che si è ritagliato un compito cruciale per il successo dell'iniziativa che aprirà a Bologna il 15 novembre: **creare una grande fattoria didattica dove studenti, famiglie, visitatori potranno studiare da vicino le filiere dell'agroalimentare in un percorso dal campo alla tavola.** «Siamo sempre più lontani dal territorio, qui a Fico i bambini potranno vedere che il pollo non è soltanto quello che vedono arrosto sui banchi del supermercato», spiega il docente.

Presidente del fondo Pai (Parco agroalimentare italiano) gestito da Prelios la società di gestione del risparmio immobiliare, che ha avuto la responsabilità del fund raising a cui hanno partecipato 25 investitori sottoscrivendo quote per 120 milioni di euro, Segré è anche il coordinatore del comitato scientifico del fondo: in esso fanno parte oltre ai soci fondatori tra cui il Caab – Centro Agroalimentare Bologna anche i rappresentanti delle Casse Previdenziali (prima l'Enpam, quella dei medici, al fianco alle casse dei veterinari, agronomi, avvocati, ingegneri e architetti, periti industriali ed agrari) tutte professioni legate direttamente e indirettamente al cibo.



La Fondazione è l'anima scientifica e divulgativa di FICO per la scuola e la ricerca scientifica. Soprattutto promuoverà la dieta mediterranea e il suoi effetti sulla salute, valorizzerà i modelli di produzione agricola e consumo alimentare sostenibili dal punto di vista economico, ambientale, energetico e sociale: «Fico è un luogo unico dove accanto ai professionisti collaboreranno le università, un valore aggiunto per la ricerca e la didattica che culminerà con la costituzione di master post universitari di eccellenza». **Quattro gli atenei coinvolti: l'Università di Bologna, Università di Trento, l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, il Suor Orsola Benincasa di Napoli.**

L'idea di un parco tematico agroalimentare è nata nel 2012, in cinque anni è venuta alla luce cogliendo l'eredità di Expo, l'Esposizione universale sul cibo che si è svolta a Milano nel 2015. «Bisogna ricordare che il Caab, l'ex mercato ortofrutticolo, era una struttura in grave crisi e viaggiava su un binario morto con il destino segnato di chiuderne la metà. Ora ci troviamo con un'area mercatale completamente rinnovata e con una struttura come Fico unica al mondo. Dunque, un primo risultato è già stato raggiunto».

Formazione e didattica saranno gli obiettivi della Fondazione che collaborerà con il Ministero dell'Ambiente e con il CREA – Consiglio per la Ricerca in Agricoltura attraverso specifici protocolli di intesa già sottoscritti per la promozione dell'educazione alimentare e ambientale e del consumo consapevole; per la divulgazione delle buone pratiche di sostenibilità; per la valorizzazione del settore agroalimentare italiano, con particolare riferimento alle tipicità territoriali e alle tradizioni

produttive e soprattutto della dieta mediterranea, monitorando gli stili di vita e di alimentazione in Italia ma anche in Europa e promuovere il food in chiave anche di prevenzione.

Uno straordinario impatto in chiave divulgativa sarà rappresentato dal frutteto della biodiversità, un'area di 300 metri quadrati con esemplari che rappresentano frutti dimenticati e piante biodiverse. Come un clone del fico più antico d'Italia e probabilmente d'Europa - che si trova a Parma - è stato piantato in questo frutteto, che diventerà un 'laboratorio vivo' per formazione e ricerca: **«La Fondazione Fico lavorerà sulla conoscenza dell'agroalimentare - conclude Segré- perché è attraverso il cibo che passa la salute dell'uomo e del pianeta, una sfida centrale per il nostro futuro».**