

# Fico, ecco le eccellenze tricolori in 40 tappe

*In vetrina le grandi imprese del settore*

*Publicato il 12 novembre 2017*

*Ultimo aggiornamento: 12 novembre 2017 ore 11:46*

## Fico, le foto degli animali nelle stalle



1 | 14 Sono 200 gli animali che vivono nelle stalle di Fico (foto Schicchi)

Bologna, 12 novembre 2017 - Tutte sotto lo stesso tetto. **Fico Eataly World** promette una carrellata di eccellenze gastronomiche italiane in grado di fare gola a qualsiasi turista. Il **parco agroalimentare che il 15 novembre aprirà nell'area del mercato ortofrutticolo Caab**, alle porte di Bologna, ha messo insieme una quarantina di aziende e consorzi rappresentativi dei prodotti tipici dell'Italia. Un tour che non dimentica nessun territorio e che vede l'Emilia-Romagna fare la parte del leone. In queste fabbriche gestite da aziende italiane di varie dimensioni, i visitatori potranno partecipare a tutti i passaggi della realizzazione di questi prodotti, a cominciare dalla lavorazione delle **materie prime**.



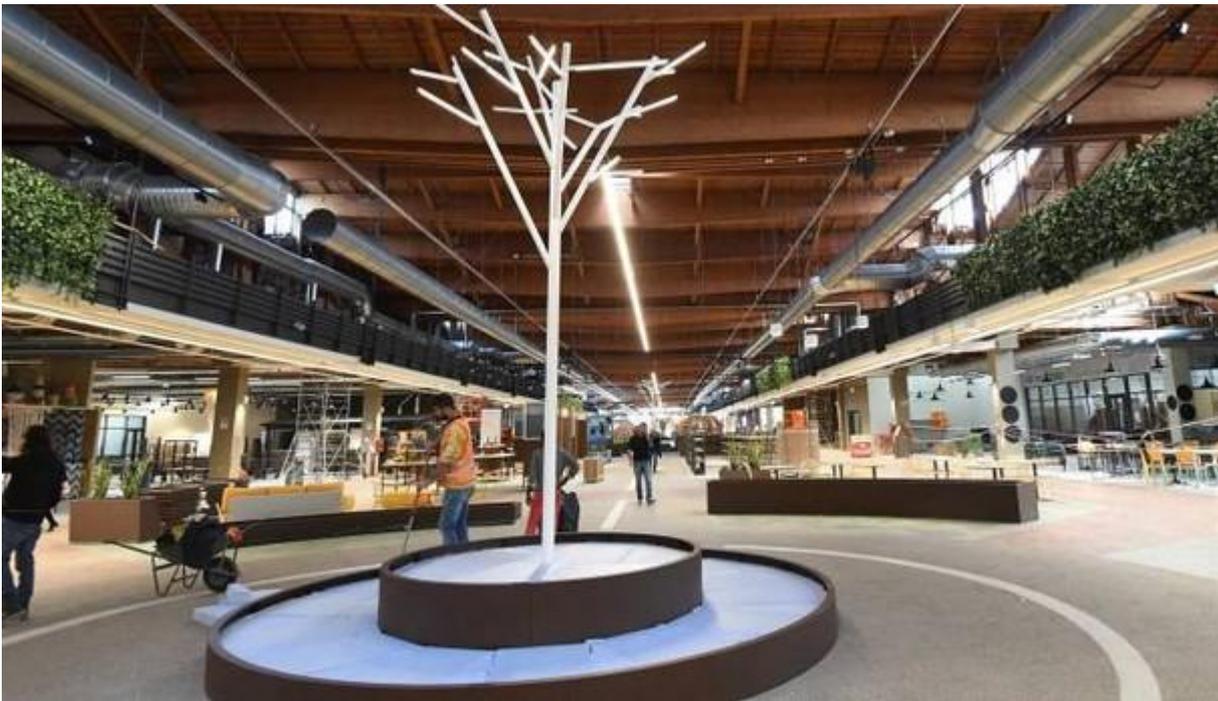
E, ovviamente, **potranno acquistarli e assaggiarli**: ci saranno oltre una quarantina di punti ristoro, tra quelli integrati nelle fabbriche, i ristoranti e i chioschi dello street food (che punteranno molto sulle specialità regionali, dagli arrosticini abruzzesi di Jubatti ai piatti sardi di Zibu). Tra i ristoranti spiccano i locali stellati La Pasta di Fico, gestita da Amerigo (che presenterà anche La fabbrica dei sughi), e il Ristorante Cinque dello chef Enrico Bartolini. Una piazza sempre inbandita sarà Bell'Italia Camst, nata dall'unione tra Camst e Eataly, e dotata di ben 500 coperti, e non mancherà la pizzeria di Rossopomodoro e il pesce romagnolo de Il mare di Guido. Per le tigelle e le crescentine (dette anche gnocco fritto) bussare all'Acetaia della Trattoria Cognento.

Passando alle fabbriche, la mortadella sarà rappresentata dal Consorzio Igp Mortadella Bologna che raggruppa i maggiori produttori di questo salume bolognese e garantisce l'adesione ai parametri della ricetta tradizionale. Affonda le sue radici a Parma la ditta Ruliano della famiglia Montali, che organizza la Prosciutteria all'interno di Fico: il loro Prosciutto Crudo Ruliano Perex Suctum è garantito privo di qualsiasi additivo. Altra eccellenza parmense è il Culatello di Zibello dell'Antica Ardenga, piccola azienda che produce limitate quantità di salumi, che potranno essere gustati nell'Osteria del culatello. Il salumificio del Suino Nero sarà poi gestito da Madeo e Savigni e dedicato interamente alle **razze autoctone italiane Nero di Calabria e Cinta Senese**.

Il ristorante **La Carne a Fico** è guidato dal consorzio La Granda insieme alla macelleria Zivieri di Monzuno, sull'Appennino bolognese: due realtà accomunate dalla cultura del benessere degli animali, molto attenti al controllo della filiera. Ha sede in Irpinia Lpa Group, che gestirà la pescheria di Fico, con il consumo sul posto di crudi e pescato del giorno. Presso l'allevamento di galline di Eurovo, invece, nascerà la Trattoria dell'uovo, con menu tematici, mentre per la degustazione di pasta fresca ci si rivolgerà direttamente allo spaccio della fabbrica SfogliAmo. Il frantoio dell'Olio Roi spremerà olio per la farinata e le specialità liguri servite nell'Ulivo Bistrot.

Per quanto riguarda i latticini, non poteva mancare il colosso Granarolo, che presenterà, tra gli altri, latte e yogurt in vetro, ricotta e mozzarelle, anche di bufala. Ma ci sarà spazio per un marchio piccolo come il Caseificio della Valsamoggia, con eccellenze quali lo squaquerone e la caciotta. Posto d'onore, poi, per Parmigiano Reggiano e Grana Padano, rappresentati dai rispettivi consorzi.

Il companatico, da solo, non basta. A **sforare pane fresco** a Fico Eataly World sarà il Forno Calzolari, che scende da Monghidoro dove fu fondato nel 1956. Specialista delle farine, il molino a pietra del Molino Grassi. Mentre la fabbrica della pasta di semola sarà organizzata dal pastificio Di Martino, marchio di Gragnano, e quella secca all'uovo dall'azienda Campofilone, nata oltre 100 anni fa nel cuore delle Marche. Il riso abonderà nei piatti grazie a Grandi Riso, che produce vari tipi di questo cereale, a partire dal territorio di Codigoro (Ferrara). Altra eccellenza, la tartufoia di Urbani Tartufi, che avrà anche un punto ristoro integrato. Specialista nel ramo ortofrutta e conserve è Mutti, uno dei nomi tutelari del pomodoro. Roboqbo presenterà le sue macchine professionali per fare conserve di verdura e frutta. In alto i calici, poi, con le specialità Fontanafredda, da bere alla Bottega del vino, e quelle della cantina Cevico. Birra artigianale a fiumi, infine, alla birreria Baladin. Dulcis in fundo, i panettoni Balocco, il cioccolato Venchi, i gelati Carpigiani, gli sciroppi Fabbri, i confetti di Sulmona di William Di Carlo, il caffè Lavazza, la pasticceria siciliana e la gelateria targata Palazzolo, il miele Conapi, le caramelle Fallani e le liquirizie Amarelli.



Saranno 3mila i posti di lavoro (foto Schicchi)