

IL GRANDE PARCO



La prima suggestione su una cittadella del cibo da realizzare all'interno del Caab, il mercato ortofrutticolo di Bologna, è del 2013. Il progetto definitivo arriva nel 2014

Il parco su dieci ettari, composti per due ettari da campi e stalle all'aperto e per otto da una superficie coperta che ha preso il posto del mercato, rinato di fianco

All'interno ci sono 40 fabbriche di trasformazione del cibo, dal panificio al caseificio, dalla pasticceria al frantoio, gestiti da piccoli artigiani e grandi gruppi del settore

I visitatori previsti a regime sono 6 milioni, per un fatturato di 80 milioni di euro. In Fico lavorano 700 persone. Nelle stalle ci sono 200 animali e nei campi 2000 cultivar

Nel paradiso del cibo mediterraneo Tra natura, cultura e saper fare

Apri Fico Eataly World: filiere, fabbriche, ristoranti e divertimento

di SIMONE ARMINIO

DUE GRANDI ulivi secolari, simbolo per eccellenza della dieta mediterranea, si stagliano ai due lati dell'ingresso. Dentro c'è il mondo, tutto il nostro mondo: quel caleidoscopio di colori, sapori, odori e nutrimenti che costituiscono la cucina italiana, la più amata e invidiata del Pianeta. Che il Belpaese detenesse da solo la più straordinaria varietà di piante, di razze animali e il maggior numero di presidi di qualità certificati, lo si sapeva già. La sfida di Fico Eataly World, il grande parco agroalimentare che apre i battenti a Bologna tra pochi giorni, il 15 novembre, invece è inedita: contenerli tutti, insieme, dal vivo e non *in vitro*, in 10 ettari di orti, allevamenti, laboratori di trasformazione, luoghi didattici, ristoranti e botteghe. Tutto il cibo e la biodiversità italiana è qui, suddiviso per filiere, dal campo al piatto, in un unico spazio a pochi chilometri dal centro di Bologna.

IMPOSSIBILE farlo sul serio? No, se alle spalle ci sono una fon-

dazione scientifica, con quattro università partner, un palinsesto didattico-educativo curato dai migliori esperti e fatto di visite guidate multilingua e trenta eventi e cinquanta corsi al giorno e quaranta fabbriche del cibo aperte ai visitatori, gestite dai migliori produttori italiani, dal grande gruppo multinazionale al laboratorio artigianale.

BIODIVERSITÀ AL CENTRO
Protagonisti di Fico sono le ricchezze agroalimentari viste dal vivo e spiegate

E POICHÉ una macchina del genere non si inventa, alla base della gestione c'è una società, Fico Eataly World, nata dall'unione tra il principale portavoce del Made in Italy alimentare nel mondo, Eataly, del colosso cooperativo della distribuzione organizzata, Coop Alleanza 3.0, e di Coop Reno. La cornice infine: Fico nasce all'interno del Caab, tra i più grandi mercati ortofrutticoli d'Italia

per grandezza, numero di prodotti e di controlli qualitativi effettuati. Il mercato c'è ancora: ha soltanto lasciato l'immensa costruzione a forma di 'L', che occupava ormai soltanto per metà, a macchia di leopardo, e si è trasferito pochi metri più in là, in quella che una volta era l'area di stoccaggio delle merci. Il Nam, la Nuova area mercatale, oggi è più contemporanea e logisticamente più funzionale, poiché concentrata nei giusti spazi. E la famosa 'L', con le sue maestose capriate in legno, occupa la Fabbrica Italiana Contadina. Che produce da sé, sotto agli occhi dei visitatori, i prodotti che consuma, ma al contempo ne acquista, freschissimi, anche dal mercato di fianco, a cui si è unita all'interno del Fondo Pai, Parchi agroalimentari italiani, istituito e gestito da Prelis Sgr, la 'cassaforte' la cui maggioranza relativa è pubblica e il resto parcellizzato in una serie di partner privati, tra aziende del territorio e fondi previdenziali di categoria.

IL RESTO è tutto da scoprire, in un Parco unico al mondo che

Qui sopra, l'ingresso del Parco; di fianco, lo spazio dedicato ai luoghi Unesco e, sotto, il centro congressi



scommette su sei milioni di visitatori annui, a partire dal terzo anno di attività, in grado di generare 80 milioni di euro di fatturato con il buon cibo e soprattutto la cultura del nutrimento. In cui la buona tavola si candida finalmente a non rimanere un prodotto fine a se stesso, ma un biglietto da visita per tutto il resto: dal territorio circostante al resto d'Italia. Non è un caso se, subito al di là dei due ulivi centenari, Fico accoglierà i suoi ospiti con i 53 siti italiani patrimonio dell'Umanità dell'Unesco e con i 100 borghi più belli d'Italia. La speranza perciò è duplice: qui c'è la nostra cucina, ed è bellissima. Tutto intorno c'è il resto della nostra casa, un luogo straordinario in cui vivere.