

## A Bologna inaugura FICO (Fabbrica italiana Contadina) Eataly World

**È il più grande parco al mondo dell'agroalimentare: sarà aperto al pubblico a ingresso gratuito**



La Fabbrica Italiana Contadina

Sta per scoccare l'ora zero a Bologna. Nella città felsinea, da sempre considerata la capitale italiana dell'agroalimentare, fervono gli ultimi preparativi per l'**apertura al pubblico, prevista per il prossimo 15 novembre, di FICO (Fabbrica italiana Contadina) Eataly World**, il più grande parco agroalimentare del mondo.

Il progetto, che coniuga tradizione e innovazione, nasce con l'obiettivo di diventare un'attrazione di livello internazionale. 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 è ad ingresso gratuito e, con una superficie di ben 10 ettari, racchiude tutta l'eccellenza dell'enogastronomia Made in Italy, dai campi alla forchetta**, puntando ad attrarre milioni di visitatori da tutto il pianeta e portando Bologna a diventare, da ora in poi, il più importante punto di riferimento mondiale nel settore agroalimentare.

A caratterizzare Fabbrica Italiana Contadina, rendendolo un progetto, ambizioso quanto unico al mondo, è la ricchezza della proposta capace di abbracciare a 360° il settore per il quale è stato concepito. **Su 10 ettari, FICO racchiuderà la meraviglia della biodiversità italiana, con 2 ettari**

**dedicati ai campi e alle stalle all'aria aperta, gli altri 8 ettari al coperto ospiteranno 40 fabbriche, più di 40 luoghi rivolti al ristoro, miriadi di botteghe, un mercato e tanti mercatini.**

Molte aree saranno adibite a centri per lo sport, per il divertimento dei bambini, oltre che alla lettura, pure con una libreria, e a servizi vari. Ci saranno, infatti, ben 6 aule didattiche, 6 grandi 'giostre' educative, teatro e cinema e un centro congressi modulabile che potrà accogliere da 50 a 1000 persone.

**Presente anche una Fondazione per l'educazione alimentare e la sostenibilità** al cui interno sono rappresentate alcune delle più importanti università e istituzioni nazionali di ricerca sul cibo. FICO offrirà su un percorso chilometrico e, all'interno di 100 mila mq, un'ampia serie di possibilità di divertimento educativo.

Ad esempio, **per capire l'agricoltura italiana sono previste visite ai 2 ettari di campi e alle stalle dove sono presenti più di 200 animali e 2000 cultivar.** Al fine, invece, di capire la trasformazione alimentare si visiteranno le 40 fabbriche contadine per poter osservare dal vivo la produzione di carni, pesce, formaggi, pasta, olio, dolci, birra e quanto altro il mondo dell'alimentazione possa offrire.

Per la degustazione del cibo si potrà usufruire del ristoro di FICO con una scelta di 40 offerte diverse. Chi desidera farsi un giro in 'giostra' non avrà che da visitare le sei 'giostre' educative dedicate al fuoco, alla terra, al mare, agli animali, al vino e al futuro. Per dare la possibilità di divertirsi e imparare insieme, si terranno 30 eventi e 50 corsi al giorno tra aule, teatro, e spazi didattici. Si potranno, infine, realizzare, i meeting più belli del mondo attraverso il centro congressi attrezzato (un modulabile che potrà contenere da 50 a 1000 persone).

La realizzazione di questo grande parco agroalimentare comporterà, tra l'altro, una importante ricaduta sul territorio in termini occupazionali. Per l'operatività di FICO sono, infatti, previsti 700 posti di lavoro interni e 3000 nell'indotto.

'Il parco Agroalimentare FICO Eataly World – spiega **Andrea Segrè, presidente di CAAB e Fondazione FICO** – si conferma progetto d'eccellenza ed esempio di valorizzazione del patrimonio pubblico attraverso un'iniziativa dalla quale deriveranno preziosi posti di lavoro ed esperienze di formazione per forgiare i professionisti di domani. Con la Fondazione FICO vogliamo agire innanzitutto sui più giovani, promuovendo percorsi e progetti legati all'educazione alimentare, di stimolo e interesse per le professionalità che ruotano intorno al cibo'.