

Fico Eataly World in pillole

Marina Bassi

13 novembre 2017



imparare, gustare, divertirsi e fare la spesa: queste le ambizioni di Fico - Fabbrica Italiana Contadina, il parco agroalimentare più grande, che apre il 15 novembre scorso: 100.000 mq, nell'area ex Caab, dedicati alla biodiversità e all'arte della trasformazione del cibo italiano (progettati dall'architetto Thomas Bartoli).

I numeri di Fico

- 2 ettari di campi e stalle all'aria aperta, con 200 animali e 2.000 cultivar, per raccontare la varietà e la bellezza dell'agricoltura e l'allevamento nazionali;



- 8 ettari coperti con 40 fabbriche di alimentari in funzione, che hanno prodotto tutti gli ingredienti più celebri della tavola italiana;



- oltre 40 luoghi ristoro allestiti e animati, dai bar fino ai chioschi di cibo di strada ed ai ristoranti stellati, che offrono assaggi, degustazioni e brindisi di squisitezze dolci e salate, vini, birra, liquori;



Lo spazio Lavazza

Spazio Venchi

- 9.000 mq di botteghe e mercato con il meglio dei prodotti e del design per la buona tavola;
- aree dedicate allo sport, ai bimbi, alla lettura e ai servizi;
- 6 aule didattiche e 6 grandi "giostre" educative in funzione, per far sperimentare e conoscere i segreti del fuoco, della terra, del mare, degli animali, delle bevande e del futuro;



- il centro congressi modulabile da 50 a 1.000 persone, con spazi per teatro e cinema;
- corsi e gli eventi che animeranno tutti gli spazi di FICO
- 150 le aziende coinvolte nella sua realizzazione

Un luogo strategico per il turismo: lo scorso febbraio, l'Enit  Agenzia Nazionale per il Turismo l'Agencia ha stretto un Accordo di Collaborazione con EATALYWORLD per la promozione del progetto Fico, riconoscendo l'efficacia strategica di una collaborazione congiunta per attrarre milioni di visitatori attraverso la realizzazione di azioni promozionali in Italia e all'estero e contestualmente la valorizzazione della cultura enogastronomica del nostro Paese.

Attiva la **Fondazione Fico** per promuovere l'educazione alimentare ed i saperi del cibo, il consumo consapevole, la produzione sostenibile, mettendo in rete le più importanti realtà

della cultura agroalimentare e della sostenibilità. Presieduta dall'agroeconomista Andrea Segré, l'anima scientifica e divulgativa di FICO.



Uno straordinario impatto in chiave divulgativa arriverà con il **frutteto della biodiversità**, un'ara di 300 mq già piantumata con esemplari che rappresentano frutti dimenticati e piante biodiverse.

Prelios SGR è la società di gestione del risparmio del Gruppo Prelios che nel 2014 ha istituito e gestisce il Fondo PAI-Parchi Agroalimentari Italiani per la realizzazione del progetto FICO Eataly World. Prelios Sgrè attiva nella istituzione, promozione e gestione di fondi comuni d'investimento immobiliare e di separate account e nell'advisory per conto di primari investitori istituzionali, nazionali ed internazionali