

Anteprima con Enit a FICO Eataly World, Bologna



FICO Eataly World, il parco dell'agroalimentare più grande del mondo, aprirà il 15 novembre a Bologna. A sei giorni dall'apertura al pubblico di FICO Eataly World, una giornata in anteprima ha messo l'Italia al centro del mondo insieme al direttore generale per la Promozione del Sistema Paese del Ministero degli Affari Esteri Vincenzo De Luca, e Gianni Bastianelli, direttore di ENIT, Agenzia Nazionale del Turismo, al sindaco di Bologna Virginio Merola, al fondatore di Eataly Oscar Farinetti,

all'amministratore delegato di FICO Eataly World, Tiziana Primori, al presidente della Fondazione FICO Andrea Segrè, al direttore generale del CAAB Alessandro Bonfiglioli, al direttore generale di Prelios Sgr, Andrea Cornetti, che hanno accolto nel parco agroalimentare più grande del mondo centinaia di giornalisti, tv e blogger italiani ed internazionali. Un appuntamento promosso in collaborazione con **ENIT**, che lo scorso febbraio ha sottoscritto un accordo con FICO, la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'agroalimentare italiano, per fare della Fabbrica Italiana Contadina un volano di attrazione turistica a livello internazionale, favorendo il turismo con destinazione Italia e il rafforzamento dell'immagine del Made in Italy, soprattutto nell'ambito dei prodotti enogastronomici.

La Fabbrica Italiana Contadina - che aprirà al pubblico il 15 novembre alle 16,30 - ha mostrato per la prima volta dal vivo i suoi 100.000 metri quadrati dedicati alla biodiversità e all'arte della trasformazione del cibo italiano, progettati dall'architetto Thomas Bartoli: 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 hanno offerto assaggi, degustazioni e brindisi di squisitezze dolci e salate, vini, birra, liquori; 9.000 metri quadrati di botteghe e mercato con il meglio dei prodotti e del design per la buona tavola; le aree dedicate allo sport, ai bimbi, alla lettura e ai servizi; le 6 aule didattiche e le 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; i corsi e gli eventi che animeranno tutti gli spazi di FICO. In funzione dalla Stazione centrale di Bologna anche gli autobus "vestiti" con i colori di FICO, che entreranno in servizio di linea dal 14 novembre, e, nel parco, il trenino che segue il percorso esterno e le biciclette a tre ruote con cui fare la spesa muovendosi nella pista ciclabile interna.

Per scoprire, apprendere e degustare le meraviglie della biodiversità italiana, capire la nostra agricoltura e la trasformazione alimentare che ha reso celebre il made in Italy, il Parco ha consentito di vivere, per tutto il giorno, decine di esperienze. Ad esempio, gli ospiti hanno potuto vedere la preparazione della pasta, fatta a mano e a macchina, l'olio uscire dal frantoio, imparare a fare le caramelle; stupirsi, apprendere e divertirsi con le esperienze nelle giostre multimediali; assaggiare i prodotti freschi e fragranti, appena usciti dalle fabbriche; vedere e toccare gli animali e i prodotti della terra; conoscere i protagonisti del Parco e le 150 aziende coinvolte nella sua realizzazione.