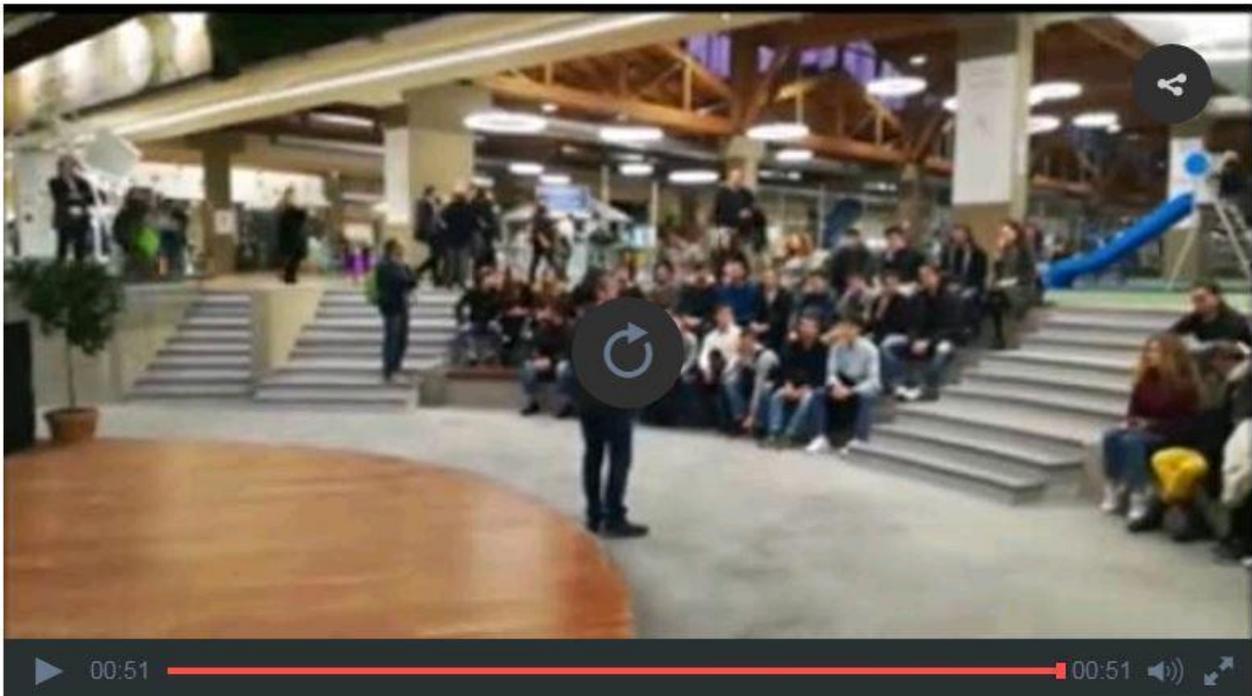


Il Resto del Carlino (ed. Bologna)

Fico, la prima visita è per gli studenti di Agraria / VIDEO

Lezione del presidente Andrea Segrè per gli studenti del Corso Politica agraria internazionale e comparata

Publicato il 14 novembre 2017 ore 18:07



Bologna, 14 novembre 2017 - **Una lezione fuori dall'aula, 'sul campo':** così **Fico Eatly World**, a 24 ore dalla sua **inaugurazione ufficiale con il presidente del consiglio Gentiloni**, ha tenuto a battesimo il primo gruppo di studenti in visita alla Fabbrica Italiana Contadina.

Il presidente di Fondazione FICO Andrea Segrè ha accolto gli studenti del Corso Politica agraria internazionale e comparata per una breve lecture originalissima, accompagnandoli in una **visita guidata attraverso 2 ettari di campi e stalle all'aria aperta**, con 200 animali e con 8 ettari coperti in cui trovano posto 40 fabbriche che produrranno dal vivo i prodotti più celebri della tavola italiana.

SPECIALE FICO: ristoranti, bottega, fabbriche e mappa / Fico, l'anteprima per i vip bolognesi. Ecco chi c'è

Per questo Fondazione FICO è nata: 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. «La Fondazione FICO promuoverà la conoscenza dell'agroalimentare attraverso una filiera formativa dalle scuole primarie ai master accademici, perché è attraverso il cibo che passa la salute dell'uomo e del pianeta, una sfida tema centrale per il nostro futuro», ha spiegato **il presidente Andrea Segrè** accompagnando gli studenti alla scoperta del Parco e del networking avviato da **Fondazione FICO** con alcuni dei più importanti atenei e istituzioni nazionali di ricerca sul cibo: l'Università Alma Mater Studiorum di Bologna, l'Università

di Trento, l'Università Suor Orsola Benincasa, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Future Food Institute.

Tutte le strade portano a Fico: come raggiungere il parco agroalimentare

La Fondazione si occuperà di formazione e didattica per la scuola, ricerca scientifica. Promuoverà la dieta mediterranea e il suo benefico portato per la salute, valorizzerà i modelli di produzione agricola e consumo alimentare sostenibili dal punto di vista economico, ambientale, energetico e sociale; collaborerà con il Ministero dell'Ambiente e con il CREA – Consiglio per la Ricerca in Agricoltura attraverso specifici Protocolli di intesa già sottoscritti per la promozione dell'educazione alimentare e ambientale e del consumo consapevole; per la divulgazione delle buone pratiche di sostenibilità. Una “lecture” annuale sarà realizzata intorno alla dieta mediterranea, per monitorare gli stili di vita e di alimentazione in Italia ma anche in Europa.

che in Europa.

GALLERY

Fico, le foto dell'interno



Uno straordinario impatto in chiave divulgativa arriverà con il frutteto della **biodiversità, un'area di 300 mq** già piantumata con esemplari che rappresentano frutti dimenticati e piante biodiverse. Anche un clone del fico più antico d'Italia e probabilmente d'Europa - che si trova a Parma - è stato piantato in questo frutteto, che diventerà un ‘laboratorio vivo’ per formazione e ricerca.

Fico Eatly World impegna oltre 150 aziende italiane, dal Nord al Sud del Paese, di ogni tipo e dimensione: cooperative e consorzi, grandi gruppi e piccolissimi artigiani. Il Parco **occupa direttamente circa 700 persone**, ed ha una ricaduta complessiva stimata di 3.000 posti di lavoro nell'indotto.



Per accogliere scuole e visitatori di ogni età e da tutto il mondo sull'area del Centro Agroalimentare di Bologna, FICO offre 2 ettari di campi e stalle all'aria aperta, con 200 animali e 2.000 cultivar; 8 ettari coperti con 40 fabbriche che produrranno dal vivo tutti i prodotti più celebri della tavola italiana; oltre 45 luoghi ristoro dove degustarli, dai bar fino ai chioschi di cibo di strada ed ai ristoranti stellati; 9.000 metri quadrati di botteghe e mercato; aree dedicate allo sport, ai bimbi, alla lettura e ai servizi; 6 aule didattiche e 6 grandi "giostre" educative multimediali sul fuoco, la terra, il mare, gli animali, il vino e il futuro; teatro e cinema; un centro congressi modulabile da 50 a 1.000 persone.



Un luogo che unisce il divertimento alla cultura e alla conoscenza, grazie anche a **30 eventi e 50 corsi** ogni giorno per scoprire, apprendere e degustare le meraviglie della biodiversità italiana, capire la nostra agricoltura e la trasformazione alimentare. Il parco bolognese infatti è anche un polo di ricerca e cultura grazie alla Fondazione FICO per l'Educazione alimentare ed alla

Sostenibilità, che mette in rete le più importanti realtà internazionali della cultura agroalimentare e che alimenterà una vera e propria 'filiera formativa' intorno al cibo, per studenti dalle primarie ai Master accademici grazie alle competenze di quattro Università - l'Alma Mater Studiorum di Bologna, l'Università di Trento, l'Università Suor Orsola Benincasa e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - affiancate dal Future Food Institute. L'impegno per la **promozione dell'educazione alimentare** e ambientale e del consumo consapevole sarà sostenuto anche attraverso la collaborazione avviata con il Ministero dell'Ambiente e con il CREA, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura.



In visita a FICO gli studenti del Corso Politica agraria internazionale e comparata