

Fondazione Fico, dall'aula al campo

La Fabbrica italiana contadina ha aperto le porte ad un gruppo di studenti per una lezione con il presidente Andrea Segrè ed una visita guidata del Parco



Andrea Segrè: 'La Fondazione Fico promuoverà la conoscenza dell'agroalimentare'

A ventiquattro ore dalla sua inaugurazione ufficiale, **Fico Eataly World** ha tenuto a battesimo il primo gruppo di **studenti** in visita alla Fabbrica italiana contadina per una **lezione** fuori dalle aule, sul campo, anzi, sui tanti 'cultivar' (oltre 2mila) che Fico propone ai suoi visitatori. Il presidente di Fondazione Fico **Andrea Segrè**, il **14 novembre** scorso ha infatti accolto una ventina di studenti del corso Politica agraria internazionale e comparata per una breve **lecture** originalissima, accompagnandoli in una **visita guidata** attraverso due ettari di campi e stalle all'aria aperta, con 200 animali e con otto ettari coperti in cui trovano posto quaranta fabbriche che produrranno dal vivo i prodotti più celebri della tavola italiana.

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", ha spiegato **Andrea Segrè** accompagnando gli studenti alla scoperta del Parco e del networking avviato da Fondazione Fico con 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**.

La Fondazione si occuperà di **formazione e didattica** per la scuola, **ricercascientifica**, e promuoverà la **dieta mediterranea** e il suo benefico portato per la salute, **valorizzerà** inoltre 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** 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.

Un impatto in chiave divulgativa arriverà con il **frutteto della biodiversità**, un'area di 300 mq già piantumata a Fico 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.



Fonte: Caab