

Fico, un'idea da leccarsi i baffi



Si chiama FICO la Disneyland della tradizione enogastronomica del nostro Paese. Il nome è l'acronimo di [Fabbrica italiana Contadina Eataly World](#), una creatura di Oscar Farinetti, ideatore e patron di [Eataly](#). FICO sorge a Bologna, in via Paolo Canali, all'interno dell'area del Centro Agro-Alimentare, in una zona industriale poco lontana dal centro bolognese. Chi andrà a visitare FICO, in apertura ufficiale domani 15 novembre, si troverà di fronte un'enorme distesa di terra e innovazione: 80mila quadrati di superficie pari a 11 campi di calcio, 10 ettari distribuiti tra una zona dedicata al mondo contadino – due ettari scoperti di campi coltivati, stalle, animali – e un'area coperta di 8 ettari, energeticamente autosufficiente grazie agli impianti fotovoltaici, in cui si può assistere alla trasformazione del frutto della terra e dell'opera degli animali in prodotto finito e pronto da gustare. A renderlo possibile, 40 fabbriche specializzate nelle eccellenze italiane; 45 luoghi di ristoro, botteghe e aree dedicate allo sport, ai bambini, alla lettura, ai servizi. All'impresa partecipano 150 [aziende](#), con i loro spazi espositivi e dimostrativi; a cui si aggiungono sei aule didattiche, un teatro, un cinema, un centro congressi in grado di accogliere da 200 a 1000 persone, persino un centro postale da cui spedire – idea eccentrica ma utilissima – le preziosità gastronomiche di cui è capace l'Italia. FICO non è importante solo perché è il tempio del [made in Italy](#) ma anche perché è occasione di valorizzazione della tradizione contadina e di come, solo preservandola, si può restituire un patrimonio di cultura su cui innestare l'innovazione. Non solo: la struttura vuole essere un'occasione per il mondo del lavoro, sia per i cittadini: FICO già occupa circa 700 addetti, per lo più giovani, e che andranno ad aggiungersi ad un indotto che si attesta sulle 3mila unità. Sia un'opportunità per le imprese: avranno modo di farsi conoscere sulla piattaforma imprenditoriale, la quale raccoglie la biodiversità e le ricchezze da tutto il territorio nazionale, rendendo visibili anche imprese meno note e in aree remote del Paese.

FICO è anche occasione di studio, cultura ed educazione: l'economista [Andrea Segrè](#), che ha fatto della campagna contro lo spreco del cibo una battaglia di cultura, è infatti il presidente della

Fondazione Eataly, madre di FICO. Affidando a lui il ruolo di guida, il parco enogastronomico non sarà solo una Disneyland ma una grande fattoria didattica: dentro la struttura ci sono 120 aziende che fanno didattica per insegnare la tradizione e l'innovazione dell'agroalimentare italiano. L'opportunità per le imprese per mostrare come si trasforma il latte nel formaggio – o qualunque altra materia prima – e quanta scienza e tecnica è contenuta nel lavoro delle nostre imprese. Come l'ha definita il patron Farinetti, FICO sarà un'idea da “leccarsi i baffi”.

Se vuoi ricevere gratuitamente notizie su **Fico, un'idea da leccarsi i baffi** lascia il tuo indirizzo email nel box sotto e iscriviti:

Iscriviti

Powered by [News@me](#)