

● INAUGURATA A BOLOGNA LA MEGA STRUTTURA

Fico: una scommessa sull'agroalimentare made in Italy

di Anna Mossini

Un'anteprima per la stampa, nazionale e internazionale, generalista e di settore. Un tour guidato lungo quei 100.000 metri quadrati che prendono il nome di Fico (Fabbrica italiana contadina) e che il 15 novembre scorso, a Bologna, ha aperto le porte agli auspici di 6 milioni di visitatori annui. Una scommessa buttata sul tavolo delle idee non più tardi di 5 anni fa e diventata realtà quasi a tempo di record, con un investimento pubblico e privato calcolato in 120 milioni di euro.

C'erano 770 giornalisti, giovedì 9 novembre, in un tour suddiviso a gruppi e riservato alla stampa che si è concluso con un incontro con i giornalisti a cui hanno partecipato il presidente della Fondazione Fico, Andrea Segrè, che per primo, nel 2012, in qualità di presidente del Caab (Centro agroalimentare di Bologna) iniziò a pensare a una sorta di «cittadella del cibo». Seduti al suo fianco Oscar Farinetti, ideatore di Fico e fondatore di Eataly, Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, oltre al

sindaco di Bologna, Virginio Merola, e altri rappresentanti istituzionali che hanno contribuito alla realizzazione di quella che è stata ribattezzata la «Disneyland del cibo».

Dalla produzione al consumo

Di quei 100.000 metri quadrati dedicati alla biodiversità e all'arte della trasformazione del cibo italiano su cui si distende Fico, 20.000 sono destinati a ospitare 200 animali tra vacche, da latte e da carne, maiali, polli, ma anche pecore, asini e cavalli. E poi 2.000 varietà a comporre orti, un vigneto, un frutteto e una tartufaia.

Sugli altri 80.000 trovano spazio 150 aziende che dalla pasta al formaggio, dai salumi ai dolci, passando per i sughi e le varie tipologie di vino e birre, ma anche liquori, parlano solo ed esclusivamente la lingua italiana.

Non a caso Fico è stato definito il più grande parco agroalimentare del mon-

do e la scoperta dell'agricoltura e della trasformazione alimentare del nostro Paese è l'obiettivo che intende centrare perché «finalmente e per la prima volta - ha dichiarato Farinetti in conferenza stampa - parleremo di cibo partendo dall'inizio e non dalla fine».

Fico è nato proprio con questa impostazione: quindi agricoltura, allevamento, trasformazione, consumo. L'Italia vanta la più grande biodiversità del mondo, basti pensare che in

Europa esistono 1.200 varietà di mele e ben 1.000 si trovano nel nostro Paese. Un dato che da solo dà la dimensione della

potenzialità di un settore, quello agroalimentare, che rappresenta già un fondamentale fiore all'occhiello della nostra economia».



Una grande fattoria didattica

Fico ospiterà anche la Borsa merci del grano per le quotazioni settimanali e, a detta dei suoi fondatori, con il suo laboratorio di analisi diventerà un polo logistico, alimentare, scientifico e culturale unico.

«Fico sarà una grande fattoria didattica - ha dichiarato Segrè - che intende promuovere l'educazione alimentare, la produzione sostenibile mettendo in rete le più importanti realtà dell'agroalimentare e della sostenibilità. Un connubio ben riuscito tra territorio, tradizione e innovazione. Il fatto che all'interno della Fondazione, oltre a numerosi e autorevoli enti, si contino ben quattro Università (Bologna, Trento, Suor Orsola Benincasa di Napoli e Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo di Bra, Cuneo, ndr) dimostra la validità di questo importante progetto».



Un'immagine dell'interno di uno dei padiglioni di Fico