

L'Huffington Post.it

Bologna invita a vedere, toccare, imparare... e mangiare nella più grande cittadella del cibo del mondo

Benvenuti a Fico Eataly World



FICO EATALY WORLD

Il mondo contadino (e non solo) è in festa. [Fico](#), acronimo per la prima e unica "Fabbrica italiana contadina" [ha preso vita nella periferia bolognese](#): 10 ettari farciti di ogni sapere e sapore legato al food. È la Disneyland italiana del cibo, il più grande parco agroalimentare del mondo, sul quale sono stati investiti 120 milioni di euro, di cui una metà cash e l'altra in terreni pubblici: denaro istituzionale (fondi di previdenza e coop) e marchio Eataly, per raccontare in poche parole l'operazione.

Il parco tematico si chiama infatti anche Eataly World e nasce da un progetto di Oscar Farinetti (e figli), che ha appena annunciato l'intenzione di entrare in Borsa e ha appena piantato la sua bandierina anche a Los Angeles (dodicesimo store oltre confine della sua catena e trentottesima apertura in dieci anni dalla prima a Torino).

Fico Eataly World - realizzato nel giro di quattro anni dall'idea nata per rilanciare la sottoutilizzata area del centro agroalimentare bolognese, battendo sul tempo Lione che aprirà nel 2019 la sua [Cité Internationale de la Gastronomie](#), analoga impresa da ben 240 milioni di euro nell'ex ospedale di carità dell'Hôtel-Dieu con l'ambizione di fare della città di Bocuse la capitale mondiale della gastronomia. Un record internazionale, dunque, tutto tricolore.

Anche per gli obiettivi: accogliere 4 milioni di visitatori nel primo anno di vita fino a raggiungere i 6 milioni al terzo (di cui due stranieri e 2 italiani non bolognesi). Dagli 11 ai 16 mila ingressi (gratuiti) quotidiani, dalle 10 a mezzanotte, ipotizzando una spesa media a testa di 20-22 euro in tre ore di permanenza minima tra stalle, orti, arene e mense.

Il terreno fertile di Fico è il primo interamente bio d'Europa: con 646 mila ettari di superficie agricola a produzione integrata. Palcoscenico straordinario per farne uno spettacolo utile a tutti: nasce così,

in parallelo al parco, la Fondazione Fico, presieduta dall'agroecoeconomista Andrea Segré, a cui partecipano quattro atenei e alcune casse previdenziali (medici, periti agrari, veterinari), per promuovere l'educazione alimentare ed i saperi del cibo, il consumo consapevole e la produzione sostenibile.

Fra i progetti avviati: la promozione della dieta mediterranea e il frutteto delle biodiversità, un'area di 300 metri quadrati già "messa a dimora" 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 vuole essere [un "laboratorio vivo"](#) per formazione e ricerca.

Oltre a mangiare (45 i punti ristoro dai locali di chef stellati ai chioschi e ai bar) e comprare (90 mila metri quadrati di bazar più botteghe e mercato), si può dappertutto vedere, fare e imparare. Fico è stato pensato, infatti, anche per attrarre le scolaresche italiane ed europee (mezzo milione di studenti l'obiettivo annuo) offrendo loro anche sei aree didattiche multimediali: il fuoco, la terra, il mare, gli animali, la bottiglia e il futuro sono gli argomenti monografici di ciascuna "giostra" interattiva.

C'è un'area sportiva coperta per praticare beach volley, paddle, tennis, calcetto e arrampicata, ispirando a pieni polmoni il profumo del vicino laboratorio dolciario. E una libreria con oltre trentamila volumi, non solo specializzati. La Cineteca di Bologna curerà una programmazione di proiezioni in tema.

L'idea alla base di questa cittadella-gourmet della cultura alimentare italiana è mostrare tutto il processo – tranne la macellazione - delle principali sei filiere produttive, dal campo o dal cortile fino al piatto: carne, uova e pesce; lattiero-casearia; cereali; ortofrutticola e conserve; bevande & condimenti; dolce. Ci sono 200 animali di varie razze negli allevamenti e circa 2 mila differenti cultivar (varietà di coltivazioni) nei due ettari di campi esterni. E perfino, una tartufaia e una serra per gli agrumi, un frantoio, una macina a pietra, una vasca per la mitilicoltura e un museo con quaranta attrezzi agricoli, praticamente dall'aratro al drone.

Quaranta laboratori artigianali (denominati fabbriche) a vista consentono di seguire la lavorazione di pasta, formaggi, salumi e tutte le specialità che hanno reso nota la nostra cucina nel mondo. Si può scoprire in prima persona come si fa la mortadella, il salame, il parmigiano, la mozzarella, il pane, gli spaghetti, la birra, i panettoni, i gelati. Basta iscriversi (a pagamento) ai circa [cinquanta workshop](#) nelle sei aule didattiche sul sito.

Ma al di là della visita bolognese si può già da soli saperne di più portando sempre con se (e a mente) il prezioso "decalogo del cibo salutare" redatto e firmato da Andrea Segrè, presidente Fondazione Fico, con Marino Niola ed Elisabetta Moro referenti di MedEatResearch.

Eccolo in anteprima in 10 parole chiave:

1. **Convivialità:** mangiare ma anche cucinare in compagnia, donne e uomini, grandi e piccini.
2. **Tradizione:** continuare a cucinare e mangiare recuperando i valori della tradizione tramandati dai nostri nonni.
3. **Stagionalità:** consumare i prodotti di stagione, seguire il ciclo naturale.

4. **Frugalità:** limitare le porzioni a tavola.
5. **Spreco zero:** contrastare lo spreco alimentare e delle risorse della Terra.
6. **Coltivare:** a scuola e in famiglia la cultura del cibo, imparando a combinare insieme gli alimenti.
7. **Rispettare:** i ritmi naturali e l'alternanza sonno-veglia, ascoltando i segnali del corpo.
8. **Attività:** il corpo e la mente hanno bisogno con costanza di movimento.
9. **Preservare:** la biodiversità vegetale e animale.

La decima parola? È il manuale di comportamento per tutti i nostri pasti, ovvero, la

10. **Piramide universale della dieta mediterranea:** cereali, frutta e verdura ogni giorno; legumi e pesce, 3 volte a settimana; latticini, formaggi e carni bianche, 2 volte a settimana; carni rosse, salumi, uova e dolci, 1 volta a settimana; olio extravergine di oliva come condimento costante; acqua molta e vino con moderazione.

Dall'Emilia Romagna alla Toscana per "approdare" fra altre eccellenze del gusto. Domani e domenica a [Marina di Scarlino](#) (nell'alta Maremma) la qualità si fa arte ospitando [l'Approdo del gusto](#), rassegna sui piaceri della vita: per due giorni (dalle 11 alle 20), il porto turistico diventa il palcoscenico di una ricca mostra mercato con il meglio delle produzioni italiane. Enogastronomia, artigianato, laboratori, mostre, spettacoli si fondono in un calendario che trova il suo teatro naturale sul mare, davanti alle isole dell'arcipelago toscano.

Una sezione speciale è dedicata alla "Terra di Maremma" e vede protagoniste le aziende del territorio. Non mancano itinerari di degustazioni, show cooking di chef chiamati a preparare piatti legati alle diverse tecniche di pescato: dalla paranza, al bollentino, dallo strascico alla lampara. Inoltre, attività per bambini e grande spazio anche ai mestieri della tradizione con Mastri in mostra un insolito percorso che permette di trovarsi "a tu per tu" con maestri artigiani che lavorano dal vivo.

Dopo questo appuntamento di novembre l'Approdo del gusto prosegue con altri due eventi che declineranno temi differenti con lo stesso format: dall'8 al 10 dicembre è in programma Natale al Marina con il meglio che la tradizione italiana riserva per questa festa, mentre il 6 e 7 gennaio 2018 grandi e piccini saranno invitati a scoprire [Befana al Marina](#).