

Coltivare la filiera dell'educazione "Fico"

Unicità e diversità per promuovere e far conoscere anime, letture e sfide del sistema agroalimentare italiano. Dalogo con Andrea Segrè e Alessandro Bonfiglioli*

di SABRINA DONZELLI
17 Novembre 2017



FICO Eataly World: un'immagine dalla 'Giostra' educativa dedicata a vino, olio e birra, attraverso narrazioni e installazioni immersive

Una costellazione di esperienze attorno al sistema agroalimentare italiano: un progetto pensato, realizzato, condiviso e raccontato attraverso il lavoro (e i frutti) della filiera: dal campo alla tavola. Ecco cos'è FICO Eataly World, il più grande parco agroalimentare al mondo, aperto a Bologna il 15 novembre.

Una Fabbrica Italiana Contadina (FICO, appunto) che racchiude la meraviglia della biodiversità italiana in uno spazio che si estende su 10 ettari: 2 di campi e stalle all'aria aperta e 8 coperti con 40 fabbriche, 45 luoghi di ristori; botteghe e mercato; aree dedicate allo sport, ai bambini, alla lettura ai servizi; 6 aule didattiche; 6 grandi giostrine educative, teatro e cinema; un centro congressi e una fondazione con 4 università.

Unicità e diversità della cultura agroalimentare italiana sono al centro del progetto, che gioca una carta fondamentale nel segno dell'educazione: per far conoscere direttamente una realtà ricchissima di storia e di futuro.

Ne abbiamo parlato con Andrea Segrè, Presidente, e Alessandro Bonfiglioli, Segretario Generale della Fondazione FICO (e, rispettivamente, Pres. e Dir. Generale del CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna), che promuove l'educazione alimentare e i saperi del cibo, il consumo consapevole, la produzione sostenibile, mettendo in rete le più importanti realtà della cultura agroalimentare e della sostenibilità.

Da CAAB a FICO... come si arriva al progetto, inserito nella realtà composita che vediamo oggi? Alessandro Bonfiglioli: "Quando abbiamo ideato il progetto abbiamo visto tre valenze. Una legata alla dimensione dell'infrastruttura, quindi abbiamo creato un fondo immobiliare che si chiama PAI (Parchi Agroalimentari Italiani) che ha raccolto le risorse esistenti pubbliche e le risorse finanziarie private, permettendo la realizzazione dell'intervento strutturale. La seconda valenza è quella commerciale, e abbiamo individuato in Eataly il partner ideale per svilupparla. La terza e più importante è la parte scientifica, educativa e divulgativa, che abbiamo messo a punto attraverso la creazione della Fondazione FICO. Questi tre tasselli, con vocazioni e obiettivi sostanzialmente diversi, rappresentano per noi tre facce di uno stesso progetto. Perché senza il fondo non ci sarebbe stato l'intervento. Senza la parte commerciale il progetto non si sosterebbe dal punto di vista finanziario. Se mancasse la parte educativa verrebbe meno il fine ultimo per cui è nato tutto questo".

Su che nucleo si fonda e come si sviluppa la missione educativa?

Andrea Segrè: "Questa Fondazione, che è partecipata da 4 Università, quella di Bologna, Trento, Napoli con Suor Orsola Benincasa e Pollenza con Scienze Gastronomiche (questi due sono piccoli Atenei molto specifici), affiancate da Future Food Institute, mette insieme un patrimonio - unico in

realtà - di competenze e conoscenze legate anche alla ricerca e all'innovazione, oltre che alla didattica e alla formazione. Anche questa diventa una filiera formativa, che va, in questo caso, non dal campo alla tavola, ma dalle primarie fino all'università, ai master... E' questo il valore, secondo me, molto importante del progetto: riuscire a mettere assieme anime diverse, letture del sistema agro-alimentare diverse con un'offerta anche di una parte ludica, di giochi e di intrattenimento, che dialoga con quella più culturale, scientifica. In un mix assolutamente originale".

Chi sono i vostri interlocutori, e la vostra frontiera, per una realtà conoscitiva e formativa così vasta?

Andrea Segrè: "Il nostro obiettivo è davvero partire dai più giovani, dalle primarie. E ci stiamo impegnando a portare le elementari a visitare il Parco fino appunto ad arrivare alle Università. E questo porterà, ci crediamo molto, a un passaggio culturale per i più giovani molto importante rispetto al ridare valore al cibo. La nostra frontiera è la Dieta Mediterranea, tanto parlata quanto poco praticata nel nostro paese. E' Patrimonio Unesco. E' anche dimostrato in tanti studi che è quella che rende più longevi, che impatta meno sull'ambiente. Ecco, perché non praticarla? Quindi noi vogliamo che si parta da questa frontiera, che dovrà essere realizzata nelle generazioni successive".

*presidente e segretario generale della Fondazione FICO per l'educazione alimentare e alla sostenibilità