



Il miglior cibo Made in Italy in un parco a tema: Fico

Il paragone con Disneyland non lo offende. Quindi se qualcuno volesse definire Fico-Eataly World la «Disneyland del cibo italiano», Oscar Farinetti lo considererebbe soltanto un complimento. Sono passati quattro anni da quando il Caab, il mercato ortofrutticolo di Bologna, propose al patron di Eataly di trasformare una parte degli spazi, diventati troppo grandi, in una cittadella del cibo. Fico, inaugurato lo scorso 15 novembre, è aperto ogni giorno dalle 10 a mezzanotte e ha l'obiettivo di attirare sei milioni di visitatori all'anno.

Un po' parco giochi, un po' centro commerciale, con oltre 40 ristoranti nei quali si possono assaggiare le specialità di tutte le regioni d'Italia. Ma anche un ampio spazio esterno, con animali e coltivazioni, dove si possono imparare le differenze fra le varie razze bovine, vedere all'opera i cani da tartufo, passeggiare in un vigneto

dove ci sono i principali vitigni italiani o in un frutteto che presenta i «frutti dimenticati».

Sulla scia dell'Expo, ma con una vocazione decisamente più pop, Fico punta in particolare sul turismo internazionale. «L'Italia - ha detto Farinetti - deve passare da 50 a 100 milioni di turisti. Fico serve a questo. Vogliamo parlare del cibo partendo dall'inizio e non dalla fine: ovvero dall'agricoltura, dall'allevamento e dalla trasformazione. E perché l'Italia ha la più grande biodiversità edibile del mondo».

Fra i vari stand si possono imparare le tecniche di produzione dell'olio, del vino, dei formaggi e delle altre eccellenze italiane. Fico è facilmente raggiungibile grazie a una nuova linea di tram che collega la stazione all'area, che si trova ad alcuni chilometri dal centro della città. Da Bologna insomma parte un chiaro messaggio: il made in Italy promuove l'intero Paese.

