

Bologna, apre FICO: il parco agroalimentare più grande del mondo

Ha di recente inaugurato a Bologna FICO (Fabbrica Italiana Contadina) che si afferma già come la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'agroalimentare italiano nel mondo.



Sono trascorsi appena sette giorni dall'inaugurazione di FICO Eatly World, il tempio della biodiversità italiana nel mondo. FICO sta per Fabbrica Italiana Contadina ed è il “parco dell'agroalimentare più grande del mondo” che ha aperto nell'area del CAAB – Centro Agro Alimentare di Bologna. FICO Eatly World si pone l'obiettivo di divenire un indirizzo di riferimento “per la conoscenza della cultura enogastronomica italiana” e volano di attrazione turistica a livello internazionale.

SOMMARIO

- Il progetto
- La Fabbrica
- L'architettura

Il progetto



Chef Rubio in Cambogia

Ha visto con i suoi occhi come la vita di un bambino cambia con l'adozione a distanza

FICO fa capo alla società Eataly. "Dal seme alla forchetta" è lo slogan della Fabbrica Italiana Contadina, che raccoglie al suo interno un enorme fattoria con campi, allevamenti, laboratori per la preparazione degli alimenti, mercati, ristoranti e centri didattici. L'obiettivo è mostrare l'intero processo produttivo della biodiversità alimentare italiana. Il progetto di FICO, curato dall'architetto Thomas Bartoli di Eataly Design, si colloca all'interno di alcuni edifici già esistenti del CAAB per una superficie totale di 100.000 metri quadrati dedicati alla biodiversità e all'arte della trasformazione del cibo italiano.



La Fabbrica

I visitatori di FICO possono assistere alla preparazione della pasta, fatta a mano e a macchina; alla macinazione nel frantoio; assaggiare i prodotti freschi usciti dalle fabbriche e i prodotti della terra; interagire con gli animali e conoscere le 150 aziende coinvolte nel processo produttivo. Perché all'interno della Fabbrica sono inseriti 2 ettari di campi e stalle all'aria aperta, con 200 animali; 8 ettari coperti con 40 fabbriche di alimentari in funzione; oltre 45 luoghi ristoro con bar e chioschi di cibo; 9.000 metri quadrati di negozi e un mercato con il meglio dei prodotti della cucina italiana; aree dedicate allo sport, ai bimbi, alla lettura e ai servizi; 6 aule didattiche per corsi e il centro congressi da 50 a 1.000 persone per gli eventi che animeranno FICO tutto l'anno.



L'architettura

Il progetto sorge alle porte di Bologna, nel luogo di un ex mercato all'ingrosso. La nuova struttura, rispettosa dell'uso originale del luogo, utilizza l'acciaio per le parti operative, i materiali naturali negli spazi interni, attraverso un continuum tra campi e galleria centrali. Arredi e dettagli dei vari settori, ognuno individuato da un colore differente in base alla funzione nel processo produttivo, sono firmati da numerose aziende italiane di design. La nuova copertura del mercato è ricoperta di pannelli fotovoltaici che garantiscono l'autosufficienza energetica di FICO.

Il progetto nasce dall'idea di poter vivere e condividere tutte le fasi di trasformazione del prodotto in un unico luogo, dalla nascita nella terra madre fino alla forchetta, passando per le fasi di lavorazione, produzione, vendita e conoscenza.

Thomas Bartoli, architetto progettista di FICO Eataly World e Responsabile Eataly Design

