

# LA CITTADELLA DEL GUSTO

**INGRESSO GRATUITO**

L'ACCESSO AL PARCO È LIBERO E APERTO A TUTTI COSÌ COME IL PARCHEGGIO NELLE PRIME DUE ORE SI PAGANO, INVECE, LE SINGOLE 'ESPERIENZE'

## Campi, stalle, ristoranti, aule didattiche Benvenuti nella fabbrica del cibo italiano

*A Bologna è nato Fico, dieci ettari di parco tematico dedicati alla biodiversità*



### IN PILLOLE

#### Cos'è

Fico Eataly World è un parco agroalimentare pensato per rappresentare, in vivo, tutte le filiere produttive della dieta mediterranea

#### Dov'è

A Bologna, via Paolo Canali 8, nella struttura del Caab, il mercato ortofrutticolo cittadino, ora spostatosi poco più in là, nella stessa area

#### I numeri

Il parco è grande 10 ettari, di cui 8 coperti e 2 all'aperto. Contiene campi con 2000 colture e stalle con 200 animali, 45 ristoranti e 40 fabbriche

#### Chi c'è dietro

La proprietà è del fondo Pai, gestito da Prelios sgr e la cui maggioranza è del Comune di Bologna (che ci ha messo l'immobile), il resto sono soci privati

#### La parte scientifica

È affidata a una Fondazione, presieduta da Andrea Segrè e nella quale siedono rappresentanti di quattro università italiane

**PIÙ VOLTE** raccontato, spiegato, immaginato, alla fine Fico Eataly World, il parco agroalimentare ideato da Andrea Segrè e Alessandro Bonfiglioli, presidente e direttore del mercato ortofrutticolo di Bologna, è nato per davvero. La Fabbrica Italiana Contadina, questo il nome esteso dell'acronimo, è stata inaugurata lo scorso 12 novembre dal premier Paolo Gentiloni, da quattro suoi ministri (Dario Franceschini, Gian Luca Galletti, Maurizio Martina e Giuliano Poletti), dal presidente della Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini e dal sindaco di Bologna, Virginio Merola. Un luogo che parte da Bologna per guardare al mondo, con aspettative di non poco conto. Lo dicono i numeri immaginati da Oscar Farinetti, patron di Eataly e da Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico: a regime, entro tre anni, sono attesi sei milioni di visitatori all'anno - tra gli 11mila e i 15mila di media, di cui 4 milioni sempre nuovi e 2 milioni di ritorni.

**PER VEDERE** cosa? La lista è lunghissima, come grande è il posto in questione. Sono centomila metri quadrati, dieci ettari, di cui otto coperti e due all'aperto. Occupati, questi ultimi, da campi coltivati con più di duemila specie di piante differenti e da stalle per contenere circa duecento razze di animali, tutti chiamati a rappresentare la straordinaria varietà della biodiversità mediterranea. Luoghi reali, assicurano da Fico: le mucche vengono munte per far latte e formaggi, il grano raccolto per diventare farina, l'uva per il vi-



**SOTTO LALENTE** Le bici Bianchi con cui è possibile girare nel parco

no, le olive per l'olio eccetera eccetera. E certo che si tratta di produzioni dimostrative, ma i frutti di stalle e campi, questa è la novità, finiranno insieme alle altre materie prime all'interno delle quaranta fabbriche del cibo presenti nel parco, realmente operative e visitabili con visite guidate, o anche solo sbirciando attraverso i muri di vetro. Ciò che non viene direttamente da Fico, spiegano dal parco, arriva - per ciò che riguarda gli ortaggi -, a chilometro meno di zero dal mercato ortofrutticolo, sorto a pochi metri dalla vecchia sede dove ora è nato Fico, in una nuova area mercatale. Latte, carne, tartufi, uova e altre materie prime provengono invece a filiera controllata dei gestori delle fabbriche. Che sono stati selezionati da tutta Italia, perché eccellenze nel proprio settore.

#### I VISITATORI

Ne sono previsti a regime sei milioni all'anno di cui 4 milioni sempre nuovi

**UN GRUPPO** eterogeneo per provenienza (anche se molto deriva dall'Emilia-Romagna) e per grandezza, con grandi gruppi internazionali al fianco di minuscoli produttori locali. Così il latte e le mozzarelle in Fico le produce Granarolo, il Grana Padano (due forme al giorno) è a cura del consorzio, così come il Parmigiano, anche se, essendo Bologna di poco fuori dall'area di produzione, le forme non nascono lì. Le patate sono affidate a Pizzoli, il caffè lo fa Lavazza, il cioccolato il piemontese Venchi, la birra Baladin, il vino il consorzio Cevico, la pasta fre-

sca le sfoglie bolognesi di Sfo gliAmo, quella all'uovo i marchigiani di Campofilone e quella di grano duro non poteva che essere affidata ai gragnanesi (Di Martino). E così via, filiera per filiera. Con altrettanti luoghi in cui poter mangiare - 45 tra ristoranti e chioschi - affidati a locali o chef famosi in giro per l'Italia. Tutto da gustare, ma anche da imparare. Con 45 guide, gli ambasciatori della biodiversità, che accompagnano i visitatori lungo il parco, attraverso le singole filiere o nelle fabbriche. E poi in sei gieste multimediali pensate sull'impronta dei padiglioni di Expo, in cui scoprire e imparare centinaia di cose sul cibo.

**LA REGIA** della parte scientifica è affidata alla Fondazione Fico, presidente Andrea Segrè, con alle spalle il lavoro di quattro università: Bologna, Trento, Napoli e Politecnico (Università del cibo). Ingresso gratuito e visite a pagamento, comprese le decine di corsi e le esperienze attivati filiera per filiera, su come si fa la pasta, come si trovano i tartufi, come funziona una stalla, come si fotografa il cibo e altro ancora. All'interno di un posto così grande ci si sposta grazie a delle speciali biciclette dotate di un grosso cestino davanti e un vano refrigerato dietro. All'esterno, invece, opera un 'trenino' a forma di Freccia Rossa. Gratuite le prime, a pagamento il secondo, così come gratuito è l'ingresso nel parco e al visita all'interno e all'esterno, mentre si pagano, oltre alle cose da mangiare e da acquistare, anche i corsi, le esperienze, le visite guidate e l'accesso alle gieste multimediali.

Simone Arminio





**IL FICOBUS**

UN AUTOBUS COLLEGA OGNI MEZZ'ORA  
(CHE DIVENTANO VENTI MINUTI NEI WEEKEND)  
LA STAZIONE E IL CENTRO CITTÀ CON IL PARCO

**I TRENI AGEVOLATI**

FINO AL 15 GENNAIO TRENITALIA OFFRE  
UNA TARIFFA SPECIALE SCONTATA AL 30%  
PER TUTTI I VIAGGI DA E PER BOLOGNA

**LA TECNOLOGIA**

### Un sistema di reti per connettere e analizzare i dati

VODAFONE Italia è partner digitale di Fico, Fabbrica Italiana Contadina. Grazie all'infrastruttura e alle soluzioni digitali Vodafone, infatti, i visitatori del parco hanno a disposizione le migliori reti di telecomunicazioni e possono visitare il parco godendo di soluzioni e connettività del tutto avanzate.

Una struttura che, oltre ai visitatori, serve anche il parc. Merito della soluzione Vodafone Analytics, che analizza alcune informazioni provenienti dai singoli elaborandole, attraverso specifici processi di anonimizzazione e aggregazione dei dati, per creare report statistici su presenza, mobilità e flussi di visitatori.

Questo consente, per esempio, a luoghi di grande afflusso come Fico, di programmare al meglio la propria accoglienza ai visitatori e ai servizi interni.

**NELL'AMBITO** di questa partnership, Vodafone offre anche servizi di telefonia fissa per tutte le fabbriche ospitate all'interno del parco, e il collegamento wi-fi per i visitatori.



**IN PRIMO PIANO**  
A destra, l'ingresso di Fico e Tiziana Primori  
(© Roberto Serra).  
Sotto altre foto del parco  
che sorge a Bologna



# «Questo luogo è straordinario Ed è pronto a cambiare ogni giorno»

*Tiziana Primori, ad di Fico Eataly World: «È la mia idea di futuro»*

di **SIMONE ARMINIO**

Nel 2014, partita l'idea di un grande parco agroalimentare da realizzare nel mercato ortofrutticolo di Bologna, avuti i permessi dal Comune e trovati i finanziatori con la nascita del Fondo Pai, in una conferenza a Palazzo d'Accursio, sede del Comune, si disse: "Si parte". Da allora, narrano le cronache, Tiziana Primori, ad di Fico Eataly World, ebbe in mano una mappa dettagliata del Caab, una serie di idee buttate giù sulla filosofia del posto e tanta, tantissima carta bianca da riempire.

#### Primori, avete mai creduto di non farcela?

«No, anzi: quando abbiamo deciso di lanciarcene nel progetto già smaniavo per vederlo già realizzato. Fin dall'inizio l'ho visto come una cosa da fare subito e assolutamente. Un progetto che si è sposato perfettamente con l'idea di futuro in cui ho sempre creduto, da imprenditrice e da cooperatrice».

#### Non sarà stato facile far parlare tra loro più di 150 realtà differenti, coniugare i campi, le stalle, i ristoranti, le parti didattiche e tutto il resto.

«No, anzi: quando abbiamo deciso di lanciarcene nel progetto già smaniavo per vederlo già realizzato. Fin dall'inizio l'ho visto come una cosa da fare subito e assolutamente. Un progetto che si è sposato perfettamente con l'idea di futuro in cui ho sempre creduto, da imprenditrice e da cooperatrice».

«Abbiamo realizzato da zero qualcosa che non esisteva da nessuna parte del mondo, e questa è stata la difficoltà più grande. Eppure oggi siamo qui».

#### Come sta andando? Diamo i numeri.

«Molto bene queste prime settimane, con centomila visitatori nei primi 5 giorni, per il 10% stranieri, a cui si aggiungono i 50 presidi arrivati nei giorni scorsi da tutta Italia per conoscere il parco e organizzare le prime gite didattiche».

#### Non andrà già tutto benissimo.

«La macchina, comprensibilmente, è da tarare. Dopo il primo weekend abbiamo deciso di variare le indicazioni per i parcheggi e la viabilità interna, perché i visitatori ci hanno fatto notare che erano poco chiari. Ma questo è il bello di un nuovo progetto: puoi immaginarlo nel migliore dei modi, ma è quando arriva la gente che diventa concreto».

#### Qualcuno ha detto: poveri animali, chissà se si trovano bene.

«Il benessere degli oltre duecento

animali che ospitiamo è stata la prima preoccupazione che abbiamo avuto quando abbiamo immaginato questo posto, e poiché noi possiamo impegnarci ma non possiamo sapere se davvero va tutto bene, abbiamo siglato un proto-

**CONVINTA**

«Fin dall'inizio sono stata sicura della riuscita del parco  
Anzi, fremmo per vederlo»

collo con la scuola di Veterinaria dell'Università di Bologna e collaboriamo a stretto contatto con l'Aia, Associazione allevatori italiani, per sapere se tutto va bene, se la dieta è quella giusta, e la stalla è adatta e tutto il resto».

#### Gli animali cambieranno?

«Quelli che abbiamo lì terremo il più possibile, perché ci siamo già affezionati. E altri ne verranno, mentre alcuni nasceranno proprio qui: l'asina, ad esempio, è incinta».

#### I campi che vediamo, essendo veri, hanno i loro tempi. Quando li vedremo a frutto?

«Per le vigne ci vorranno almeno

tre anni. Gli ulivi produrranno già l'anno prossimo. Gli agrumeti sono già carichi. I primi ad arrivare, tra pochi mesi, saranno invece i prodotti dell'orto».

#### Cosa sta facendo di più ai visitatori?

«Le biciclette con cui girare all'interno del parco in assoluto. Poi le visite guidate alle filiere, in primo luogo quella del grano, della carne, del pesce, del vino, del tartufo... Anche le stalle sono molto visitate, soprattutto dalle famiglie con bambini, idem le sei gioiote didattiche».

#### Ancora complicato tenere le fila di 150 personalità diverse?

«Facciamo riunioni settimanali, plenarie e di settore, per cercare di tenere sempre un punto comune. Ci sono stati molti problemi, soprattutto nei primi giorni, ma li abbiamo risolti con l'entusiasmo e con un altissimo spirito di collaborazione».

#### Altri problemi verranno se entro tre anni arriveranno davvero sei milioni di visitatori, come dite.

«Siamo prontissimi ad accoglierli».

**BANCHE**

### Carisbo ha aperto una filiale

**ALL'INTERNO** del parco agroalimentare Fico è stata inaugurata una nuova filiale Carisbo. La filiale - si legge in una nota - è posta nello spazio centrale del complesso, e sarà a disposizione dei visitatori e degli imprenditori e dei lavoratori impegnati nella struttura e nel vicino Caab-Centro Agro Alimentare di Bologna. «La scelta di aprire un nuovo sportello bancario all'interno di Fico - commenta Tito Nocentini, direttore regionale di Intesa Sanpaolo - testimonia la volontà di Carisbo-Intesa Sanpaolo di continuare a investire in un territorio dalle grandissime potenzialità, in cui siamo storicamente attivi e punto di riferimento per l'economia locale».

