

**IL RISTORANTE** LO CHEF MANTOVANI IN UNA LOCANDA INNOVATIVA

# L'uovo protagonista di piatti gourmet a Fico

«**FICO EATALY WORLD** è un progetto unico che valorizza il territorio e vuole dare testimonianza delle eccellenze agroalimentari italiane». Parola di Federico Lionello, direttore commerciale e marketing di Eurovo.

L'azienda italiana leader nel settore avicolo ha puntato sin da subito sul progetto della Fabbrica Italiana Contadina, il mega parco alimentare che punta a far conoscere le produzioni *made in Italy*, inaugurato a Bologna (nella zona del Caab) il 15

novembre scorso.

«Condividiamo l'opportunità unica di presentare e far vivere al pubblico l'intero processo di filiera, che noi abbiamo realizzato per intero: dall'allevamento di galline ovaiole alla proposta gastronomica nel primo ristorante di Eurovo», spiega Lionello.

Il locale si chiama 'La locanda dell'uovo', ed è l'uovo, ovviamente, il protagonista indiscusso del menù proposto dallo chef Fabrizio Mantovani, che cura personalmente ogni piatto.

