



Fico ko, Farinetti svela Grand Tour Italia

L'ex Fico a Bologna ora è un cantiere ma già una parte della segnaletica è dedicata al nuovo **Grand Tour Italia**. Oggi **Oscar Farinetti** ha svelato il nuovo format che aprirà al pubblico il **5 settembre** con l'obiettivo di attirare un milione e mezzo di visitatori (**500mila stranieri**) e generare un fatturato annuale da **30 milioni**.

L'esperienza precedente è stata un **fallimento**, anche se alla città ha portato un mercato ortofrutticolo nuovo di zecca, sostenuto il bilancio del Caab e dato un nuovo e bel look a una struttura in disuso. Farinetti crede nella nuova impresa, nonostante il **sentimento non positivo dei bolognesi**. Non a caso la parola d'ordine è **fiducia**. Quella da riconquistare.

E l'ortofrutta? Sarà centrale. Il visitatore verrà accolto con un muro visivo tutto dedicato alla frutta e verdura, ma soprattutto i ristoranti dovrebbero essere riforniti dalle aziende del mercato ortofrutticolo vicino, come ha sottolineato dal palco della conferenza **Marco Marcatili, presidente del Caab**. Si riparte da limoni, arance e cultura

Tra le prime parole di Farinetti: **“Qui si scoprirà perché il limone di Sorrento si chiama sfusato, qui si spiegherà perché le arance siciliane sono rosse e gli effetti dell'Etna sull'agrumo”**.

Si mangia, ma con attenzione alla cultura grazie ai corsi di **Slow Food** – un tot gratuiti saranno riservati ai pensionati emiliani – e agli eventi letterari curati da **Scuola Holden**: “Ho la passione per i classici si venderanno a metà prezzo i capolavori della letteratura: da Guerra e Pace a l'Idiota”.



Farinetti **lega il cibo agli aspetti culturali**. Un altro tassello importante è quello dell'agricoltura, grazie al partenariato con Coldiretti per coinvolgere gli agricoltori. Senza dimenticare il patrocinio del ministero dell'Agricoltura ed Enit per il lato turistico. Si scende dal piedistallo: “Rispetto a Fico andiamo a fare accordi con le agenzie”. Meno snobismo e porte aperte ai pullman.

Questa volta: “Prezzi giusti”

Il fondatore di Eataly, ricorda spesso i successi nel mondo da New York a Stoccolma passando per Torino, descrive poi il cuore del Grand Tour Italia: “Coinvolgeremo, oltre Coldiretti, le migliori osterie delle venti regioni per offrire il meglio di tutta la cucina italiana. E puntiamo ad almeno due iniziative per regioni per **40 iniziative a tema l'anno, 40 week end**”.

La strategia è quella di offrire al visitatore straniero la bio diversità culinaria tricolore e al bacino che va da Mantova fino a Ravenna, chi può raggiungere facilmente Bologna, continue novità. Al bolognese un menù regionale vario che comprende anche l'Emilia Romagna ma spazia dai canedorli dell'Alto Adige ai malloreddus sardi.

E c'è da sbizzarrirsi **con frutta e verdura**. Una critica costante di Fico toccava i prezzi: “Saranno prezzi buoni – promette Farinetti – naturalmente i **prodotti bio e premium** costeranno qualcosa in più”. Il tour è stato pensato ricostruendo i portici che caratterizzano tante città italiane a iniziare da Bologna a cui Farinetti ha dedicato uno spazio speciale.

Alleanza con il Caab per promuovere l'ortofrutta

[Leggi di più](#)

Categorie myfruit.it

Packaging e Tecnologie

Prodotti

Aziende

Reparto Ortofrutta

Fruttivendoli e non solo

Trend e mercati

Biologico

Eventi e Fiere

Sei interessato a fare pubblicità nelle prossime uscite? **Contattaci su info@myfruit.it**



Copyright © 2020 Myfruit.it, All rights reserved.

La newsletter settimanale di myfruit.it è inviata gratuitamente a tutti i lettori del sito web

Our mailing address is:

Myfruit.it
Via Provinciale Vignola - Sassuolo 315/3
41057 Spilamberto (MO)

Italy

Ricevi questa newsletter perchè ti sei iscritto dal sito myfruit.it, mysnack.it o durante uno dei nostri eventi e webinar, accettando la [privacy policy](#) allegata. Se non vuoi più ricevere questa newsletter [clicca qui](#).