



## Grand Tour Italia, il gusto delle regioni italiane

[3 Settembre 2024](#)

Giovedì 5 settembre si spalancheranno le porte di Grand Tour Italia, il nuovo format pensato da Oscar Farinetti per rilanciare l'ex Fico Eataly World. Ristorazione, didattica, intrattenimento saranno le anime del parco



La campagna pubblicitaria per il lancio di **Grand Tour Italia** punta sui 5mila passi che occorre fare per percorrere l'area di 50mila metri quadrati in cui si dispongono i "padiglioni" dedicati alle 20 regioni italiane – l'ordine non è geografico –, le aule destinate alla didattica, gli spazi per gli eventi e quelli per i giochi. La promessa è far scoprire ai visitatori – che godranno dell'ingresso gratuito, e gratuito è anche il parcheggio – **la ricchezza della biodiversità dei singoli territori italiani da cui scaturiscono quei prodotti d'eccellenza che rivestono il ruolo di protagonisti dell'esperienza di visita.**



L'area dedicata alla regione Lombardia

## UN TOUR ENOGASTRONOMICO ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ

Lungo l'asse centrale di Grand Tour Italia, sotto due file di portici che evocano il concetto di incontro tra persone e ovviamente i portici di Bologna patrimonio Unesco, **ogni regione ha a disposizione uno**

**spazio in cui esprimere le proprie eccellenze:** nell'osteria si propongono le ricette tradizionali, nel mercato si espongono i prodotti tipici che possono essere acquistati e nell'area didattica ci si immerge nell'offerta turistica regionale. Particolare attenzione è data alla **sostenibilità ambientale** grazie alla scelta di prodotti provenienti principalmente da fonti biologiche o sostenibili. Menu e gestione delle osterie non saranno fissi, ma cambieranno periodicamente.

Lo scopo di Grand Tour Italia è garantire un'esperienza enogastronomica genuina differenziata a seconda delle preferenze dei visitatori, che hanno anche la possibilità di **partecipare a dei corsi** – dai più semplici, a cadenza giornaliera, a quelli più specialistici –, di accedere alle **“giostre” interattive e multimediali** dedicate a temi fondamentali quali gli animali, la terra, il mare e la produzione italiana di vino e olio e **di assistere alle fasi di produzione di alcuni cibi, come la mortadella o la pasta fresca.**

## IL RAPPORTO CON IL CENTRO AGROALIMENTARE DI BOLOGNA

Grand Tour Italia sorge nei pressi del Centro AgroAlimentare di Bologna: **Marco Marcatili, Presidente CAAB**, auspica che la collaborazione *“possa esprimere una sinergia per la promozione per le filiere dell'ortofrutta e del fresco che fanno capo al Centro”*, e aggiunge: *“A partire da Grand Tour Italia e dai suoi attori, lavoreremo a un'alleanza per la buona alimentazione, **che promuova la cultura del cibo e la consapevolezza di cittadini e consumatori sul valore del cibo fresco e sull'importanza dell'alimentazione per la salute.** Ciò che chiediamo a Grand Tour Italia non è un rapporto di buon vicinato, ma una vera partnership strategica sull'alimentare, una responsabilità condivisa su questi temi”*.

## TANTE LE ESPERIENZE IMMERSIVE

Il cibo non è il protagonista esclusivo di Grand Tour Italia. Una volta varcato l'ingresso si incontrano infatti lo spazio della **libreria “I capolavori”**, in cui grazie alla collaborazione della Scuola Holden di Torino si propongono i 1.200 volumi più importanti della storia, e lo spazio dedicato all'arte. Quest'ultimo è gestito da **Earth – Eataly Art House**, già presente a Eataly Verona, e la mostra di apertura porta il titolo *Photo&Food. Il cibo nelle fotografie Magnum dagli anni Quaranta a oggi*.



Lo spazio didattico multimediale dedicato alla terra

Eredità di [Fico](#) è il **Luna Farm**, un parco divertimenti derivato da una fattoria, dove bambini e famiglie possono divertirsi su giostre che ruotano, saltano e volano, giochi, videogiochi. È in via di completamento, infine, **Grand Tour Karting**, una pista di kart elettrici che potranno essere usati in un coinvolgente circuito indoor di oltre 500 metri. Grand Tour Italia dispone inoltre di un Centro Congressi che può ospitare eventi sia pubblici sia privati e team building.