

Rassegna < Da Expo a F.I.CO.>

27/10/2015 La Repubblica (ed. Bologna) pag. 2	1
27/10/2015 Il Sole 24 Ore pag. 15	2
27/10/2015 Il Resto del Carlino (ed. Bologna) pag. 56	3
27/10/2015 Il Resto del Carlino (ed. Bologna) pag. 57	4
27/10/2015 Giornale di Brescia pag. 29	5
27/10/2015 Corriere di Bologna pag. 2	6
26/10/2015 Il Sole 24 Ore Online Da Expo a Fico: a Bologna l'eredità dell'esposizione	7
26/10/2015 Agi.it Agroalimentare: sindaco Bologna, con Fico grande contributo settore	8
26/10/2015 Adnkronos Da Expo a 'Fico' 40 aziende nel parco del cibo a Bologna	9
26/10/2015 La Repubblica.it (ed. Bologna) Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017"	11
26/10/2015 La Repubblica.it (ed. Bologna) Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nel 2017"	12
26/10/2015 24Emilia.com 40 aziende agroalimentari e i Consorzi pronti a entrare nel "Parco del cibo"	13
26/10/2015 Corriere della Sera.it (ed. Bologna) <Fico produrrà 80 milioni l'anno>	14
26/10/2015 BolognaToday Fico Eataly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'	15
26/10/2015 BolognaToday Fico Eataly, ecco il progetto: 40 aziende per il 'paradiso dei buongustai'	17
26/10/2015 Il Piccolo.it Da Expo alla Fabbrica italiana contadina: ecco Fico Eataly World	19
26/10/2015 Strill.it Calabria - Amarelli da Expo a Eataly World	21

In primo piano

“Darà 80 milioni l'anno e 700 posti di lavoro” Fico promette ma slitta

Incontro all'Expo: “Inaugurazione a inizio 2017”
Farinetti show: “Vedo tanti gufi, ma andiamo avanti”

ENRICO MIELE

UN giro d'affari da 80 milioni di euro e 700 nuovi posti di lavoro, ma il taglio del nastro continua a slittare. Si alza il velo sul progetto Fico, presentato ieri nei padiglioni milanesi dell'Expo, di cui raccoglierà l'eredità. La staffetta, però, è teorica, visto che l'inaugurazione del parco, inizialmente prevista il mese prossimo, avverrà tra più di un anno: «Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo, andrà bene uguale. Una data? Nella seconda parte del 2016 o nella prima del 2017» ammette, sorridente, Oscar Farinetti, che con la sua Eataly ha messo in piedi l'iniziativa assieme al Caab e alle coop.

Il grande mattatore è lui. Tutti lo cercano e lui non si nasconde dietro agli ostacoli in corso d'opera: «Il problema è che sono 80mila metri quadri, abbiamo di fronte a noi alcune difficoltà tecniche e non vogliamo sbagliare». Quanto al toto-inaugurazione, il patron di Eataly si colloca, con autoironia, sul banco degli imputati: «Nella mia vita ho aperto 106 luoghi di vendita ma non ho mai azzeccato una data». Il suo show di presentazione dura quasi un'ora. La

cornice è il media center Expo, con un buffet a base di culatello, sangiovese e prosciutti. Farinetti, ispirato, cita più volte i «gufi» che, ai suoi occhi, rimangono contro. «Ma non siamo preoccupati: l'umanità si è sempre divisa tra innovatori e chi cerca di resistere». Le critiche al progetto «sono stupidaggini, sarà la nostra Disneyworld». E sul finale assicura il suo impegno full time: «Starò lì e ci metterò la faccia». Al suo fianco, gli altri protagonisti. A partire da Andrea Segrè, ideatore del parco, e Tiziana Primori, ad di Eataly World, che annunciano: «Il fatturato annuo sarà intorno agli 80 milioni di euro tra ingressi e vendite al dettaglio». Gongola Virginio Merola, che si lancia in previsioni («Ci aspettiamo sei milioni di visitatori») e promette «un tram o filobus dedicato a Fico». Se tutto andrà liscio, l'attesa è per «un indotto di 3mila lavoratori, più i 700 diretti». L'inaugurazione? «Per me non è un problema, Fico non c'entra nulla con la scadenza elettorale. Aldilà dei gufi, i lavori sono molto avanti». L'occasione è servita soprattutto a svelare le 40 aziende che animeranno il parco. Si va da colossi come Granarolo e Lavazza agli artigiani, passando per i consorzi di mortadella e Parmigiano. In tre casi - i salumi Antica Ardenega, le carni La Granda e le birre Baladin - il gruppo Eataly di Farinetti è anche socio con una partecipazione diretta.



È TORNATO IL 27
Con la riapertura al traffico di via Rizzoli, ieri mattina, è ripresa anche la circolazione della linea 27. A sinistra, Segrè e Farinetti, di Eataly

© RIPRODUZIONE RISERVATA

esperienze
di compensazione:
itinerario aziendale
in emilia romagna

bergami

MERCOLEDÌ 28 OTTOBRE, ore 18
via san Carlo 7/a - Castel Guelfo di Bologna



MERCOLEDÌ 11 NOVEMBRE, ore 18
via Caboto 6/8 - Reggiolo



MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE, ore 18
via Maestri del Lavoro 180 - Castel San Pietro Terme



MERCOLEDÌ 9 DICEMBRE, ore 18
via Grieco 13 - Imola

info: 347 0516870



i mercoledì di efa

L'evento universale. Sondaggio Coldiretti Ixè: per l'85% dei visitatori è un successo economico e di immagine per l'Italia

L'Expo vince nonostante le code

Superata la barriera dei 20 milioni di ingressi: spesi 2,3 miliardi per soggiorni e visite

Roberto Iotti
MILANO

Due i difetti macroscopici evidenziati dalla maggioranza degli oltre 20 milioni di visitatori (quota superata ieri) di Expo: troppe code per il 73% di loro e ristoranti troppo cari per il 47%. Gli aspetti negativi terminano qui e non è poco per un evento mondiale che ancora una fine maggio catalizza critiche a raffica. Un primo bilancio dell'esposizione internazionale Rho a Pero (Milano) lo ha fatto ieri la Coldiretti, attraverso i risultati di un sondaggio realizzato dalla società Ixè. L'85% dei visitatori di Expo ha complessivamente espresso un giudizio positivo di gradimento, nonostante le code che nella medesima sede totalizzano 2,7 ore di attesa (ma le punte hanno raggiunto i 40 minuti per il 73%).

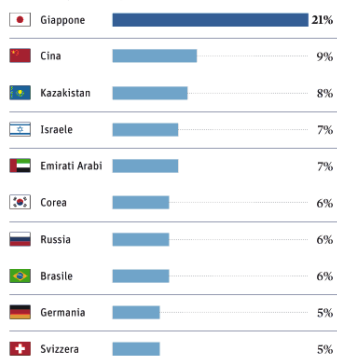
IMMOTIVI DI UN SUCCESSO De Rita (Censis): l'Italia ha imposto la forza del suo modello di filiera, di qualità e di legame tra agricoltura e territorio e gastronomia

Per tre italiani su quattro il successo di Expo è comunque un successo dell'Italia: per il 60% ci sono ricadute positive di visitare altri luoghi turistici limitrofi e altre città d'Italia. Il 42% dei visitatori è infatti rimasto a Milano, mentre solo l'11% ha visitato altre località lombarde. Buona anche la performance di Coldiretti, emersa come l'associazione di categoria che ha valorizzato il prodotto agroalimentare italiano, che esprime difesa di valori rurali e territoriali non perdendo di vista i temi dell'innovazione e della tecnologia. Il significato di sei mesi di esposizione universale lo ha tracciato Giuseppe De Rita, fondatore e presidente del Censis. «L'Expo ha spiegato il sociologo - è stata per molti Paesi espressione di orgoglio e potenza nella magnificenza espressa dai loro padiglioni. L'esposizione ha comunque messo in risalto alcune peculiarità essenziali anche per l'Italia. «Expo ha detto De Rita - è stata la vittoria della ricchezza, cavallo di battaglia dell'agroalimentare nazionale. Ma ora anche altri Paesi hanno valorizzato la tipicità delle

loro produzioni. Quindi l'Italia deve fare un passo avanti e perderla il primato». Tipicità è un valore espresso «dalla forza delle filiere ed Expo - ha spiegato il sociologo - ha mostrato quanto la qualità sia essenziale per tutte le filiere. È fondamentale è l'innovazione tecnologica messa in mostra da Paesi come la Cina, la Thailandia o il Kazakistan per la salvaguardia del bene acqua nelle coltivazioni. Su questo tema - secondo De Rita - il nostro Paese deve recuperare un margine di ritardo». Infine il modello italiano, esibito e discusso nei sei mesi di durata di Expo «è dimostrato la vera forza di un sistema fatto di agricoltura legata al territorio, di tradizioni e gastronomia del territorio e di filiere che nascono e prosperano proprio sul territorio. «Un meccanismo unico e che non siamo seri pienamente conto». Ora l'importante è non disperdere questo patrimonio di conoscenza.

I padiglioni stranieri più graditi dai visitatori

Quali sono i padiglioni di paesi e/o imprese straniere che le sono piaciuti di più?



Il dibattito. Il ministro Martina: a Milano 140 Paesi per conoscere il nostro modello di agroindustria - Moncalvo (Coldiretti): abbiamo dimostrato al mondo capacità di fare

«Orgoglio e valori da non disperdere»

aggiunge - da non disperdere. Ha vinto la filiera agroindustriale italiana. Questo Governo ha posto l'Expo al centro delle azioni di rilancio e in particolare l'impresa agroindustriale. Ci sono ancora temi da affrontare, ma la battaglia su trasparenza, origine dei prodotti, etichette va fatta tutti assieme a Bruxelles». **LA CURIOSITÀ** A territori e tradizioni guarda anche una multinazionale come Unilever. «Crediamo nell'agricoltura dell'Italia, continueremo a investire qui»

«Tra i non pochi artefici della riuscita di Expo, nutrire il pianeta, energia per la vita» il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, ricorda. «È emozionante e la forza espressa il 15 settembre, quando 30 mila imprese agricoli Coldiretti sono stati protagonisti della giornata dell'agricoltura. Abbiamo dimostrato - aggiunge Moncalvo - orgoglio e capacità di fare, proponendo il made in Italy al livello globale. Le prossime sfide saranno la conferenza mondiale di Parigi su clima e il trattato commerciale transatlantico Ttip».

Territori e tradizioni a cui guarda anche una multinazionale del calibro di Unilever, che rilancia sul tema della sostenibilità: «Entro il 2020 tutto il gruppo utilizzerà al 100% materie prime originate da fonti sostenibili. A oggi parliamo di un valore di appoggio di 35 miliardi. Crediamo nei valori dell'agricoltura italiana e per questo siamo qui da ottant'anni con quattro impianti e continueremo a investire». **R.I.O.**

Parco agroalimentare. Inaugurazione nel 2016

Bologna lancia Fico per gestire l'eredità

EMILIA ROMAGNA

Mara Monti
MILANO

Da Expo Fico. Mancano cinque giorni alla chiusura dell'esposizione universale di Milano e già si discute di cosa sarà la destinazione dell'area di Rho, c'è già un progetto che ne raccoglie l'eredità. Un progetto nato tempo, ma destinato a durare almeno 40 anni. È il parco agroalimentare di Fico, la «Fabbrica italiana contadina» che sorgerà alle porte di Bologna sugli spazi del Caab, il mercato all'ingrosso agroalimentare della città che da gennaio verrà trasferito in un'area adiacente.

LA DISNEYLAND DEL CIBO

Presentate 40 aziende che animeranno il parco con campi coltivati, allevamenti, laboratori di trasformazione di materie prime, didattica

Il parco destinato a diventare la «Disneyland del cibo» si svilupperà su un'area di 80 mila metri quadrati verrà inaugurato entro la fine del 2016. «Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo, ma andrà bene uguale. Una data indicativa? Nella seconda parte del 2016 o nella prima parte del 2017», ha detto Oscar Farinetti fondatore di Eataly, ieri all'Expo dove è stato presentato il progetto insieme alle 40 aziende che animeranno il parco agroalimentare di Bologna. Un progetto complesso dove troveranno spazio campi coltivati e allevamenti dimostrativi, mercati botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione di 40 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo, per scoprire l'Italia e le sue biodiversità.

Coop in Lombardia: oggi le nuove regole

LOMBARDIA

Sara Monaci
MILANO

La Lombardia ridefinisce il settore della cooperazione con una nuova legge che dovrebbe essere approvata oggi (alargata maggioranza) dal consiglio regionale. Due le novità, presentate per la prima volta sul territorio lombardo, dove opera il numero più alto di coop, mila in tutto, con 200 mila addetti. La prima è che verranno finanziate le cooperative che rilevano attività in crisi; la seconda è che gli enti della pubblica amministrazione avranno l'obbligo di dedicare un 5% del loro budget per gli affidamenti alle cooperative sociali che sostengono il lavoro dei soggetti svantaggiati. «È quando parlamo di soggetti svantaggiati non ci riferiamo per forza a persone con problemi disadattati, ma anche semplicemente a ultra 50enni che hanno perso il lavoro e che faticano a ritrovare il lavoro, cosa molto frequente in questi anni di crisi», spiega Carlo Malvezzi, consigliere lombardo relatore della legge, che porterà la firma dell'assessore regionale alle Attività produttive Mario Melazzini come suo ultimo atto in questo settore, prima di andare a occuparsi di ricerca e innovazione. «Il mondo cooperativo rappresenta per la Lombardia una ricchezza per la sua capacità di resistere alla crisi, anche rinunciando agli utili per mantenere l'occupazione, e di nutrire il rilancio del tessuto economico alla coesione sociale», dice Melazzini. Con la nuova legge vogliamo favorire l'inserimento lavorativo delle persone più fragili, oltre che valorizzare nuove forme organizzative».

Sono diverse le novità della legge. Viene istituito un albo regionale delle coop sociali e si ridefinisce il loro ruolo. All'articolo 5 si esplicita la possibilità che i beni immobili delle regione e del sistema delle sue cooperative possano essere «oggetto di concessione o locazione a canone agevolato alle cooperative sociali per il perseguimento di finalità di interesse pubblico». Inoltre, come detto, inserisce la Lombardia in base alle stesse aziende espedire lombarda.

LA NORMATIVA Due le novità: finanziato chi rileverà attività in crisi; e dalla Pa il 5% del budget alle realtà che sostengono i soggetti svantaggiati

de gli enti regionali diano il 5% dell'importo complessivo degli affidamenti a terzi a coop e a imprese sociali. La parte finale della legge, con gli articoli 13-14 e 15, è dedicata alle cooperative di lavoratori che rilevano aziende in crisi, secondo il principio del «workers by owner», oltre che alle imprese under 35 e a quelle che si occupano di «innovazione sociale». Per queste tre categorie di imprese sono destinati finanziamenti che al momento attingono a due diverse misure: da una parte ci sono 4,6 milioni di un fondo di rotazione; dall'altra un plafond di 30 milioni destinati alle start up in generale, e che saranno messi a disposizione anche per eventuali richieste in questo ambito.

Cultura d'impresa. Associati da 70 anni Canavese, industria sempre innovativa

PIEMONTE

Augusto Grandi
IVREA Dal nostro inviato

Il più grande handicap del Canavese è rappresentato, probabilmente, dalla scarsa capacità di comunicazione. Lo ha spiegato Fabrizio Gea, presidente di Confindustria Canavese, in occasione della manifestazione che ieri, ad Ivrea (Torino), ha celebrato i 70 anni dell'associazione imprenditoriale.

«Non siamo stati capaci di comunicare, per esempio, che in Canavese - assicura Gea - avviene il 90% della trasformazione di tutto l'acciaio italiano e il 10% di quello europeo. Non siamo stati capaci di comunicare che questo è l'unico territorio italiano dove si è passati dall'80% degli addetti occupati nella grande industria all'80% degli addetti che lavorano nelle Pmi». Piccole e medie aziende sparse sul territorio, spesso collocate in piccoli paesi dove la famiglia dell'imprenditore dialoga quotidianamente con le famiglie dei dipendenti.

Sitratte anche di territorio dove quasi 2 mila ex dipendenti dell'Olivetti hanno avviato 85 aziende. Gea ricorda un altro aspetto legato a un'immagine negativa, ma falsa. Nel pieno della crisi, il Pil del Canavese ha risentito meno delle difficoltà rispetto al resto del Torinese. E ora il territorio può contare su oltre 14.500 addetti nel settore industriale, con quasi 500 piccole e medie imprese.

Negli anni 70, prima della crisi Olivetti, gli occupati nell'industria erano più del doppio. Ma la vocazione industriale del territorio non è venuta meno. Nella metallurgia, con lo stampaggio a caldo e la meccanica di precisione, ma anche nell'informatica, nella meccatronica dove, però, le difficoltà sono maggiori a causa delle ridotte dimensioni delle aziende, efficiente e veloce permetterebbe di attirare investimenti e competenze.

Quanto alle strade, i continui ritardi del pedaggio autostradale sulla Torino-Ivrea-Aosta hanno spinto più volte i governatori ad utilizzare la viabilità ordinaria. Ma i Comuni, invece di favorire lo sviluppo di attività legate all'artigianato tipico, alla ristorazione, alle tradizioni enogastronomiche locali, hanno preferito disseminare i percorsi di auto-tour. Che garantiscono incassi sicuri ma rendono il territorio poco gradevole per gli automobilisti di passaggio. Ci sono eccezioni, come a Carema, ma sono appunto eccezioni. E questo rappresenta un'ulteriore ostacolo per il riassorbimento della disoccupazione giovanile che resta eccessivamente elevata.

LA CITTADELLA DEL CIBO

LO CHEF DELLE STELLE
SARÀ MASSIMO BOTTURA, INCORONATO TRA I MIGLIORI CUOCHI DEL MONDO, A SUPERVISIONARE I VENTIGLIUOGHI DI RISTORO DEL GRANDE PARCO



SOCI Da sinistra Alberto Bettini, Angelo Dattilo e Luigi Dattilo

L'INTERVISTA ANGELO DATTILO DELLA 'DISPENSA DI AMERIGO': «UNA GRANDE OPPORTUNITÀ» «Sughi della nostra tradizione e pentole da Savigno»

UN CONTRATTO di tre anni, rinnovabili per altri tre, e una serie di diritti e doveri per far parte di Fico Eataly World. 'La dispensa di Amerigo' società del gruppo Appennino Food di Savigno è una delle 40 aziende che riempiranno il parco agroalimentare.

Angelo Dattilo, quali sono i diritti?
«Tutte le altre aziende presenti, se avranno bisogno di sughi pronti, si rivolgeranno a noi. Ma noi faremo la stessa cosa con le altre materie prime».

Come siete stati selezionati?
«Collaboriamo da anni con Eataly. Il no-

stro contatto per Fico nasce da lì».

Cosa vi siete aggiudicati?

«Avremo un laboratorio di produzione di sughi tradizionali emiliani e italiani e gestiremo il ristorante della pasta».

Può svelarci, allora: non produrrete davvero all'interno di Fico...

«Produrremo eccome, anche se piccole quantità. Tutti produrranno davvero. Nel nostro caso abbiamo riprodotto in piccolo il nostro stabilimento di Savigno: con i macchinari di lavorazione, le pentole per la cottura e la sterilizzatrice per i prodotti in vaso».

Numeri?

«Circa 400-500 vasi di sugo al giorno. Alcuni a marchio 'La dispensa di Amerigo', gli altri a marchio Fico».

Per voi è una delle tante vetrine.

«Speriamo diventi una di quelle più importanti. Crediamo molto nella possibilità di questo progetto, e speriamo che ci aiuterà ad aumentare un export per noi è già un elemento cruciale».

Quanto esportate?

«Il 70% dei prodotti a marchio Appennino Food e il 40% dei sughi a marchio 'La dispensa di Amerigo'».

«Bologna come Orlando Fico ci porterà nel mondo»

La presentazione a Expo: «Sei milioni di visitatori»

«**COME** Orlando è conosciuta per Disneyland, Bologna lo sarà per Fico Eataly World». Oscar Farinetti ha ribadito ieri a Expo, la stessa cosa che disse nel 2013 a Palazzo d'Accursio, quando per la prima volta venne presentato il progetto di riqualificazione del Caab. Di diverso, da allora, c'è la data di apertura: «Avevo parlato di una staffetta con Expo - ammette - ma come sempre pecco di ottimismo. Ora vi dico che aprirà nella seconda metà del 2016, o nei primi mesi del 2017, ma in fondo cosa importa? L'importante è che, quando aprirà, sarà il luogo più bello del mondo».

Il patron di Eataly parla per metafore: «Quella in corso è una partita fatta da 22 arbitri in campo e un poveraccio che cerca di giocare a calcio. Ma l'unica cosa che

conta è fare qualcosa di unico, straordinario, perfetto. In quel caso avremo vinto noi». Gli dà ragione il sindaco Virginio Merola: «Maggio, settembre o dicembre,

I TEMPI DEL PROGETTO

Il patron Oscar Farinetti:
«Nella seconda metà del 2016 oppure all'inizio del 2017»

davvero non mi importa. Non mi importa della scadenza elettorale: voglio che Fico apra nel suo momento migliore».

LA STAFFETTA con Expo, a questo punto è simbolica. Lo dice per primo il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina: «C'è una connessione profonda tra la storia

di questi sei mesi e l'ambizione del progetto Fico». Al tavolo anche l'europarlamentare Paolo De Castro, il governatore Stefano Bonaccini, l'ideatore di Fico e presidente del Caab, Andrea Segrè, Andrea Cornetti di Prelios e Alberto Olivetti, presidente dell'Enpam, la cassa previdenziale dei medici che con 11 milioni si è candidata a essere il primo azionista, insieme alle altre casse professionali, del progetto.

Per l'ad di Fico, Tiziana Primori, il parco avrà un fatturato annuo globale di 70-80 milioni di euro l'anno. Sei milioni i visitatori attesi: almeno 2 milioni gli stranieri. E poi ci sono i bambini: «A Expo sono stati 2 milioni - chiude Farinetti -. Se a Bologna ne arriveranno mezzo milione all'anno, potremo dire di avere vinto».

Simone Arminio



A MILANO
Da sinistra: Alberto Olivetti, Paolo De Castro, Virginio Merola, Oscar Farinetti, Stefano Bonaccini, Andrea Segrè, Tiziana Primori, Maurizio Martina

OSCAR FARINETTI

I gufi dicevano che Expo sarebbe stato un flop. Invece i visitatori sono stati più di 20 milioni. Vinceremo anche con Fico

MAURIZIO MARTINA

Il testimone di Expo passa a Bologna e all'Emilia. La cosa non mi stupisce: c'è un sistema territoriale vincente e determinato



Cediver

Centro Distribuzione Vernici

30°
1984-2014

TRENT'ANNI AL VOSTRO SERVIZIO

www.cediver.it

La tua vetrina digitale

Sito web e pubblicità per fare crescere la Tua Impresa

IO CI SONO

in rete con:






Entra in Confcommercio Ascom Bologna: e...mettiti in vetrina!

INFO: commerciale@ascom.bo.it
Tel. 051.6487516-591

C.M.

CEDRINI MASSIMO

Assistenza Attrezzature per la Ristorazione

Assistenza autorizzata per







Via Gramsci, 10
40054 Budrio (BO)
Tel. 051.6920082
Fax 051.6920082
cmdicedrinimassimo@libero.it
www.assistenzagrandicucine.it

**UNA SFILZA DI 40 AZIENDE**

IL MEGLIO DELLA PRODUZIONE ITALIANA A FICO
IN SEI AREE TEMATICHE: DALL'AGRICOLTURA
AI DOLCI, PASSANDO PER FUOCO, VINO E BIRRA

**FOTO E VIDEO**

Guarda le foto e i video sia della presentazione a Expo sia dei lavori in corso al Caab: clicca sul nostro sito

www.ilrestodelcarlino.it/bologna

NON SOLO I BIG

Ecco come sarà l'interno di Fico (Fabbrica italiana contadina): a fianco di grandi marchi come Parmigiano Reggiano anche piccoli produttori come il caseificio Mambelli



Laboratori, ologrammi, tanto gusto

Piccoli e grandi marchi: ecco chi ci sarà

Venti ristoranti e 40 punti di produzione divisi in sei aree tematiche

di **SIMONE ARMINIO**

VENTI luoghi di ristoro, 40 laboratori, altrettante aziende e dieci aule didattiche, il tutto suddiviso in sei aree tematiche: per ognuna ci sarà un cicerone, in ologramma, a indicare la strada. Ecco la fotografia (scattata da Expo) di come sarà il parco agroalimentare in costruzione al Caab. Sei le aree: **'L'uomo e il fuoco'**, in cui un uomo preistorico dirà come la possibilità di cuocere i cibi abbia cambiato la nostra vita. Nando Orfei (sezione **'L'uomo e gli animali'**) spiegherà come l'uomo abbia imparato a rispettare le bestie. Per **'L'uomo e il mare'** è fin troppo facile: a parlarne ai visitatori sarà Hemingway. **'L'uomo e l'agricoltura'** è affidato alla saggezza di Plinio il Vecchio. Per la sezione gu-

sto, dedicata ai dolci, l'ologramma sarà quello di Vettel, il cuoco di Luigi XVI che si suicidò perché una sua torta si sciolse prima del tempo. Restano **l'olio, il vino**

LE GUIDE VIRTUALI

Hemingway per il mare
Nando Orfei tra gli animali
E Plinio spiega l'agricoltura

e **la birra** e ne parlerà Noè, che appena toccato terra piantò una vite. A supervisionare alla ristorazione, ecco un cuoco in carne ed ossa: Massimo Bottura. Il suo regno conterà del ristorante della carne, quello del pesce, dell'orto, della pasta, della polenta, delle regioni d'Italia, poi una pizzeria, una

fruttateria e il Bistrot della patata. Alla sarà dedicato un museo, gestito dalla Pizzoli, tra le 13 aziende bolognesi scelte su un totale di 40. Il panorama è eterogeneo: ci sono piccole realtà locali, grandi gruppi industriali, singoli e consorzi.

E OLTRE ai produttori di cibo, questa la novità, ci saranno quelli di macchine per la trasformazione. Il resto è un mondo di cibo: Antica Ardenga (culatello), Ruliano (crudo di Parma), le aziende del Consorzio mortadella Bologna, i salumi calabresi di Madeo, Savigni (cinta senese). La carne è di Zivieri (Monzuno) e di La Granda (Piemonte). Le uova vengono da Imola (Eurovo) e al pesce penseranno Lpa Group e Adriatic Sea. Per i latticini, oltre ai con-

sozzi di Parmigiano e Grana, il piccolo caseificio Mambelli (squacquerone) sarà a fianco del gigante Granarolo. Selezione Casillo farà girare il mulino, ma a sfornare il pane penserà Calzolari di Monghidoro.

PER LA PASTA c'è una triade: Campoflone (pasta all'uovo), Di Martino (Gragnano) e le sfoglino di Sfogliano (una startup) per tortellini and co. Al caffè ci pensa Lavazza, Mielizia e Conapi faranno il miele e la gestione dei campi e delle stalle è affidata alla cooperativa Il Raccolto. Per tutti coloro che produrranno in loco sarà disponibile il marchio del parco agroalimentare, e i prodotti potranno essere venduti anche al di fuori. Insomma c'è tutto. Manca solo Fico.



ANDREA SEGRÈ

La città è pronta per Fico c'è molta attenzione andremo oltre il mito di Bologna la dotta e grassa saremo unici nel mondo

A.T.M. LABORATORIO PROTESI DENTALE dal 1987

PROTESI DENTALI

RIPARAZIONI IMMEDIATE
SERVIZIO A DOMICILIO GRATUITO PER ANZIANI E DISABILI

BERTESINA CLAUDIO - Cell. 338.60.99.255
Via Piave, 44/B - San Lazzaro di Savena - Tel. 051.45.32.99

PANIFICIO IDICE
prodotti artigianali

di **Stazzari Rita**
051-6255076
Via del Fiume, 46
San Lazzaro di Savena
località Idice (BO)

Prodotti artigianali di qualità, preparati con cura e serviti con cortesia. Venite a provare la nostra insuperabile crescenta con pancetta e le nostre raviole alla mostarda

La tua vetrina digitale
oltre 500 adesioni

Sito web e pubblicità per fare crescere la Tua Impresa
IO CI SONO

in rete con:
CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA
ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

PRONTO Imprese Speed
QUOTIDIANO.NET

Entra in Confcommercio Ascom Bologna: e...mettiti in vetrina!
INFO: commerciale@ascom.bo.it
Tel. 051.6487516-591

ECONOMIA

economia@giornaledibrescia.it

PANORAMA ECONOMICO



DOMANDA DI CREDITO Cresce a Brescia: +4,8%
Nel terzo trimestre, il numero di domande di credito presentate dalle aziende italiane agli operatori bancari, secondo l'analisi di Crif, è cresciuto del 6,8% rispetto allo stesso periodo del 2014. Nei primi nove mesi dell'anno l'incremento è del 3,2%. Brescia è sopra la media, con una domanda del 4,8%, inferiore tuttavia alla media regionale (+5,3%).

CSMT BRESCIA Da cleaner a leader
«Oggi cleaner, domani leader» è il tema dell'incontro che si svolgerà mercoledì pomeriggio, alle ore 14.30, al Csmt di via Branze a Brescia. Interverranno due uomini d'impresa giapponesi di successo in visita a Brescia per illustrare i processi di miglioramento delle performance aziendali.



LUXOTTICA L'utile sale del 21%
Nel terzo trimestre dell'anno Luxottica ha registrato un utile netto a parità di perimetro di 209 milioni, con una crescita del 21% rispetto allo stesso periodo del 2014. Il fatturato sale a 2,2 miliardi (+5% a cambi costanti) mentre la generazione di cassa segna un record di 396 milioni.

TELECOM Fusione Oi-Tim Brasil?
Telecom Italia guadagna l'1,6% a 1,16 euro, trascinata dalle notizie che arrivano dal Brasile relativamente al futuro di Tim Brasil. LetterOne, fondo d'investimento, è disponibile a investire fino a 4 ml di dollari nell'operatore brasiliano di telefonia Oi, se dovesse aggregarsi con la rivale Tim Brasil. A renderlo noto è stata la stessa Oi.

UBI BANCA Una multa da Consob
Alcuni amministratori di Ubi Banca - attuali e passati - hanno ricevuto dalla Consob una multa (l'importo non è noto) per la mancata pubblicità data alla modifica del 2009 del regolamento del comitato nomine. È annunciato il ricorso da parte di Ubi Banca e dei singoli interessati.

Agroalimentare

Il parco a tema sarà pronto a inizio 2017

«Disneyland del cibo a Bologna per 6 milioni di visitatori l'anno»

Presentata in Expo FICO, Fabbrica Italiana Contadina, promossa da Eataly e Coop

MILANO. Aprirà a Bologna quello che promette di essere un «paradiso dei buongustai»: la prima Disneyland del cibo. Si chiamerà FICO (Fabbrica Italiana Contadina) e si estenderà su una superficie di circa 80mila metri quadri, comprendenti un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di merca-

ti e botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti (con la direzione artistica dello chef Massimo Bottura), 10 aule per la didattica e 4mila metri quadri di padiglioni per iniziative legate al cibo, per scoprire l'Italia e la sua biodiversità. Darà spazio a 40 tra le migliori aziende agroalimentari e con-

sorti italiani (da Parmigiano Reggiano e Grana Padano alle patate Pizzoli, dal caffè Lavazza al panettone Balocco, senza dimenticare chicche come i confetti Pelino e la pasta selezione Casillo).

Progetto. Il progetto, presentato ieri a Expo, è nato per iniziativa del CAAB (Centro Agro-Alimentare di Bologna), è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. «Sarà la nostra Disneyland», ha commentato il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, annunciando che il sito sarà pronto tra la fine del 2016 e l'inizio



Via ai lavori. Ecco il rendering di Fico, la Disneyland del cibo made in Italy

del 2017.

«Prevediamo sei milioni di visitatori all'anno - ha aggiunto -, di cui 2 di stranieri, 4 di italiani, mezzo milione di bambini, con gite scolastiche e visite dedicate, e 600 visitatori business». «FICO l'ho pensata proprio per i bambini - ha spiegato Farinetti - vedendo il loro entusiasmo a Expo. È lo stesso che provai andando con mio padre a Italia '61 a Torino. A 7 anni, per la prima volta sentii che potevo far parte del futuro, e spero che FICO

possa regalare le stesse emozioni ai suoi piccoli visitatori».

Ma nella Disneyland del cibo ci sarà tanto spazio anche per gli adulti: come nei 20 punti di ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food. Nel parco, inoltre, si potrà circolare in bicicletta, con i veicoli a tre ruote che sta realizzando Bianchi, altra icona del made in Italy. Si stima che saranno coinvolte circa 2mila imprese, 3mila lavoratori nell'indotto e 700 direttamente all'interno del parco. //

Toyota stacca VW e torna leader mondiale

Autoveicoli

TOKYO. Toyota torna leader mondiale delle quattro ruote e stacca Volkswagen al traguardo dei primi nove mesi del 2015: il gruppo di Nagoya ha venduto a livello globale, includendo i marchi Hino e Daihatsu, 7,498 milioni di auto. Il controripasso, avvenuto in fretta dato il calo dell'1,5% su base annua, matura per poche decine di migliaia di vetture sul colosso tedesco, salito per la prima volta al vertice nei primi sei mesi dell'anno, e fermatosi adesso a 7,43 milioni di vetture scontando la debolezza del

mercato cinese, diventato il principale, e dell'effetto Dieselgate. Che in Italia, dopo il fallimento del tentativo di mediazione, potrebbe vedere a Cuneo la prima causa da parte dei proprietari di un'Audi che chiedono il risarcimento per le «emissioni corrette».

«I legali della casa automobilistica intendono aspettare gli accertamenti delle autorità tedesche - hanno commentato i legali degli automobilisti - per cui non ci resta che la causa». Sul dieselgate arrivano le nuove accuse del Financial Times, secondo il quale la Commissione Ue sapeva delle discrepanze dei valori delle emissioni auto tra i test su strada e quelli in laboratorio sin dal 2013. //

Concordato Screen Service: oggi adunanza dei creditori

Sindacale

BRESCIA. È in programma questa mattina (ore 11.45 alla «Sala della Loggetta» a Brescia) l'adunanza dei creditori di Screen Service in liquidazione e in concordato preventivo. Il commissario giudiziale Zubani presenterà il piano dell'offer-

ta (prima l'affitto e poi l'acquisto, salvi 27 posti di lavoro) che verrà discusso dai creditori.

Italcementi. Nessuna riduzione di posti di lavoro sul sito bresciano di Italcementi. Lo confermano i sindacati bresciani che aggiungono come al sito di Rezzato dovrebbero confluire sette lavoratori da altri stabilimenti. //



Villa singola nella tranquillità di Caionvico

BRESCIA EST, in località Caionvico, VILLA SINGOLA. La soluzione si sviluppa al piano terra, dove troviamo la zona giorno, con cucina separata, ben suddivisa dalla zona notte con tre camere da letto matrimoniali. La soluzione si completa con un generoso piano superiore e con l'interato dove troviamo taverna, cantina, ed un box di 80 mq. Cl. en. G. I.P.E. 216,04 kwh/mqa - € 720.000 - Rif. v282

030 23 52 003

V.le S. Eufemia, 34 - Brescia
info@euroimmobiliare.eu

ALTRE PROPOSTE AL SITO: www.euroimmobiliare.eu



Primo piano | La città del cibo

Fico, fra un anno (forse) si parte Farinetti: sarà la nostra Disneyworld

Presentati a Expo i dettagli della fabbrica contadina al Caab. Ma l'apertura potrebbe slittare al 2017

La scheda

● Dopo svariati annunci, ieri la notizia di un nuovo rinvio: Fico (la cittadella del cibo che sorgerà al Caab di Bologna) aprirà i battenti fra la fine del 2016 e l'inizio del 2017

● A oggi sono 40 i marchi delle eccellenze agro-alimentari italiane che hanno dato l'ok ad aprire uno spazio (o più spazi) all'interno di Fico, un parco di ben 80.000 metri quadrati

● Oltre agli stand di vendita e produzione dei prodotti ci saranno venti punti ristorazione affidati alla direzione artistica di Massimo Bottura e sei aree multimediali

DAL NOSTRO INVIATO

MILANO Non è un caso che il patron di Eataly Oscar Farinetti abbia voluto presentare le 40 aziende che «abiteranno» gli spazi di Fico in una sala dell'Expo di Milano, proprio mentre l'esposizione universale sta per chiudere i battenti. Nelle intenzioni dei gestori (Eataly e Coop), del Caab che ha messo a disposizione i suoi 80.000 metri quadri, del Comune e della Regione che hanno creduto nel



Merola
Stiamo valutando la possibilità di una rete di trasporto dedicata, magari dei bus elettrici

progetto sin dall'inizio, Fico, il parco agroalimentare che sorgerà nell'area dell'ex mercato ortofrutticolo, è l'erede designato di Expo. Lo dice a chiare lettere il sindaco di Bologna Virginio Merola: «Con il sindaco di Milano Pisapia ci siamo interrogati su come superare la sindrome da chiusura di Expo, ne raccogliamo volentieri l'eredità: ma Fico sarà un progetto unico».

E lo dice a chiare lettere Farinetti, che dopo aver creduto in Expo (dove Eataly ha aperto 20 ristoranti regionali) spera di replicare il successo a Bologna. «Sarà la nostra Disneyworld, e attirerà turisti da tutto il mondo, che vengono in Italia per conoscere la sua cucina. Daremo orgoglio agli italiani e stupiremo gli stranieri», dice il creatore di Eataly. Che spiega di avere scelto Bologna per tre ragioni: «Perché il presidente del Caab Segrè è una persona

A Milano
La presentazione di ieri all'Expo con Merola e Bonaccini, il creatore di Eataly Farinetti, la numero due di Coop Adriatica Primori, il ministro dell'Agricoltura Martina, l'ex ministro De Castro, il presidente del Caab Segrè

straordinaria. Perché è una città viva, logisticamente situata molto bene. E perché abbiamo trovato grande disponibilità da parte di Comune e Regione». Poi la citazione renziana: «Troveremo un po' di gufi, diranno che Fico è un non luogo — dice Farinetti — ma non dobbiamo preoccuparci: l'unico modo per rispondere è operare bene. Purtroppo il nostro Paese a volte sembra un campo da calcio con 21 arbitri e uno solo che gioca». Una previsione sulla fine dei lavori? «La seconda metà del 2016, o forse il 2017 — risponde Farinetti —. Sono ottimista, ma poi mi scontro con la realtà». «Non mi interessa che l'inaugurazione sia in prossimità della scadenza elettorale (a Bologna si vota nella primavera 2016 ndr) — dice Merola —. Voglio che la data di apertura sia la migliore per fare le cose in modo ottimale». Tiziana

80

Milioni di fatturato annuo fra tra ingressi e vendita al dettaglio: è la previsione di Tiziana Primori, numero due di Coop Adriatica

6

Milioni di visitatori, di cui quattro dall'Emilia-Romagna, gli altri dalle altre zone del Paese e uno dal resto d'Europa e del mondo

3

Mila lavoratori: è l'indotto previsto, più 700 dipendenti diretti, che saranno soprattutto giovani, assicuravano ieri a Milano

Primori, ad di Fico Eataly world, la società che avrà la gestione del parco, azzarda una previsione sul giro d'affari: «Ci aspettiamo un fatturato di 75-80 milioni di euro all'anno, tra biglietti e incassi delle aziende», dice. Le altre aspettative non sono meno ambiziose: sono attesi 6 milioni di visitatori all'anno (4 italiani e 2 stranieri), 500.000 bambini, nasceranno sei aree multimediali e 20 punti di ristoro affidati alla direzione artistica di Massimo Bottura. Oltre che alle 40 aziende di prima fascia (da Granarolo a Lavazza) che trasformeranno qui le materie prime, il parco darà lavoro nella filiera ad altre 2.000 imprese.

«Sarà la dimostrazione di come l'Italia sa essere un Paese accogliente, nella diversità, andremo oltre la definizione di Bologna dotta e grassa», dice il presidente del Caab Segrè. Gli

fa eco il governatore Stefano Bonaccini: «Questo è il posto giusto: in Emilia-Romagna abbiamo 41 prodotti dop e igp». Il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina dice di non essere stupito del fatto che sia Bologna «a raccogliere l'eredità di Expo»: «Avete una potenzialità enorme, se tirate voi, tira tutto il Paese». Paolo De Castro, eurodeputato pd ed ex ministro dell'Agricoltura, parla di «un progetto ambizioso e un'opportunità mondiale per fare capire al mondo cosa c'è dietro il cibo».

E Merola, alla fine, si fa scappare una promessa: «Stiamo valutando la possibilità di una rete di trasporto "dedicata", magari dei bus elettrici. E poi puntiamo sul web per fare sapere a tutti che questo parco sta per aprire».

Pierpaolo Velonà
© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'allarme Oms sugli insaccati cancerogeni Consorzi in rivolta: «Studio inattendibile»

I produttori di igp e dop: «Le nostre carni fra le più sane e controllate al mondo»



Consorzio mortadella
Questa ricerca è stata fatta su scala globale, ma un italiano mangia meno carne, ad esempio, di un americano

Dai wurstel all'hot dog, nessun prodotto animale trattato escluso. Accanto al fumo, l'Organizzazione mondiale della sanità ha da poco inserito le carni lavorate nel gruppo 1 delle sostanze che causano il cancro. Una sorta di black list che racchiude indirettamente nella categoria «carni trattate» anche alcuni prodotti igp e dop dell'Emilia Romagna.

Dal prosciutto di Parma al culatello di Zibello fino ad arrivare alla mortadella di Bologna. Secondo il rapporto dell'Oms, realizzato dall'International Agency for Research on Cancer (Iarc), il consumo di 50 grammi di carne lavorata al giorno — pari a due fette di bacon — aumenterebbe del 18% le possibilità di sviluppare un cancro al colon-retto. Un dato

che però, secondo i principali produttori di igp e dop emiliano-romagnoli, sarebbe falsato da alcuni fattori come lo stile di vita, la quantità e la qualità di carne consumata. «Questo studio è stato fatto su scala globale e non può essere attendibile: bisogna pensare che un italiano mangia meno carne di un americano e che i nostri prodotti sono tra i migliori al mondo in termini di controlli e qualità di vita degli animali», spiega Gianluigi Ligasacchi, direttore del Consorzio mortadella Bologna.

Come lui la pensa anche un altro rappresentante di un prodotto, come il culatello di Zibello, che rientrerebbe tra le carni lavorate messe al bando dall'Oms. «La carne italiana è tra le più sane al mondo. E tutti

i prodotti a qualità tutelata, come il nostro, sono tra quelli più controllati — continua Davide Cappa, responsabile del Consorzio del culatello —. Io mi sento abbastanza tranquillo, l'importante è non fare di tutta la erba un fascio». I consumatori italiani, dunque, come riportato da Assica e Asso-carni, che racchiudono anche i produttori del cotechino e dello zampone di Modena, non dovrebbero modificare le loro abitudini. «Nella ricerca sotto accusa fini-

Il rapporto dello Iarc
Mangiare 50 grammi di carne lavorata al giorno aumenterebbe del 18% il rischio cancro

scono soprattutto il sale e i grassi. Le carni dei bovini allevati qua presentano livelli di contenuto in grassi di gran lunga inferiore alla media degli altri Paesi. Per quanto riguarda i salumi, invece, in Italia ci sono metodi di produzione che poco hanno a che fare con i prodotti riportati nella ricerca», scrive in una nota l'Associazione industriali delle carni e dei salumi, sulla stessa linea del prosciutto di Parma. «Il Parma non è un prosciutto qualsiasi — spiega il Consorzio di una delle eccellenze nostrane — ma un prodotto dop, quindi controllato e genuino. Nella preparazione è vietato l'utilizzo di qualsiasi conservante e additivo».

Francesca Candioli
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Consorzio Parma
Il nostro non è un prosciutto qualsiasi, ma un prodotto dop, quindi genuino. È vietato l'uso di additivi e conservanti

La curiosità

Per fare la spesa arrivano le bici con carrello e frigorifero

Nel novero dei partner elencati ieri durante la presentazione a Milano del parco agro-alimentare bolognese c'è anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo che realizzerà i mezzi a tre ruote con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Le bici saranno dotate di carrello davanti e anche di un mini-frigo dietro. Tra le imprese, inoltre, ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti, come Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e Ifi. Mentre la realizzazione delle aree esterne con i campi e gli allevamenti è stata affidata a Il Raccolto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da Expo a Fico: a Bologna l'eredità dell'esposizione

26 ottobre 2015 Da Expo a Fico: a Bologna l'eredità dell'esposizione di Mara Monti Mancano sei giorni alla chiusura dell'esposizione universale di Milano e mentre ancora non è chiara la destinazione dell'area di Rho-Fiera, c'è già un progetto che raccoglierà l'eredità di Expo. Un progetto non a tempo, ma destinato a durare almeno 40 anni. E' il parco agroalimentare di Fico, la "Fabbrica Italiana contadina" che sorgerà alle porte di Bologna sugli spazi del Caab, il mercato all'ingrosso agroalimentare della città che da gennaio verrà trasferito in un'area adiacente. Il parco destinato a diventare la "Disneyland del cibo" si svilupperà su un'area di 80mila metri quadrati e verrà inaugurato entro la fine del 2016: «Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo, ma andrà bene uguale. Una data indicativa? Nella seconda parte del 2016 o nella prima parte del 2017», ha detto Oscar Farinetti fondatore di Eataly all'Expo dove è stato presentato il progetto insieme alle 40 aziende che animeranno il parco agroalimentare di Bologna. Un progetto complesso dove troveranno spazio campi coltivati e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercati e botteghe, 40 laboratori di trasformazione di materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo, per scoprire l'Italia e le sue biodiversità. Dall'Expo di Milano a Fico di Bologna, una sorta di passaggio del testimone di un progetto nato per iniziativa Centro Agroalimentare di Bologna e del suo presidente Andrea Segré, promosso dal Comune di Bologna, il quale sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop Adriatica. «Sarà la nostra Disneyworld, e attirerà turisti da tutto il mondo, che vengono in Italia per conoscere la sua cucina», ha aggiunto Farinetti. «Fico raccoglierà l'eredità di Expo - ha sottolineato il presidente di Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini - La Regione ha creduto sin da subito in Expo, anche nei momenti più difficili, e lo dimostra il fatto che, appena insediati, abbiamo raddoppiato l'investimento nell'Esposizione». Il Comune di Bologna, invece, ad Expo non ha partecipato, ma per Fico ha conferito l'immobile del Caab valutato circa 50 milioni di euro. Il sindaco di Bologna Virginio Merola si aspetta «circa 6 milioni di visitatori, 4 dalla regione Emilia Romagna, uno dalle altre zone del paese e uno dal resto d'Europa e del mondo, un'occasione per valorizzare il nostro territorio che può avere ricadute importanti sull'economia, a iniziare da un indotto di partenza di 3 mila lavoratori più 700 dipendenti diretti, in particolare giovani». Un progetto sostenuto anche dal governo perché come ha spiegato il ministro dell'agricoltura Maurizio Martina «ci sono tutte le condizioni perché il progetto di Bologna erediti la storia narrativa di Expo raccogliendo la sfida che si aprirà dopo l'esposizione universale in una regione l'Emilia Romagna che è la spina dorsale della nostra economia». Via libera anche dal Parlamento europeo con il presidente della Commissione Agricoltura, Paolo de Casto che ha ricordato come Fico può diventare una piattaforma educativa a livello europeo sull'alimentazione nelle scuole. 26 ottobre 2015

Agroalimentare: sindaco Bologna, con Fico grande contributo settore

Emilia Romagna Agroalimentare: sindaco Bologna, con Fico grande contributo settore 17:41 26 OTT 2015 (AGI) - Bologna, 26 ott. - "Grazie a Fico, Bologna si candida a un ruolo di primo piano nel panorama nazionale ed europeo": così il sindaco di Bologna, Virginio Merola, oggi all'Expo di Milano per presentare il progetto della Fabbrica Italiana Contadina che sorgerà al Centro agroalimentare (Caab) del capoluogo emiliano. Fico sarà un luogo soprattutto dedicato alle scuole, ai bambini e ai genitori. "Sarà un luogo di educazione alimentare - ha continuato Merola - e di educazione al buon gusto, al sapere gustare il cibo italiano. E quindi sarà anche una potente spinta gentile alla promozione del cibo italiano e alla sua affermazione nel mondo. Fico - ha concluso il sindaco di Bologna - sarà un grande contributo che Bologna e la Regione Emilia Romagna vogliono dare all'agroalimentare del nostro Paese e alle sue prospettive di sviluppo. Lo inaugureremo quando ci saranno le condizioni perché sia il più possibile attrattivo". (AGI) Ari

Da Expo a 'Fico' 40 aziende nel parco del cibo a Bologna

Da Expo a 'Fico' 40 aziende nel parco del cibo a Bologna Con Fabbrica italiana contadina Eataly world raccoglie 'testimone' dell'Esposizione universale MADE-IN-ITALY Tweet Condividi su WhatsApp Pubblicato il: 26/10/2015 17:31

A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eataly World si candida a raccogliere a Bologna l'eredità dell'Esposizione universale. Sono 40 le aziende agroalimentari italiane e i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica italiana contadina (Fico), il Parco del cibo presentato oggi ad Expo dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina. 'Fico' racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica italiana contadina è stato illustrato con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della commissione Agricoltura del Parlamento europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna, Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, Tiziana Primori, amministratore delegato di 'Fico' Eataly World, Andrea Cornetti, Cio Prelios Sgr, e Alberto Oliveti, presidente dell'Enpam. Un tavolo coordinato dal presidente del Caab, Andrea Segrè, al vertice del comitato scientifico del Fondo Pai. All'appuntamento hanno preso parte anche i rappresentanti delle 40 aziende che a Eataly World metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani: gestiranno direttamente le 40 Fabbriche contadine, cioè il cuore produttivo di 'Fico' che i visitatori potranno toccare con mano. A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a 'Fico', saranno: il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di Lpa Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini - per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno - e poi la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gragnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese, ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti - Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisa ni e Ifi - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a 'Il Raccolto'. Cresce anche l'interesse degli investitori per il Fondo Pai gestito da Prelios Sgr, che promuove 'Fico': nel Fondo Parchi agroalimentari italiani convergono enti che rappresentano tutti i settori professionali coinvolti nel tema centrale della Fabbrica italiana contadina. "Il Fondo Pai - sottolinea una nota - attua così l'esortazione di indirizzo del governo italiano, più volte rilanciata in questi giorni, affinché si investa nell'economia reale: 'Fico' raccoglie e realizza questo indirizzo grazie all'apporto di molte Casse previdenziali, fra le quali Enpam, impegnata a promuovere i valori dell'educazione alimentare e la tutela della salute". "Sostenere il Sistema Italia dando supporto all'attività agroalimentare - prosegue - diventa così valore fondamentale per il rilancio del Paese. Anche per questo il Fondo Pai, unico nel panorama italiano, si è dotato di un comitato scientifico, presieduto dall'agroeconomista Andrea Segrè, con lo scopo di valorizzare in 'Fico' il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico". Il progetto 'Fico', nato per iniziativa del Caab - Centro agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo Pai - Parchi agroalimentari gestito da Prelios Sgr, nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca Imi, Unindustria Bologna, Camera di commercio di Bologna. Su una superficie di circa 80 mila metri quadrati, dunque, aprirà a Bologna un paradiso dei buongustai che permetterà di scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e

Da Expo a 'Fico' 40 aziende nel parco del cibo a Bologna

didattiche legate al cibo. La Fabbrica italiana contadina è realizzata nell'area del Caab, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. 'Fico' sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato Caab sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, e alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno: 2 milioni di stranieri, 4 milioni di italiani di cui mezzo milioni di bambini con gite scolastiche e visite dedicate e circa 600 mila visitatori business. La Fabbrica italiana contadina sarà la struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale. Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a 'Fico'. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a 'Fico' ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'Esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto e i prodotti in bottiglia. Tweet Condividi su WhatsApp TAG: agroalimentari, Expo, Fico, parco del cibo

Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017"

Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017" E' l'ipotesi del patron di Eataly alla presentazione all'Expo di Milano delle 40 aziende che animeranno il parco alimentare a Bologna di ENRICO MIELE 26 ottobre 2015 "Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo ma andrà bene uguale. Una data indicativa? Nella seconda parte del 2016 o nella prima parte del 2017. Il problema è che sono 80mila metri quadrati, abbiamo di fronte a noi alcune difficoltà tecniche, non vogliamo sbagliare, magari preferiamo aprire un mese dopo ma vogliamo che tutto funzioni". Oscar Farinetti parla all'Expo di Milano, alla presentazione delle 40 aziende che animeranno il parco alimentare a Bologna. E fa slittare in avanti la data di apertura. "Non è successo niente - spiega - è solo un po' più lunga di come immaginavo. D'altra parte nella vita ho aperto 106 luoghi di vendita, ma essendo un ottimista, non ho mai azzeccato una data". Dall'Expo di Milano a Fico di Bologna, una sorta di passaggio del testimone con la partecipazione, tra gli altri, di Andrea Segrè, presidente del Caab, del sindaco Virginio Merola e del presidente della regione Stefano Bonaccini. "Una esperienza straordinaria, ci portiamo a casa eredità che dobbiamo trasferire dentro Fico - commenta Farinetti - La prima è quella dei bambini visitatori. E poi vogliamo creare un luogo dove si celebri la biodiversità italiana, l'unico al mondo dove si possa partire dal campo di grano, seguire la spiga, entrare in un mulino, vedere come nasce la semola e la pasta. E così per l'ulivo e la vite. Puntiamo ai bambini, ai turisti stranieri. Sarà un luogo unico". Sulle date di apertura del progetto si è spesso discusso. Lo stesso Farinetti, a gennaio scorso, aveva allungato i tempi della Disneyland del cibo a maggio 2016, facendo irritare gli azionisti. A luglio il Comune stesso aveva poi fatto slittare l'inaugurazione alla primavera del 2016. Le aziende a Fico. Sono quaranta le imprese che saranno presenti nel parco tematico agroalimentare. Non mancano Granarolo, Carpigiani, Lavazza, Venchi. Tra i marchi quello del Parmigiano Reggiano e della Mortadella di Bologna, ma anche dei confetti di Sulmona. La Bianchi fornirà le biciclette per girare all'interno di Fico.

Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nel 2017"

Fico, Farinetti: "Aprirà a fine 2016 o nei primi mesi del 2017 E' l'ipotesi del patron di Eataly alla presentazione all'Expo di Milano delle 40 aziende che animeranno il parco alimentare a Bologna di ENRICO MIELE 26 ottobre 2015 "Mi sarebbe piaciuta l'apertura di Fico dopo la chiusura di Expo, ma non sarà così, apriremo qualche mese dopo ma andrà bene uguale. Una data indicativa? Nella seconda parte del 2016 o nella prima parte del 2017. Il problema è che sono 80mila metri quadrati, abbiamo di fronte a noi alcune difficoltà tecniche, non vogliamo sbagliare, magari preferiamo aprire un mese dopo ma vogliamo che tutto funzioni". Oscar Farinetti parla all'Expo di Milano, alla presentazione delle 40 aziende che animeranno il parco alimentare a Bologna. E fa slittare in avanti la data di apertura. "Non è successo niente - spiega - è solo un po' più lunga di come immaginavo. D'altra parte nella vita ho aperto 106 luoghi di vendita, ma essendo un ottimista, non ho mai azzeccato una data". Dall'Expo di Milano a Fico di Bologna, una sorta di passaggio del testimone con la partecipazione, tra gli altri, di Andrea Segrè, presidente del Caab, del sindaco Virginio Merola e del il presidente della regione Stefano Bonaccini. "Una esperienza straordinaria, ci portiamo a casa eredità che dobbiamo trasferire dentro Fico - commenta Farinetti - La prima è quella dei bambini visitatori. E poi vogliamo creare un luogo dove si celebri la biodiversità italiana, l'unico al mondo dove si possa partire dal campo di grano, seguire la spiga, entrare in un mulino, vedere come nasce la semola e la pasta. E così per l'ulivo e la vite. Puntiamo ai bambini, ai turisti stranieri. Sarà un luogo unico". Sulle date di apertura del progetto si è spesso discusso. Lo stesso Farinetti, a gennaio scorso, aveva allungato i tempi della Disneyland del cibo a maggio 2016, facendo irritare gli azionisti. A luglio il Comune stesso aveva poi fatto slittare l'inaugurazione alla primavera del 2016. Le aziende a Fico. Sono quaranta le imprese che saranno presenti nel parco tematico agroalimentare. Non mancano Granarolo, Carpigiani, Lavazza, Venchi. Tra i marchi quello del Parmigiano Reggiano e della Mortadella di Bologna, ma anche dei confetti di Sulmona. La Bianchi fornirà le biciclette per girare all'interno di Fico.

40 aziende agroalimentari e i Consorzi pronti a entrare nel "Parco del cibo"

40 aziende agroalimentari e i Consorzi pronti a entrare nel "Parco del cibo" A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eataly World si candida a raccogliere a Bologna l'eredità dell'esposizione universale. Sono 40 le aziende agroalimentari italiane ed i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica Italiana Contadina (Fico), il Parco del cibo presentato ad Expo dal ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina. Fico racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica Italiana Contadina è stato illustrato da Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo; Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna; Virginio Merola, sindaco di Bologna; Oscar Farinetti, fondatore di Eataly; Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World; Andrea Cornetti, Cio Prelios Sgr; e Alberto Oliveti, presidente dell'Enpam. Un tavolo coordinato dal presidente del Caab Andrea Segrè, al vertice del comitato scientifico del Fondo Pai. All'appuntamento hanno preso parte anche i rappresentanti delle 40 aziende che a Eataly World metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani: gestiranno direttamente le 40 Fabbriche Contadine, cioè il cuore produttivo di Fico, che i visitatori potranno toccare con mano. A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a Fico saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Aleisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di Lpa Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini - per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno - la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gragnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti - Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. Cresce anche l'interesse degli investitori per il Fondo Pai gestito da Prelios Sgr, che promuove Fico: nel Fondo Parchi Agroalimentari italiani convergono enti che rappresentano tutti i settori professionali coinvolti nel tema centrale della Fabbrica Italiana Contadina. Il Comitato Scientifico, presieduto dall'agroeconomista Andrea Segrè, ha lo scopo di valorizzare in Fico il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico. Ultimo aggiornamento: 26/10/15

<Fico produrrà 80 milioni l'anno>

Corriere di Bologna > bologna > cronaca > Dalla birra al tartufo fino a Zivieri «Fico produrrà 80 milioni l'anno»
L'APERTURA FISSATA NELLA SECONDA META' DEL 2016 Dalla birra al tartufo fino a Zivieri «Fico produrrà 80 milioni l'anno» A Expo la presentazione dei primi quaranta marchi che parteciperanno alla cittadella del cibo che nascerà al Caab L'APERTURA FISSATA NELLA SECONDA META' DEL 2016 Dalla birra al tartufo fino a Zivieri «Fico produrrà 80 milioni l'anno» A Expo la presentazione dei primi quaranta marchi che parteciperanno alla cittadella del cibo che nascerà al Caab BOLOGNA - Ecco i primi quaranta marchi che saranno presenti a Fico. La Fabbrica italiana da 80 mila metri quadri targata Eataly che nascerà sui terreni del Caab. «Il fatturato annuo sarà intorno a 80 milioni di euro tra ingressi e vendita al dettaglio», dice Tiziana Primori, numero due di Coop Adriatica e vicepresidente di Eataly. Per Oscar Farinetti il taglio del nastro della cittadella del cibo avverrà tra «la seconda metà del 2016 o al massimo nel 2017». Il sindaco di Bologna Virginio Merola: «Se sarà a maggio o a settembre 2016 non mi interessa, mi interessa che l'apertura sia in concomitanza con la scadenza elettorale». I PRODOTTI - Ecco i primi prodotti presenti nella cittadella del cibo. Nella categoria vino, birra e olio ci saranno Cevico, Birra Baladin, Olio Roi. Per i dolci avranno uno stand a EatalyWorld Conapi, Lavazza, William Di Carlo, le caramelle Fallani, Amarelli, Balocco e Pasticceria Palazzolo oltre al cioccolato Venchi. Nella categoria ortofrutta e conserve: Pizzoli, Urbani tartufi, Dispensa di Amerigo, Elika, Roboqbo. Poi per i cereali (pasta, etc.): selezione Casillo, Forno Calzolari, Campofilone, Sfogliamo, Pastificio Di Martino, Grandi Riso. Da segnalare anche Parmigiano, Grana Padano, Granarolo e Caseificio Mambelli. Uova e pesce: Eurovo, Lpa group. Per la carne e i salumi saranno presenti la Mortadella di Bologna, Zivieri, la macelleria artigianale Toscana Savigni e il prosciuttificio Ruliano di Langhirano. Per i condimenti Il mercante di spezie. 26 ottobre 2015 Dalla birra al tartufo fino a Zivieri «Fico produrrà 80 milioni l'anno» 1 0 0 1 0 © RIPRODUZIONE RISERVATA Redazione online

Fico Eatly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'

Fico Eatly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'; Sono 40 le aziende agroalimentari ed i Consorzi pronti a "produrre il meglio del made in Italy nel primo Parco del cibo" che sta sorgendo a Bologna. FICO racconterà le eccellenze della filiera agroalimentare italiana dal campo alla forchetta per un progetto permanente di educazione alimentare e scoperta delle biodiversità

Redazione 26 ottobre 2015 Storie Correlate FICO Eatly World: potrebbe aprire il 1 maggio 2016, 'staffetta' con Expo FICO, scontri Caab-grossisti: la realizzazione di Eatlyworld rischia di slittare FICO Eatly World: è fra le 50 mete imperdibili nel mondo Parco Alimentare F.I.C.O.: all'inizio di gennaio al via i lavori, sarà pronto per la fine del 2015 Progetto 'Fico' sia, la nostra 'Gardaland' del cibo passa alla fase operativa F.i.Co, la nostra 'EatlyWorld del cibo': 'Progetto unico in Europa' A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eatly World si candida a "raccolgere a Bologna l'eredità dell'esposizione universale". Sono 40 le aziende agroalimentari italiane ed i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica Italiana Contadina (FICO), il Parco del cibo presentato oggi ad Expo dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina: "FICO racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta." Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica Italiana Contadina è stato illustrato oggi con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna e Oscar Farinetti, fondatore di Eatly. Un tavolo coordinato dal presidente del CAAB Andrea Segré, al vertice del comitato scientifico del Fondo PAI. Annuncio promozionale A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a FICO, saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di LPA Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini - per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno - la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gagnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti - Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. IL PROGETTO. Il progetto FICO, nato per iniziativa del CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eatly World, la società costituita da Eatly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo PAI - Parchi Agroalimentari gestito da Prelios SGR nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna. Su una superficie di circa 80 mila metri quadrati, aprirà a Bologna un "paradiso dei buongustai" che permetterà di scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. La Fabbrica Italiana Contadina è realizzata nell'area del CAAB, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. FICO sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato CAAB sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe

Fico Eataly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'

gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche Contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, ed alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. L'EREDITA' DI EXPO E LA FABBRICA ITALIANA CONTADINA. Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno". La Fabbrica Italiana Contadina sarà la "struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale". Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi, la più antica fabbrica di biciclette del mondo e vera icona del made in Italy, sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a FICO. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto, e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a Fico ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto ed i prodotti in bottiglia.

Fico Eatly, ecco il progetto: 40 aziende per il 'paradiso dei buongustai'

Fico Eatly, ecco il progetto: 40 aziende e consorzi per dare vita al 'paradiso dei buongustai'. Sono 40 le aziende agroalimentari ed i Consorzi pronti a "produrre il meglio del made in Italy nel primo Parco del cibo" che sta sorgendo a Bologna. FICO racconterà le eccellenze della filiera agroalimentare italiana dal campo alla forchetta per un progetto permanente di educazione alimentare e scoperta delle biodiversità. Redazione 26 ottobre 2015 Storie Correlate FICO Eatly World: potrebbe aprire il 1 maggio 2016, 'staffetta' con Expo FICO, scontri Caab-grossisti: la realizzazione di Eatlyworld rischia di slittare FICO Eatly World: è fra le 50 mete imperdibili nel mondo Parco Alimentare F.I.C.O.: all'inizio di gennaio al via i lavori, sarà pronto per la fine del 2015 Progetto 'Fico' sia, la nostra 'Gardaland' del cibo passa alla fase operativa F.i.Co, la nostra 'EatlyWorld del cibo': 'Progetto unico in Europa' A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eatly World si candida a "raccolgere a Bologna l'eredità dell'esposizione universale". Sono 40 le aziende agroalimentari italiane ed i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica Italiana Contadina (FICO), il Parco del cibo presentato oggi ad Expo dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina: "FICO racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta." Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica Italiana Contadina è stato illustrato oggi con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna e Oscar Farinetti, fondatore di Eatly. Un tavolo coordinato dal presidente del CAAB Andrea Segré, al vertice del comitato scientifico del Fondo PAI. Annuncio promozionale A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a FICO, saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di LPA Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini - per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno - la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gagnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti - Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. IL PROGETTO. Il progetto FICO, nato per iniziativa del CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eatly World, la società costituita da Eatly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo PAI - Parchi Agroalimentari gestito da Prelios SGR nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna. Su una superficie di circa 80 mila metri quadrati, aprirà a Bologna un "paradiso dei buongustai" che permetterà di scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. La Fabbrica Italiana Contadina è realizzata nell'area del CAAB, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. FICO sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato CAAB sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe

Fico Eataly, ecco il progetto: 40 aziende per il 'paradiso dei buongustai'

gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche Contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, ed alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. L'EREDITA' DI EXPO E LA FABBRICA ITALIANA CONTADINA. Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno". La Fabbrica Italiana Contadina sarà la "struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale". Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi, la più antica fabbrica di biciclette del mondo e vera icona del made in Italy, sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a FICO. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto, e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a Fico ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto ed i prodotti in bottiglia.

Da Expo alla Fabbrica italiana contadina: ecco Fico Eataly World

Da Expo alla Fabbrica italiana contadina: ecco Fico Eataly World Quaranta aziende agroalimentari e Consorzi pronti a produrre il meglio del made in Italy nel primo Parco del cibo che sta sorgendo a Bologna con un'impronta triestina. Fico racconterà le eccellenze della filiera agroalimentare italiana dal campo alla forchetta Tags expo fico eataly 26 ottobre 2015 Un rendering mostra come sarà la Fattoria italiana contadina MILANO A pochi giorni dalla chiusura di Expo, Eataly World si candida a raccogliere a Bologna l'eredità dell'esposizione universale. Sono 40 le aziende agroalimentari italiane ed i consorzi che prenderanno parte alla Fabbrica Italiana Contadina (Fico), il Parco del cibo presentato a Expo dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina: Fico racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Grandi e piccole imprese, aziende celebri e start up di giovani, consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. L'avanzamento della Fabbrica italiana contadina è stato illustrato con gli interventi di Paolo De Castro, relatore per l'Expo della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, Virginio Merola, sindaco di Bologna, Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico Eataly World, Andrea Cornetti, CIO Prelios SGR e Alberto Oliveti, presidente dell'ENPAM. Un tavolo coordinato dal presidente del Caab, il triestino Andrea Segrè, al vertice del comitato scientifico del Fondo Pai. All'appuntamento hanno preso parte anche i rappresentanti delle 40 aziende che a Eataly World metteranno in mostra le fasi di lavorazione e produzione dei migliori prodotti tipici italiani: gestiranno direttamente le 40 Fabbriche contadine, cioè il cuore produttivo di Fico. che i visitatori potranno toccare con mano. La presentazione a Expo di Fico, con Farinetti e Segrè A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a Fico, saranno il Prosciutto di Parma di Ruliano; i salumi calabresi di Madeo; i salumi di cinta senese di Savigni; la mortadella di Bologna dell'omonimo Consorzio con Alcisa; i salumi della Bassa parmense di Antica Ardenga; la carne di Zivieri e de La Granda; le uova di Eurovo; il pesce di Lpa Group. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello del Grana Padano, da Granarolo e dai formaggi freschi di Mambelli. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini per la semola, di Selezione Casillo, e per la farina, del Forno di Calzolari, che produrrà anche pane e prodotti da forno la pasta secca all'uovo della Campofilone, la pasta fresca della start up Sfogliamo, la pasta di Gragnano del Pastificio Di Martino, il riso di Grandi Riso. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di Roboqbo, le patate di Pizzoli, i tartufi Urbani, le spezie di Elika, i sughi della Dispensa di Amerigo. Vino, birra e olio saranno prodotti da Cevico per il vino, Baladin per la birra e Roi per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di Venchi, il gelato Carpigiani, il miele Conapi, il caffè Lavazza, i confetti William Di Carlo, le caramelle Fallani, la liquerizia Amarelli, la pasticceria Palazzolo, il panettone Balocco. Nel novero dei partner anche la Bianchi: la più antica fabbrica di biciclette del mondo realizzerà i mezzi a tre ruote, dotati di carrello davanti e mini-frigo dietro, con i quali i visitatori potranno circolare nel Parco e fare la spesa. Tra le imprese coinvolte nella realizzazione del parco bolognese ci sono anche i più prestigiosi produttori di macchinari e attrezzature di lavorazione per gli alimenti Alfa Laval, Travaglini, Magnabosco Group, Adriatic Sea, Partisani e IFI - mentre la realizzazione delle aree esterne con campi e allevamenti è stata affidata a Il Raccolto. GLI INVESTITORI Cresce anche l'interesse degli investitori per il Fondo PAI gestito da Prelios Sgr, che promuove Fico: nel Fondo Parchi Agroalimentari italiani convergono enti che rappresentano tutti i settori professionali coinvolti nel tema centrale della Fabbrica italiana contadina. Il Fondo Pai attua così l'esortazione di indirizzo del governo, più volte rilanciata in questi giorni, affinché si investa nell'economia reale: Fico raccoglie e realizza questo indirizzo grazie all'apporto di molte Casse previdenziali, fra le quali Enpam, impegnata a promuovere i valori dell'educazione alimentare e la tutela della salute. Sostenere il Sistema Italia dando supporto all'attività agroalimentare diventa così valore fondamentale per il rilancio del Paese. Anche per questo il Fondo Pai- unico nel panorama italiano - si è dotato di un Comitato Scientifico, presieduto dall'agroeconomista triestino Andrea Segrè, con lo scopo di valorizzare in Fico il know how, le competenze, la cultura professionale in campo agroalimentare, ambientale e nutrizionistico. IL PROGETTO Il progetto Fico, nato per iniziativa del Caab - Centro Agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. Verrà realizzato grazie al Fondo PAI - Parchi Agroalimentari gestito da Prelios SGR nel quale hanno investito, fra gli altri, Enpam e altre Casse previdenziali italiane, Coop Adriatica, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna.. Su una superficie di circa 80 mila metri quadrati, aprirà a Bologna un paradiso dei buongustai che permetterà di scoprire l'Italia e le sue biodiversità attraverso un ettaro di campi e allevamenti

Da Expo alla Fabbrica italiana contadina: ecco Fico Eataly World

dimostrativi, quasi altrettanti di mercato e botteghe, 40 laboratori di trasformazione delle materie prime, 20 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione e 4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. La Fabbrica Italiana Contadina è realizzata nell'area del Caab, il mercato ortofrutticolo bolognese che si sta riorganizzando in una innovativa Nuova Area Mercatale di imminente inaugurazione. Fico sarà realizzato seguendo i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, quello che da tre anni ha insediato Caab sulla propria area mercatale grazie alla collaborazione con Unendo Energia. Nelle aree esterne, sarà possibile visitare campi e stalle che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe gastronomiche si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche Contadine, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee di alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, ed alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano. L'EREDITA' DI EXPO E FICO Eataly World punta a replicare il successo di Expo, attraendo circa 6 milioni di visitatori all'anno: 2 milioni di stranieri, 4 milioni di italiani di cui mezzo milioni di bambini con gite scolastiche e visite dedicate e circa 600 mila visitatori business. La Fabbrica Italiana Contadina sarà la struttura di riferimento nel mondo per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia, e per la sua valorizzazione internazionale. Con la supervisione e la direzione artistica dello chef Massimo Bottura, è in corso la selezione dei gestori dei 20 punti ristoro, tra ristoranti tematici e chioschi di street food, che verrà completata entro il prossimo autunno. Nel parco, inoltre, si potrà circolare anche in bicicletta: Bianchi, la più antica fabbrica di biciclette del mondo e vera icona del made in Italy, sta progettando appositamente un nuovo prototipo di bici a tre ruote dotate di un carrello davanti e un piccolo frigo, per sostare e fare la spesa circolando a FICO. Si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupate nell'indotto, e 700 direttamente all'interno del parco. Le aziende presenti a Fico ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una Scuola dei Mestieri dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo. Il parco raccoglierà l'eredità dell'esposizione universale anche dal punto di vista dei contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e laboratori multimediali tematici divisi in sei aree: il rapporto dell'uomo con il fuoco, gli animali, il mare, l'agricoltura, il gusto e i prodotti in bottiglia. Tags expo fico eataly

Calabria - Amarelli da Expo a Eataly World

Calabria - Amarelli da Expo a Eataly World lunedì 26 ottobre 2015 20:47 Divulgare la conoscenza delle eccellenze dell'agroalimentare made in Italy. Dopo il successo registrato ad EXPO, AMARELLI punta ad una nuova e strategica avventura che la vedrà protagonista, assieme ad altre quaranta aziende italiane, nel primo Parco dedicato al food che già viene definito come la DISEYLAND del cibo. La storica Fabbrica di Liquirizia, infatti, gestirà all'interno della Fattoria Italiana Contadina (FICO) Eataly World un laboratorio con il quale si illustrerà ai visitatori il processo di trasformazione della liquirizia. Ad annunciarlo, dalla conferenza stampa che si è tenuta a Milano, è Fortunato AMARELLI, il quale ha aggiunto con orgoglio che l'Azienda calabrese rivestirà un ruolo fondamentale in questo Parco, non limitandosi alla sola liquirizia, ma sarà chiamata a rappresentare tutta l'Industria dolciaria italiana in questa nuova vetrina internazionale. Eataly World, ricevendo la staffetta dall'Esposizione Universale svolta Milano, vuole diventare ha affermato Margherita AMARELLI luogo di incontro per tutti coloro che amano il cibo e vogliono conoscerne i segreti e la tradizione. La nostra Fabbrica, con i suoi tre secoli di Storia, non poteva che far parte di questo ambizioso progetto. Siamo orgogliosi ha concluso di farci carico del bagaglio culturale dell'industria dolciaria nazionale. FICO sorgerà nell'area dell'attuale Centro Agroalimentare di Bologna (CAAB) e racchiuderà in un logo unico la produzione del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Grandi e piccole Imprese, Aziende celebri e Start up di giovani, Consorzi realizzeranno dal vivo, in piccoli laboratori, i più importanti prodotti della tradizione made in Italy, rappresentandone le filiere: latte e animali, cereali, ortofrutta, bevande e condimenti, dolci. A rappresentare la Calabria ci saranno anche i salumi dell'Azienda MADEO. Tra le altre aziende del Parco ci sono ADRIATIC SEA INTRERNATIONAL, ALFA LAVAL, ANTICA ARDENGA, BALOCCO, BIANCHI, BIRRA BALADIN, CARPIGIANI, MAMBELLI, PARMIGIANO REGGIANO, MORTADELLA BOLOGNA, GRANA PADANO, IL MERCANTE DI SPEZIE, GRUPPO EUROVO, FALLANI, GRANAROLO, GRANDI RISO, CEVICO, IFI, IL FORNO DI CALZOLARI, IL RACCOLTO SOC COOP AGRICOLA, IL CAMPOFILONE, AMERIGO 1934, LAS GRANDA, LAVAZZA, IPA, MACELLERIA ZIVIERI, , MG, ROI, PALAZZOLO PARTISANI, PASTIFICIO DI MARTINO, PIZZOLI, ROBOQBO, RULIANO, SAVIGNI, CASILLO, SFOGLIAMO, MIELIZIA, CONAPI, TRAVAGLINI, URBANI TARTUFI, VENCHI WILLIAM DI CARLO.