



Le eccellenze tricolori in quaranta tappe In vetrina le grandi imprese del settore

Dal Consorzio Igp Mortadella a Granarolo, i migliori marchi gestiranno le fabbriche di trasformazione di Fico. Accanto a loro, ristoranti e chioschi di street food serviranno piatti tipici.

BOLOGNA

TUTTE SOTTO lo stesso tetto. Fico Eataly World promette una carrellata di eccellenze gastronomiche italiane in grado di fare gola a qualsiasi turista. Il parco agroalimentare che il 15 novembre aprirà nell'area del mercato ortofrutticolo Caab, alle porte di Bologna, ha messo insieme una quarantina di aziende e consorzi rappresentativi dei prodotti tipici dell'Italia. Un tour che non dimentica nessun territorio e che vede l'Emilia-Romagna fare la parte del leone. In queste fabbriche gestite da aziende italiane di varie dimensioni, i visitatori potranno partecipare a tutti i passaggi della realizzazione di questi prodotti, a cominciare dalla lavorazione delle materie prime. E, ovviamente, potranno acquistarli e assaggiarli: ci saranno oltre una quarantina di punti ristoro, tra quelli integrati nelle fabbriche, i ristoranti e i chioschi dello street food (che punteranno molto sulle specialità regionali, dagli arrostiti abruzzesi di **Jubbati** ai piatti sardi di **Zibu**). Tra i ristoranti spiccano i locali stellati **La Pasta** di Fico, gestita da **Amerigo** (che presenterà anche **La fabbrica dei sughi**), e il **Ristorante Cinque** dello chef **Enrico Bartolini**. Una piazza sempre inbandita sarà **Bell'Italia Camst**, nata dall'unione tra **Camst** e

Eataly, e dotata di ben 500 coperti, e non mancherà la pizzeria di **Rossopomodoro** e il pesce romagnolo de **Il mare di Guido**. Per le tigelle e le crescentine (dette anche gnocco fritto) bussare all'**Acetaia della Trattoria Cognento**.

Passando alle fabbriche, la mortadella sarà rappresentata dal Consorzio **Igp Mortadella Bologna** che raggruppa i maggiori produttori di questo salume bolognese e garantisce l'adesione ai parametri della ricetta tradizionale. Affonda le sue radici a Parma la ditta **Ruliano** della famiglia **Montali**, che organizza la Prosciutteria all'interno di Fico: il loro Prosciutto Crudo **Ruliano Perex Suctum** è garantito privo di qualsiasi additivo. Altra eccellenza parmense è il **Culatello** di **Zibello** dell'**Antica Ardenza**, piccola azienda che produce limitate quantità di salumi, che potranno essere gustati nell'**Osteria** del **culatello**. Il salumificio del **Suino Nero** sarà poi gestito da **Madeo e Savigni** e dedicato interamente alle razze autoctone italiane **Nero di Calabria** e **Cinta Senese**.

Il ristorante **La Carne a Fico** è guidato dal consorzio **La Granda** insieme alla macelleria **Zivieri** di **Monzuno**, sull'**Appennino bolognese**: due realtà accomunate dalla cultura del benessere degli animali, molto attenti al controllo della filiera. Ha sede in **Irpinia Lpa Group**, che gestirà la peschiera di Fico, con il consumo sul posto di crudi e pescato del giorno. Presso l'allevamento di galline di **Eurovo**, invece, nascerà la **Trattoria dell'uovo**, con menu tematici, mentre per la degustazione di pasta fresca ci si rivolgerà direttamente allo spazio della fabbrica **SfogliAmo**. Il frantoio dell'**Olio Roi** spremerà olio per la farinata e le specialità liguri servite



«Ospiteremo a rotazione gli chef dell'associazione Le Soste per rappresentare i vari territori»

ENRICO BARTOLINI
Chef stellato

nell'**Ulivo Bistrot**.

Per quanto riguarda i latticini, non poteva mancare il colosso **Granarolo**, che presenterà, tra gli altri, latte e yogurt in vetro, ricotta e mozzarelle, anche di bufala. Ma ci sarà spazio per un marchio piccolo come il **Caseificio della Valsamoggia**, con eccellenze quali lo squacquerone e la caciotta. Posto d'onore, poi, per **Parmigiano Reggiano** e **Grana Padano**, rappresentati dai rispettivi consorzi.

Il companatico, da solo, non basta. A sfornare pane fresco a Fico Eataly World sarà il **Forno Calzolari**, che scende da **Monghidoro** dove fu fondato nel 1956. Specialista delle farine, il molino a pietra del **Molino Grassi**. Mentre la fabbrica della pasta di semola sarà organizzata dal pastificio **Di Martino**, marchio di **Gragnano**, e quella secca all'uovo dall'azienda **Campofilone**, nata oltre 100 anni fa nel cuore delle Marche. Il riso abbondierà nei piatti grazie a **Grandi Riso**, che produce vari tipi di questo cereale, a partire dal territorio di **Codigoro** (Ferrara). Altra eccellenza, la tartufiera di **Urbani Tartufi**, che avrà anche un punto ristoro integrato. Specialista nel ramo ortofrutta e conserve è **Mutti**, uno dei nomi tutelari del pomodoro. **Roboqbo** presenterà le sue macchine professionali per fare conserve di verdura e frutta. In alto i calici, poi, con le specialità **Fontanafredda**, da bere alla **Bottega del vino**, e quelle della cantina **Cevico**. Birra artigianale a fiumi, infine, alla birreria **Baladin**. *Dulcis in fundo*, i panettoni **Balocco**, il cioccolato **Venchi**, i gelati **Carpigiani**, gli sciroppi **Fabbi**, i confetti di **Sulmona** di **William Di Carlo**, il caffè **Lavazza**, la pasticceria siciliana e la gelateria targata **Palazzo**, il miele **Conapi**, le caramelle **Fal-lani** e le liquirizie **Amarelli**.