

[Notiziario](#) [Eventi](#) [Prodotti](#) [Rubriche](#)

notiziario > agroalimentare > fico di farinetti: viaggio in anteprima il 9 prima dell'apertura ufficiale del 15 novembre

[Economia](#)[Parma Unesco](#)[Agroalimentare](#)[Vino e viticoltura](#)[Locali e
Personaggi
d'autore](#)[Terza pagina](#)[Persone](#)

FICO di Farinetti: viaggio in anteprima il 9 prima dell'apertura ufficiale del 15 novembre

01/11/2017

La **Fabbrica Italiana Contadina - Fico Eatly World**, che aprirà i battenti il prossimo 15 novembre a Bologna (in anteprima giovedì 9 novembre INformaCIBO parteciperà, insieme alla stampa nazionale, ad una visita incontro <Prima Voi>, alla quale parteciperanno, tra gli altri, Oscar Farinetti e Vincenzo De Luca, Direttore generale per la Promozione del Sistema paese del Ministero degli Affari esteri), ospiterà tutta la meraviglia della **biodiversità** italiana.

Il Ristoro di Fico Eatly World, utilizzerà gli ingredienti in vendita nel grande mercato e realizzati dalle fabbriche stesse che produrranno, all'interno del parco, le eccellenze dell'enogastronomia. Il tutto su **8 ettari**, 2 dei quali destinati ai campi e alle stalle e 6 coperti per 40 luoghi ristoro tra ristoranti e bistrot, chioschi di cibo di strada e trattorie, caffè e locali stellati.

Tra gli altri ristoranti, in tutto 16, ci sarà *'La Pasta'*, con i primi proposti dalla Trattoria di **Amerigo**; *'Il Pesce'*, dove si cimenteranno ai fornelli i fratelli Raschi del ristorante 'Guido' di Rimini; *'L'Osteria dei Borghi più belli d'Italia'*; *'Salumi e Formaggi-Osteria del Culatello'*; *'L'Osteria del fritto'* dove si esibiranno i campioni del genere **Gaetano e Pasquale Torrente**. E ancora *'La Carne'*, che proporrà tutte le preparazioni di razze bovine come la Piemontese e la Chianina ad opera del consorzio **'La Granda'**; la *'Pizzeria'* di Rossopomodoro; *'L'Orto'*, il ristorante che unisce i prodotti di Riccardo di Pisa e la cucina di Rosarose Bristrot; *'Il Bistrot della patata'* proposta da **Pizzoli** in tutte le sue possibili declinazioni e *'Il ristorante Bell'Italia'*.

Grande spazio anche ai dolci e al buon bere con specialità siciliane, gelati **Carpigiani**, **cioccolateria Venchi** e **biscotteria Balocco**, mentre regno del caffè sarà la **Caffetteria Centrale di Lavazza**.

Ci sarà anche **Fabbri 1905**: potrai trovare più di 100 prodotti tra sciroppi, salse, specialità al liquore, dai grandi classici alle ultimissime novità.

Lo spazio dedicato alla cucina d'autore italiana sarà affidato al pluristellato Enrico Bartolini, che qui affronterà la sfida di *"proporre una cucina d'autore e di qualità a prezzi accessibili"*, in linea con la filosofia di FICO, in un locale che conterà solo cinquanta coperti e sarà, parola dello chef, "molto bello". Certa la collaborazione con l'associazione **Le Soste**: durante l'anno ospiterà sei chef appartenenti all'associazione in modo da permettere al pubblico *"di provare tante cucine diverse, tutte molto interessanti, che rappresentano il meglio sul territorio italiano"*.



Ed ecco i 46 Ambasciatori della Biodiversità: racconteranno il buono dell'Italia

Intanto è terminata la formazione dei cosiddetti **"Ambasciatori della Biodiversità"**, guide qualificate che condurranno i visitatori di Fico-Eataly World a conoscere e sperimentare la biodiversità italiana nel Parco dell'agroalimentare.

Le guide, 46, sono state preparate alla luce di un accordo siglato lo scorso luglio tra Fico e Confcommercio Ascom Bologna. *"Saremo impegnati a fianco di Fico per rafforzare sempre di più il rapporto sinergico con la città - dichiara **Giancarlo Tonelli** Direttore Generale di Confcommercio Ascom Bologna - affinché i visitatori del Parco non partano senza aver apprezzato anche le eccellenze storiche ed artistiche di Bologna". In particolare, osserva Tiziana Primori, amministratore delegato del parco emiliano, "gli Ambasciatori della Biodiversità saranno la voce di Fico per i visitatori di tutto il mondo, con competenze sulle filiere del cibo italiano e sulle bellezze di Bologna e dell'Italia".*

"Quello che vogliamo fare è esprimere la biodiversità in tutte le sue forme, dalla produzione alla ristorazione", ha dichiarato **Oscar Farinetti**.



La nuova creatura di Eataly World, nome in codice FICO, aprirà il prossimo 15 novembre. Il D-day per l'inaugurazione è stata scelta in concerto dal Comune di Bologna - promotore del progetto - insieme alla società di gestione Fico Eataly World, la fondazione FICO per l'educazione alimentare e alla sostenibilità, CAAB - Centro Agroalimentare Bologna e Fondo PAI (parchi agroalimentari italiani).



L'obiettivo è quello di racchiudere e mostrare in unico grande spazio la ricchezza della biodiversità italiana. FICO avrà l'ingresso libero e con i suoi 10 ettari di estensione, 2 di campi e 8 di spazio coperto, sarà il parco agroalimentare più grande del mondo. **Un luna park dell'alimentazione:** quaranta "fabbriche contadine", ristoranti, botteghe e mercato. A questi spazi più canonici saranno affiancate aree dedicate allo sport, all'intrattenimento e allo studio con una fondazione e tre università.

Nuovi collegamenti Rimini Bologna

All'interno del parco agroalimentare **FICO Eataly World**, ci sarà uno spazio di 12 mq a disposizione del Comune di Rimini da destinare all'attività di promozione della città.

Inoltre con l'apertura di FICO da Rimini partiranno nuovi collegamenti con il bus shuttle che unisce la riviera a Bologna. Partenze da Rimini ore 7.30 e 11.30, ritorni da Bologna ore 15.30 e 22.00.

precedente: Le abitudini alimentari degli italiani

Agroalimentare ^

successivo: A Milano dall'11 al 13 novembre torna il buono di "Golosaria"

condividi



[Tag directory](#) [Site map](#)



Copyright © 2009-2017 Informacibo
Editoriale InformaCIBO di Donato Troiano
P. via. 02288410240

SIGLACOM
internet partner

Questo sito web utilizza i cookie. Maggiori informazioni sui cookie sono disponibili a [questo link](#). Continuando ad utilizzare questo sito si acconsente all'utilizzo dei cookie durante la navigazione.

