

Fico, inaugura a Bologna l'expo permanente del cibo

Oscar Farinetti lancia Fico, Fabbrica Italiana Contadina, il parco agroalimentare più grande al mondo che inaugura a Bologna alla presenza del premier Gentiloni



Di Andrea Cianferoni

Manca meno di una settimana al taglio del nastro, che avverrà mercoledì 15 novembre alla presenza del premier Paolo Gentiloni. Dopo cinque anni di gestazione, e ripetuti rinvii per motivi organizzativi e logistici, parte l'avventura di Fico, acronimo di Fabbrica Italiana Contadina, il più grande parco agroalimentare al mondo, che sorgerà alle porte di Bologna, nell'ex area dell'ex mercato ortofrutticolo, su una superficie di oltre 80 mila metri quadri. Gli ideatori e promotori del progetto, le Coop, il patron di Eataly Oscar Farinetti e l'agronomo Andrea Segrè, promettono che non si tratterà di una Disneyland del cibo, bensì di un parco dell'agroalimentare che comprende orti, aule didattiche, ristoranti, negozi, dove tutta la filiera è rappresentata, ma



In Vetrina



Grande Fratello Vip 2, Cecilia e Ignazio a luci rosse. Di nuovo dietro la tende del GF VIP 2

NEWS

FOTO

VIDEO

Più visti del giorno

Più visti della settimana

Più visti del mese



Elezioni Sicilia, ombre sul voto. Gira sui social un video clamoroso. Ecco



Lato B hot su Instagram per Antonella Fiordelisi



Salvini: arresto De Luca, noi avevamo detto no alla sua candidatura

soprattutto un centro di ricerca, sviluppo e promozione delle eccellenze italiane. L'obiettivo,

ambizioso ma realizzabile, è quello di portare sotto le "Due Torri" 6 milioni di visitatori da tutta Europa, con un giro d'affari che si prevede di 80 milioni di euro all'anno.

E quando c'è il tocco - quasi magico - di Oscar Farinetti, è difficile che le previsioni vengano disattese. Il patron di Eataly gestirà la parte commerciale del parco insieme a Coop Alleanza 3.0, e a capo della società creata appositamente, la Fico Eataly World, ci sarà Tiziana Primori, già dirigente delle Coop e profonda conoscitrice delle dinamiche commerciali nel settore agroalimentare. Se la gestione è chiara, molto più intricata è la proprietà del parco, suddiviso tra Caab (mercato ortofrutticolo di Bologna di proprietà del Comune), banche, fondazioni, associazioni di categoria, casse previdenziali di ordini professionali, e fondi di investimento, tutti riuniti, miracolosamente, sotto un'unica compagine. I collegamenti tra la stazione ferroviaria di Bologna e Fico saranno assicurati grazie ad uno speciale servizio navetta, gratuito per chi arriva a Bologna con le Frece, realizzato da Trenitalia con un trenino elettrico su gomma, contraddistinto dai colori e dal logo di FrecciaRossa 1000.

Ma vediamo come si struttura il parco. Sono poco più di 10 gli ettari coltivati, poi ci sono gli animali, ospitati nelle stalle, 40 fabbriche di trasformazione dei prodotti coltivati, che ovviamente sono visitabili per poter assistere alle varie fasi di lavorazione dei prodotti stessi, altrettanti ristoranti, 6 grandi aree multimediali dedicate alla didattica, centro congressi da 1000 posti, un hotel, musei dedicati alla civiltà contadina, spazi istituzionali gestiti direttamente da Camera di Commercio di Bologna, Comune di Bologna e Regione Emilia Romagna. L'obiettivo dichiarato di Fico, è infatti, quello, oltre che dare impiego a diverse centinaia di persone, di creare un indotto per tutta l'Emilia Romagna, regione che fa sicuramente da capofila in Italia per i prodotti tipici alimentari. Che certo non mancano, scorrendo la lista delle aziende presenti. Partendo dal prodotto tipico emiliano per eccellenza, la mortadella. A fare da capofila c'è il Consorzio Ig Mortadella Bologna, che raggruppa i principali produttori del bolognese, ed i consorzi Parmigiano Reggiano e Grana Padano. Da Parma arrivano i prosciutti, prodotti rigorosamente senza additivi, dalla ditta Ruliano della famiglia Montani, e il culatello di Zibello, dell'Antica Ardenga".

Il salumificio sarà invece gestito da Savigni e Madeo, produttori del suino nero e della cinta senese. Sempre dall'Emilia arrivano i ristoranti presenti a Fico, come la peschiera romagnola "Il Mare di Guido", il ristorante "Cinque" dello chef Enrico Bartolini, e "Bell'Italia Camst", nata dall'unione tra Camst e Eataly, che fornirà, a pieno regime, 1000 coperti al giorno. Il consorzio "La Granda", insieme alla macelleria Zivieri di Monzuno, prenderà in gestione il ristorante "la carne di Fico". Non poteva mancare il colosso emiliano Granarolo, che presenterà una varietà di latticini, mozzarelle, yogurt e ricotte, insieme ad altre realtà più piccole quali il "Caseificio della Valsamoggia", che invece produrrà il famoso squaquerone. A sfornare il pane e pasta freschi ci penseranno l'antico forno Calzolari, il Molino Grassi ed i pastifici Di Martino e Campofilone. Non mancano i birrifici, con la birra artigianale Baladin, il cioccolato Venchi, il caffè Lavazza e le liquirizie Amarelli della Calabria, e una delle aziende emiliane più antiche e conosciute al mondo per i dolci, **Fabbi** 1905.

TAGS: FICO BOLOGNA BOLOGNA FICO



VIDEO: Roberta Gemma cerca uomini. Casting aperto per 48 ore



Le star che sono arrivate vergini al matrimonio



Luigi Bignami licenziato dal TG5 per aver corretto la giornalista in diretta



Samsung prendere in giro l'iPhone, guarda lo spot virale



Farinetti, video choc: "Sarei un delinquente..." FICO Eataly e l'inceneritore



Crozza-Crocetta fa un bilancio dei 5 anni di governo e canta addio Sicilia



Lacrime di gioia per la Meloni al discorso di Nello Musumeci

In evidenza



SPORT

Vieri-Caracciolo, l'annuncio 'Abbiamo perso il bambino'



Zurich Connect ti permette di risparmiare sull'assicurazione auto senza compromessi sulla qualità del servizio. Scopri la polizza auto e fai un preventivo



Motori