

notiziario > agroalimentare > farinetti, presidente di eataly, presenta fico in anteprima: "è un expo permanente"

Economia

Parma Unesco

Agroalimentare

Vino e viticoltura

Locali e  
Personaggi  
d'autore

Terza pagina

Persone

## Farinetti, presidente di Eataly, presenta Fico in anteprima: "è un Expo permanente"

09/11/2017

**La Fabbrica italiana contadina, che sarà inaugurata mercoledì a Bologna, vuole essere un volano di attrazione turistica a livello internazionale, e vuole rafforzare l'immagine dei prodotti enogastronomici Made in Italy nel mondo**



**Bologna 9 novembre 2017. Agroalimentare e Turismo**, questo il binomio scelto da **Oscar Farinetti**, fondatore di Eataly, per presentare in anteprima alla stampa FICO, acronimo di Fabbrica Italiana Contadina: "Fico dovrà essere un Expo permanente per la filiera dell'agroalimentare made in Italy. Pensiamo di attrarre qui il mondo. Il nostro obiettivo sono sei milioni di visitatori, sono tanti ma io ci provo. Abbiamo fatto questa cosa grandiosa - ha detto Farinetti nella nuova Sala Congressi di Fico- per i cittadini del mondo. L'Italia deve raddoppiare il numero dei turisti stranieri - ha aggiunto il papà di Eataly - e deve raddoppiare il valore delle esportazioni. Sono passati solo cinque anni da quando lo abbiamo pensato ad oggi che è realizzato, questo è un record mondiale. Negli Usa non ci sarebbero riusciti. Molti parlano contro la burocrazia, ma è il solito alibi per stare fermi. Qui a Bologna tutti hanno lavorato con una velocità incredibile", ha precisato Farinetti.

"Questo parco - ha detto il sindaco di Bologna, **Virginio Merola**, che ha portato il primo saluto agli oltre 700 giornalisti presenti- dimostra che la passione e la perseveranza devono affiancare il talento e la creatività per raggiungere risultati come questo. Questa non è la mecca del consumismo ma un luogo dove si imparano il gusto e l'educazione alimentare e la sua sostenibilità".

Ufficialmente il **taglio del nastro, alla presenza del premier Paolo Gentiloni, ci sarà mercoledì 15 novembre**, a ingresso gratuito ([altre notizie su INformaCIBO](#)).

Il parco di Fico sorge vicino al mercato ortofrutticolo di Bologna, l'ingresso si trova a 20 minuti di autobus dalla stazione, a circa 50 minuti dall'aeroporto G. Marconi di Bologna con le navette Blq e Ficobus, a 20 minuti dal centro di Bologna. Dal 13 novembre al 15 gennaio 2018 sarà inoltre possibile raggiungere il Fico Eataly World in treno con Trenitalia usufruendo di uno sconto del 30% su Frece, Intercity e Intercity Notte su tutti i viaggi andata e ritorno per Bologna.

**Noi lo abbiamo visitato in anteprima.**

Oggi, 9 novembre siamo entrati dentro il parco agroalimentare più grande (e forse unico) al mondo. 10 ettari – che significano ben 100.000 metri quadrati! - tra interno ed esterno, è talmente esteso che è stato predisposto un percorso ciclabile interno.



#### Il primo Fabbri 1905 store con oltre 100 prodotti

Nel più grande parco agroalimentare del mondo non poteva mancare la storica azienda dell'Amarena, ed ad illustrare il primo **Fabbri 1905 store**, c'era **Antonella Tolomelli**, Marketing Director dell'azienda bolognese. Nel ristoro di **Fabbri** a FICO, si può trovare la prima esposizione completa per tutti gli appassionati, adulti e bambini: più di 100 ingredienti tra sciroppi, salse, specialità al liquore, dai grandi classici fino alle ultimissime novità con i più esclusivi prodotti **Fabbri 1905** per Gelatieri, Pasticceri, Chef, Barman e Consumatori.

**Tantissimi sono i punti di ristoro presenti:** 16 ristoranti, 10 chioschi, 13 chioschi delle fabbriche e 5 bar. Questi i ristoranti dove i visitatori potranno mangiare: dall'Osteria del **culatello di Antica Ardenga** alla pizzeria di **RossoPomodoro** e ai **"Piadinari" di tradizione romagnola**, dalla pasta di Fico by Amerigo al bistrot della patata di Pizzoli, e poi ancora Zivieri-La Granda, l'Osteria dei borghi più belli di Italia' del Consorzio Ecce Italia, il Giardino cucina mediterranea, il pesce di mare del **Ristorante stellato "Guido" di Miramare di Rimini di Gian Paolo e Gian Luca Raschi**, la bottega del vino di Fontanafredda, il ristorante "Cinque" dello **stellato Enrico Bartolini** e l'area dei salumi Renzini, l'osteria del fritto di Gaetano e Pasquale Torrente e il ristorante Bell'Italia di Camst-Eataly.

Troverete anche il **Balsamico Village**, creato a Carpi (MO) dal Gruppo De Nigris, che si presenta ai visitatori della Fabbrica Italiana Contadina con un Balsamico Village Point, uno spazio dove si potrà già pregustare la completa **"balsamic experience"**.



**Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha riproposto il rito dell'apertura di una forma di Parmigiano**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Molto attraente lo spazio del Parmigiano Reggiano che per l'anteprima stampa ha riproposto il rito dell'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano DOP di montagna, stagionato 27 mesi, con degustazione per la delizia dei tantissimi giornalisti presenti.

Grazie alla collaborazione con molti produttori, sarà possibile conoscere e assaggiare l'intero ventaglio di varietà della DOP: dal Parmigiano Reggiano 12 mesi, a quello 24-30 mesi, epoca della maturità, al Parmigiano Reggiano stagionato 70 mesi e oltre. Senza dimenticare il Parmigiano Reggiano DOP di montagna, il Parmigiano Reggiano DOP da latte di Vacche Rosse, il Parmigiano Reggiano DOP Kosher e il Parmigiano Reggiano DOP Halal, per citarne soltanto alcune tipologie. A FICO il Consorzio organizzerà anche attività didattiche, degustazioni guidate e corsi di assaggio, proponendo pairing con vini e birre artigianali.



### Venchi una parete di cioccolato mangiabile

Per il dolce una visita da non perdere è lo spazio del cioccolato Venchi.

Una parete di 30.000 praline realizzato da uno studio internazionale che ha progettato per Venchi un padiglione hitech introdotto da "una parete mangiabile" costituita interamente proprio di praline.

Ritorniamo alle eccellenze alimentari presenti: il Consorzio mortadella Bologna Igp è di casa mentre, molto elegante, si presenta la prosciutteria Ruliano, e ancora: il salumificio del suino nero Madeo-Savigni, il Consorzio Grana padano, la centrale del latte Granarolo, oggi a fare il padrone di casa anche il Presidente Gianpiero Calzolari, i salumi di Parma, il caseificio Valsamoggia, la macelleria Zivieri-La Granda, la pasta di Campofilone, il molino a pietra di Molino Grassi, il forno Calzolari, la pasta fresca di SfogliAmo, la riseria Grandi, la pasta secca di grano duro Di Martino, il mulino di semola Casillo, le conserve di frutta e verdura Roboqbo, la fabbrica dei sughi Amerigo, il pomodoro Mutti, la locando dell'uovo di Eurovo, la pescheria Nave errante, i prodotti cosmetici di Oway, i panettoni e i biscotti Balocco, il gelato artigianale di Carpigiani, la torrefazione Lavazza, le caramelle e la liquirizie di Amarelli-Fallani, il miele di Conapi, la pasticceria Palazzolo, i confetti di Sulmona, gli Arrosticini di Pretori in provincia di Chieti, i tartufi Urani, la cantina Cevico, il frantoio Olio Roi, il birrifico Baladin.

Nelle scorse settimane vi avevamo anticipato alcune altre novità, presto vi daremo altre notizie e concludiamo questa giornata a Fico ricordando che la Fabbrica Italiana Contadina è una società partecipata; insieme alla creatura di Oscar Farinetti (presidente onorario) ci sono Coop (Coop Alleanza 3.0 Soc. Coop. e Coop Reno Scarl).

**Tiziana Primori** ne è l'amministratore delegato, mentre presidente onorario è il professore **Andrea Segrè** e **Paolo De Castro** è al vertice del Comitato scientifico.



Tiziana Primori

Ma per parlare di tutto un po', e presto anche con una "nota" di **Chicco Corini**, seguitemi nei prossimi giorni.