

5

in

8

f

[IN PRIMO PIANO](#)[EDITORIALI](#)[NEWS DAL BLOG](#)[COMUNICATI STAMPA](#)[PRIVACY](#)[PRIVACY COOKIE](#)

FICO, Disneyworld dell'agrifood. Che celebra (in parte) anche l'ortofrutta

on 10 novembre, 2017

SPONSOR

13 Shares

La Fabbrica Italiana Contadina, che aprirà al pubblico il 15 novembre alle 16.30, ha mostrato per la prima volta dal vivo i suoi 100 mila metri quadrati dedicati alla biodiversità e all'arte della trasformazione del cibo italiano, progettati dall'architetto Thomas Bartoli. I numeri di **FICO** sono unici: due ettari di agricoltura, allevamento e civiltà contadina, 40 fabbriche artigianali di trasformazione, 47 luoghi di ristoro, sei mercati, sei aule didattiche, un teatro arena, un cinema, un grande centro congressi e infine sei giostre. Totale 700 posti di

lavoro interni, con l'auspicio che arrivino a 3 mila grazie all'indotto. Cuore della proposta il mercato di 900 mq, dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano: anche l'ortofrutta, che trova uno spazio non propriamente da protagonista, ma comunque significativo. Ecco le realtà del settore presenti

di Carlotta Benini



Nell'orto di FICO si coltivano ortaggi di stagione (credits: FICO Eatly World)

È la **"Fabbrica Italiana Contadina"** e di contadino, a tutti gli effetti, ha una cornice di campi dimostrativi – nel perimetro esterno della struttura, che si estende per ben di 100 mila metri quadri – coltivati a cereali e legumi, erbe aromatiche e ortaggi di stagione. Ha un frutteto, con diverse varietà di peri, peschi, ciliegi, kiwi, meli, albicocchi e susini, uno con frutti minori e a guscio, un agrumeto, una coltura di piccoli frutti, un oliveto, un vigneto, una tartufaia e altre coltivazioni come orzo, luppolo, canapa, lino, girasole, barbabietola. E poi ha gli animali, da allevamento e da soma.

Ma il cuore di **FICO Eatly World**, sorto sugli spazi del **CAAB di Bologna** e pronto ad aprire ufficialmente al pubblico, il 15 novembre, è il **mercato di 9 mila mq**, che si snoda in un percorso di degustazioni e botteghe artigiane, dedicato alla promozione e vendita delle **eccellenze dell'agroalimentare made in Italy**, tra le quali anche i nuovi prodotti a marchio FICO, che vanno dal caseario ai salumi, dalle conserve alla pasta, l'olio e i sughi.



FRUITBOOK
MAGAZINE È SOCIAL!

DIVENTA NOSTRO FAN SU
facebook

DIVENTA NOSTRO FOLLOWER SU
twitter

AGGIUNGI AL TUO NETWORK SU
LinkedIn

GUARDA I VIDEO PRESENTI SU
You Tube



Eataly World, 10 ha di parco tematico dedicato all'agroalimentare e alla biodiversità
(copyright: Fm)

“Abbiamo messo insieme due ettari di agricoltura, allevamento e civiltà contadina, con 2 mila cultivar, 40 fabbriche artigianali di trasformazione, 47 luoghi di ristoro, sei mercati, sei aule didattiche, un teatro arena, un cinema, un grande centro congressi e infine sei giostre. – ha spiegato alla première nazionale riservata alla stampa, che ha visto anche la partecipazione di ospiti vip come **Joe Bastianich**, **Vittorio Sgarbi** e **Gianna Nannini**, la vera star della giornata, **Oscar Farinetti** (leggi [qui](#)) con il suo sorriso da inguaribile ottimista – Sì, proprio giostre: sono luoghi altamente tecnologici dove imparare fra proiezioni e altre suggestioni la storia del fuoco, della terra, degli animali, del mare, del vino, della birra e dell'olio, con uno sguardo finale su quello che sarà il futuro”. “E poi – continua Farinetti – i numeri più belli: **700 posti di lavoro interni**, che speriamo arrivino a 3 mila con l'indotto economico che questa grande operazione porterà al territorio”.



Il Pomo, l'esclusiva bottega dell'ortofrutta per la vendita al dettaglio dentro a FICO (copyright: Fm)

L'ortofrutta dentro FICO Eataly World? Ha un piccolo ruolo da protagonista anche questa,

PARTNER



7-8 novembre 2017
Hotel Parco dei Principi
Roma



3moretti

Prova la nuova Linea di Minestrone!



Economici
Ecologici
Efficaci e riutilizzabili

Fruitbook
Take the right choice!
www.fruit-book.com

VIDEO

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su
www.youtube.com oppure attiva JavaScript
se è disabilitato nel browser.

LA RIVISTA

sebbene lo spazio maggiore sia dedicato ai prodotti di origine animale e trasformati. Ecco allora **Il Pomo**, la bottega dell'ortofrutta nata all'interno di FICO dalla partnership fra Agribologna, Befer, Cenerini, CO.FA.MO, Novafрут e Spreafico, sei operatori del Centro Agroalimentare di Bologna, che uniscono le proprie esperienze per selezionare la qualità, raccontare le eccellenze ortofrutticole del territorio e valorizzare le varie filiere (leggi [qui](#) l'articolo dedicato).



Pizzoli celebra la patata con le proposte street food del suo Bistrot (copyright: Fm)

Poi c'è il **Bistrot della Patata**, lo spazio esclusivo di **Pizzoli**, azienda bolognese leader nella produzione del tubero tipico delle terre emiliane per i mercati del fresco e del surgelato, che propone ai visitatori le più originali preparazioni take away. La formula di ristorazione è quella dello **street food**: c'è una proposta fissa, rigorosamente base di patata, arricchita da piatti speciali fuori menù preparati dallo chef Pietro Massanova. E il packaging studiato per gustare queste proposte take away è davvero originale.

Sul fronte del prodotto trasformato troviamo **Mutti**, che valorizza il pomodoro da industria in uno spazio evocativo dove vivere un percorso esperienziale sulla produzione di qualità del re degli ortaggi. E **Fabrizi 1905**, azienda bolognese leader mondiale nel settore dolciario e della gelateria per la sua celebra amarena. Ad accogliere i visitatori di FICO c'è un ingresso monumentale che celebra la biodiversità melicola italiana, con un muro suggestivo in cui sono esposte, pezzo per pezzo, le varietà di mele **Melinda**.





Fetta, il chiosco della frutta (credits: blogger "Frittomisto: cucina ed emozioni")

Non poteva infine mancare uno spazio dedicato alla degustazione sul posto di frutta di stagione servita in macedonie, estratti freschi, frullati, crepes e altre gustose preparazioni. Ci ha pensato **Fetta** ad aprire un chiosco dedicato a FICO: doveva essere un chiosco del cocomero, nato dall'esperienza dell'azienda agricola ferrarese specializzata in angurie e meloni. È finito per diventare una frutteria, dove per ogni stagione si possono gustare i prodotti migliori, selezionati da alcuni fornitori partner.

Chi c'è dietro a FICO? Il

Comune di Bologna è promotore del progetto, insieme al **CAAB**, società partecipata all'80% dal

Comune, di cui sono parte anche la Camera di Commercio di Bologna, la Regione Emilia Romagna e Città Metropolitana. Per la realizzazione di FICO il Centro agroalimentare di Bologna ha spostato in sede contigua gli spazi del mercato e ha predisposto la **Nuova Area Mercatale**, operativa dall'aprile 2016 e divenuta il centro più innovativo ed efficiente in Europa sul piano della commercializzazione agroalimentare. NAM è il riferimento operativo per 15 concessionari grossisti, per **Agribologna**, il consorzio che raggruppa 135 aziende agricole, e per 50 produttori intorno ai quali operano 28 attività commerciali e di servizio, sei aziende di logistica e facchinaggio, nonché un punto vendita di ortofrutta al consumo (Il Pomo, appunto) e uno stand di prodotti ittici. Eataly World è la società nata per la realizzazione, la gestione e la promozione, in Italia e all'estero, del parco FICO. È detenuta da **Eataly**, il gruppo internazionale fondato da Oscar Farinetti, insieme a **Coop Alleanza 3.0** e **Coop Reno**, cooperative di consumatori del sistema Coop.

Copyright: Fruitbook Magazine



13
Shares

CATEGORIE NEWS DAL BLOG

TAGGED AGROALIMENTARE BISTROT DELLA PATATA CAAB EATALY **FABBR** 1905

FABBRICA ITALIANA CONTADINA FETTA FICO EATALY WORLD IL POMO MELINDA

MUTTI ORTOFRUTTA OSCAR FARINETTI PIZZOLI

[ARTICOLO PRECEDENTE](#)

[PROSSIMO ARTICOLO](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.