



LA CITTADELLA DEL CIBO

LE TAPPE

FICO OSPITA OLTRE
150 AZIENDE E 40 PUNTI
DI RISTORO PER I VISITATORI

ALL'ESTERNO

STALLE E CAMPI ALL'APERTO:
NEL PARCO OLTRE 200 ANIMALI
TRA CUI PERSINO LE API

Didattica e prelibatezze: le eccellenze di Fico

Filiere viste da vicino e caccia a ricette speciali, il tour tra i produttori del parco

FICO NON HA ANCORA aperto i battenti (lo farà mercoledì), ma il viaggio tra le eccellenze enogastronomiche italiane è pronto a partire. Una città del cibo di 10mila metri quadrati, che nasce con l'obiettivo di diventare una sorta di «Disneyland del cibo», come descritto da Oscar Farinetti, fondatore del gruppo Eataly, con quaranta fabbriche, oltre 150 aziende, quaranta punti ristoro suddivisi in 16 ristoranti, 10 chioschi, 13 chioschi delle fabbriche e 5 bar, ma anche tante aree dedicate alla didattica e al divertimento. Un viaggio per osservare da vicino le filiere di carne, uova, pesce, latte e formaggi, cereali, ortofrutta e conserve, bevande e condimenti, dolci. La zona esterna, che copre una superficie di due ettari, è composta da stalle e campi all'aria aperta, dove vengono allevati più di 200 animali tra cavalli, asini, suini, bovini, ovini, oche, conigli, galline e api.

Oltre 2mila, invece, le coltivazioni: cereali, piante aromatiche, ortaggi, legumi, canapa, lino, barbabietole, tartufi, agrumi, ulivi e vigneti. Abbiamo partecipato al primo tour all'interno del parco agroalimentare più grande del mondo per raccontare i sapori e le fragranze

delle eccellenze enogastronomiche italiane, cominciando dalle fabbriche e dai chioschi che meglio rappresentano il territorio bolognese.

Dai rinomati sciroppi di Fabbri al gelato artigianale di Carpigiani, dalla carne selezionata di Zivieri - La Granda al latte, i formaggi e gli yogurt di Granarolo, passando per il Consorzio mortadella Bologna Igp: uno specchio di tutte le degustazioni, le offerte, le lezioni e le attività che i visitatori potranno trovare negli stand di Fico.

Francesco Moroni

FABBRI

«Lezioni di cucina e prodotti esclusivi»

«QUESTO è il primo negozio monomarca Fabbri: solo qui si può trovare tutta la nostra linea, oltre 120 prodotti». Dai classici sciroppi a menta e amarena, l'orzata e il latte di mandorla, a tutte le innovazioni: il chiosco di Fabbri salta all'occhio per i colori, che attraggono i visitatori. «I nostri prodotti possono essere acquistati nella grande distribuzione - spiega Nina Morciano, responsabile marketing -, ma qui c'è qualcosa di più: nell'area bar si tengono vere lezioni. I visitatori potranno imparare ricette da riprodurre a casa. Come la cioccolata 'Foresta nera', o la panna cotta. Un'esperienza unica per Fabbri».



CARPIGIANI

«La storia del gelato dall'antichità a oggi»

DI FIANCO al chiosco di Carpigiani sorge l'area didattica dedicata al gelato artigianale, a cura della 'Gelato university' e del 'Gelato museum' Carpigiani. «In questa sezione – spiega Michela Iorio, responsabile comunicazione – i visitatori potranno partecipare a lezioni di educatori, dal mercoledì alla domenica, in italiano e in inglese. Avremo due tipi di corsi, base e avanzato (di durata maggiore, ndr). Spiegheremo le basi della gelateria, la storia del gelato. Da 2000 anni avanti Cristo fino a oggi. Non molti sanno che il gelato non nasce come 'street food', ma come piatto per i nobili: in Italia risale ai banchetti dei Medici».



GRANAROLO

La centrale del latte svela i suoi segreti

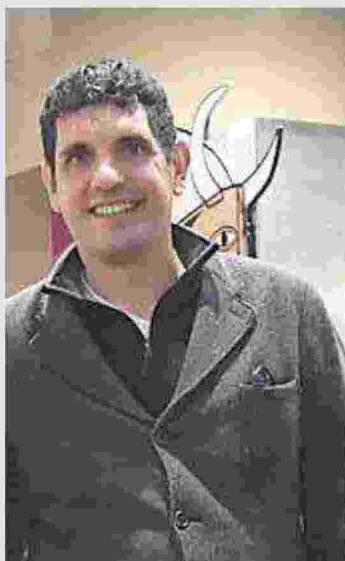
LA CENTRALE del latte di Granarolo si sviluppa in uno spazio contenuto, un gioiellino: una fabbrica 'a vista' dove il pubblico non può entrare, ma può osservare da vicino il processo produttivo. L'area si sviluppa su due spazi: la centrale del latte, dove vengono prodotti latte, yogurt e mozzarella anche di bufala, e la Bottega di formaggi italiani selezione Granarolo. Qui è possibile degustare e acquistare le varietà prodotte a Fico e non solo, con oltre 100 referenze dei principali formaggi da tutta Italia. Con un'app per il telefono, poi, i visitatori possono selezionare i vari formaggi, divisi per regione, e scoprirne origine e storia.



ZIVIERI - LA GRANDA

«Così si scopre la carne di qualità»

BOVINO piemontese, suino Mora romagnola, selvaggina, pollo allevato a terra: l'obiettivo di Zivieri-La Granda, spiega Aldo Zivieri, «è promuovere la carne a 360 gradi, portando i visitatori a scoprire anche tagli meno noti». L'area comprende un laboratorio, un servizio di ristorazione interna, due banchi di macelleria e spazi per carne e le tecnologie più innovative di controllo qualità. «I banchi – racconta Zivieri – saranno utilizzati da noi fino a gennaio. Poi, macellai da tutta Italia si succederanno per far conoscere le peculiarità del territorio. Fico è una scommessa. Miriamo a proporre carni di qualità a prezzi accessibili».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.