



DOVE MANGIARE



IL FOCUS

I grandi cuochi...

Sono molti gli chef stellati e i ristoranti celebri delle città italiane che hanno accettato di portare anche all'interno di Fico la loro bravura e il loro buon nome. Li ritroviamo alle prese con i loro piatti forti e qualche esperimento inedito



... e gli esperimenti

Fico è stata l'occasione per alcuni produttori da sempre concentrati sulla realizzazione dei loro prodotti, per cimentarsi anche con l'ideazione e la gestione di un loro punto di ristoro, dove sperimentare ricette e sapori nuovi



IL 'TOUR GASTRONOMICO' È COMPOSTO DA 40 LUOGHI DI RISTORO

Dai piatti gourmet ai cibi di strada Sarà impossibile non farsi tentare



Tra novità e tradizione

In ogni chiosco e ristorante, i piatti che più amiamo sono disponibili anche in ricette rivisitate

UN LUNGO VIAGGIO attraverso le filiere agroalimentari, tra specialità dei campi italiani, fabbriche e laboratori di trasformazione, non può dirsi concluso se non finisce mangiando. Ovvio perciò che, nell'economia della Fabbrica Italiana Contadina, i punti di ristoro avessero un ruolo di prim'ordine. A Fico si può mangiare praticamente ovunque. E in molti modi, soprattutto: dal ristorante classico al cibo di strada, dal piatto gourmet al finger food, dai taglieri al bancone agli impiattamenti suggestivi degli chef stellati. Un paradiso per i buongustai che, sulla falsariga di quanto è avvenuto a Expo Milano, potranno assaggiare qui e là in giro per il parco e decidere, alla fine, su quali piatti soffermarsi.

I RISTORANTI

Sono sedici, e rappresentano ognuno uno stile, una filosofia, un modo per interpretare la cucina italiana. Il primo è un omaggio al territorio che ha ideato e che ospita Fico: **La pasta di Fico** di Pasta Bologna, un concentrato di tradizione (la gestione è di Amerigo, storica trattoria sui Colli di Bo-

logna) pronto a cancellare dalla testa degli stranieri tutta una serie di 'deragliamenti' dalla realtà enogastronomica italiana, diffusi soprattutto all'estero. I grandi numeri spettano invece al **Ristorante Bell'Italia**: mille coperti gestiti da Eataly e dalla cooperativa Camst, specialista nella ristorazione collettiva. **Giardino di Cucina mediterranea** di Giardino, lo suggerisce il nome, si concentra sulla cucina vegetale mediterranea, tra golose insalate e poesie di ortaggi e legumi. Non poteva che essere Pizzoli a gestire il **Bistrot della patata**, dove il tubero più semplice e versatile della nostra tavola è declinato in centinaia di modi e di sfizi differenti. **La Bottega del vino** offre la possibilità di assaggiare un buon calice, anzi, cento, in abbinamento ad altrettanti piccoli assaggi di cibo in abbinamento. **Osteria del fritto** di Pasquale e Gaetano Torrente parla di pesce e di Costiera Amalfitana, e la sua guest star 'il cuoppo': l'involucro di carta paglia che accoglie il fritto campano. Sempre di pesce si tratta a **Il mare di Guido**, ma questa volta la tradizione è quella romagnola. **La Birreria Baladin** offre birra di qualità, artigianale e non pastorizzata, a cui abbinare carne, verdure e street food. **Urban Tartufi** offre piatti tradizionali e composizioni innovative, ovviamente tutte a base del prezioso oro nero. Gnocchi, tigelle e Balsamico di Modena Igp sono le star indiscusse della **Trattoria gnocco e tigelle**, concentrata su un territorio ricchissimo di gusto come il modenese. **L'osteria dei Bor-**

ghi più belli d'Italia spazia tra le mille ricette tradizionali italiane. Le tradizioni del passato e le tendenze del presente sono alla base della cucina stellata di Enrico Bartolini e del suo ristorante, **Cinque**, mentre **l'Ulivo Bistrot** di Olio Roi porta a Fico tutti i profumi della cucina ligure. Antica Ardenza ha fondato nel parco la sua **Osteria del culatello**, un bouquet di sapori e odori dai salumi delle Terre verdiane. Zivieri e La Granda (Emilia e Piemonte insieme) hanno creato **La carne**, ristorante dedicato ai tagli e le migliori qualità di carne italiana. Chiude il cerchio **La pizzeria** di Rossopomodoro, con la sua pizza preparata ancora in maniera tradizionale e con materie prime d'eccellenza.

I CHIOSCHI

Cibo di strada non deve per forza significare bassa qualità. Per dimostrarlo, Fico ha disseminato una serie di chioschi tematici lungo il percorso capaci di ingolosire chiunque. Non poteva mancare **La piadina**, ad esempio, gestita da Romagna Food: tradizione romagnola itinerante. Piadine di ogni tipo, da quella spessa di Cesena a quella di Rimini sottilissima, e mille farciture a disposizione. Al **Chiosco delle regioni** si comincia con le Marche, tra olive all'asciolana, brodetto di pesce, maccheroncini di Campofilone e molto altro. Il **Birrificio Angelo Poretti** ha portato con sé le sue birre originali, quelle stagionali, quelle del gusto e quelle speciali.



ExperienceIn.it nel suo **Il giro dei classici da strada** offre il gran tour dei grandi classici, dal Lampredotto fiorentino al Cu'cusu trapanese. **La Porchetta** però ha uno spazio tutto per sé, e poi è quella di Renzini: celeberrimo salumificio di Norcia, che la reinterpreta anche in chiave gourmet. **Sciropi&Co** è lo spazio della bolognese Amarena **Fabrizi**, dove gustare sciropi di tutti i tipi. L'Abruzzo è di casa al **Gli arrosticini**, i tradizionali spiedini di carne di pecora cucinati alla brace dalla famiglia Jubatti. **La Fetta di frutta** è il nome del chiosco della frutta, che l'azienda agricola Gaia Preti gestisce tra spre-

mute, estratti, composizioni, macedonie e dolci. **Puglia come mangi** nasce per diffondere l'antica tradizione del cibo di sentiero. Dietro al **Chiosco del Pollo** non poteva non esserci Amadori, che proporrà i classici spiedi e altre ricette in versione gourmet. **Il barbecue**, gestito da Elika, nasce per unire il mondo del grill e quello delle spezie. Il **San Daniele**, che avrà un suo chiosco, si presenta da sé senza bisogno di troppe parole: nel suo chiosco avrà fette, degustazioni guidate e lezioni di taglio.

I CHIOSCHI DELLE FABBRICHE

Non poteva mancare in ognuna delle quaranta fabbriche del cibo

un proprio spazio di degustazione, per permettere al palato di conoscere in tempo reale quello che gli occhi fino a pochi minuti prima hanno visto preparare. Sarà così, perciò, per i laboratori della mortadella, del prosciutto, gli insaccati di Calabria, il panificio, il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, la pescheria, il pastificio fresco e secco, la cioccolateria, la bottega dei dolci di Balocco, la pasticceria, la gelateria...

BAR E CAFFÈ

Lontanissimo dall'esperienza mordi e fuggi, il parco agroalimentare ha previsto i suoi caffè, cocktail bar e bistrot. Dalla caffetteria centrale di Lavazza ai Cocktail di Fico Cocktail bar, dall'aperitivo da spiaggia di Fantini al Bici bar e al Bar del centro congressi di Camst, per trovare un momento di ristoro in tutti i punti della propria esperienza in Fico.



Arrosticini & co

Non potevano mancare, all'interno di Fico, tutti i piatti tipici delle regioni d'Italia, un viaggio da nord a sud, dalla 'nduja calabra ai culurgiones sardi



Paradiso del gusto

Non solo cibo, ma cocktail, sciropi, centrifugati di frutta fresca, vino, birra, caffè e liquori completano l'esperienza sensoriale di Fico Eataly World