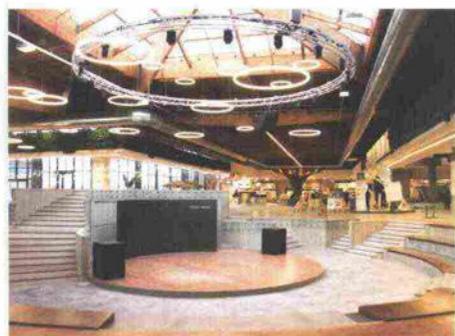
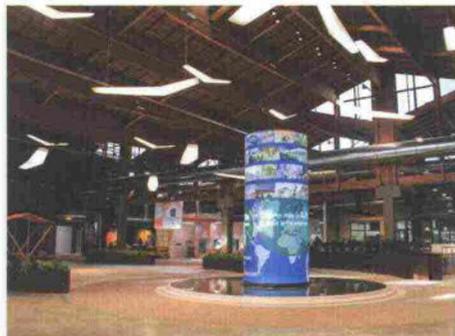


INAUGURAZIONE



Da FICO ce n'è per tutti i gusti

Quaranta fabbriche alimentari, oltre 40 luoghi ristoro tra bar, chioschi di cibo di strada, ristoranti tematici e stellati, osterie e bistrot. Da FICO si possono degustare le principali ricette della cucina italiana tra tradizione e innovazione.

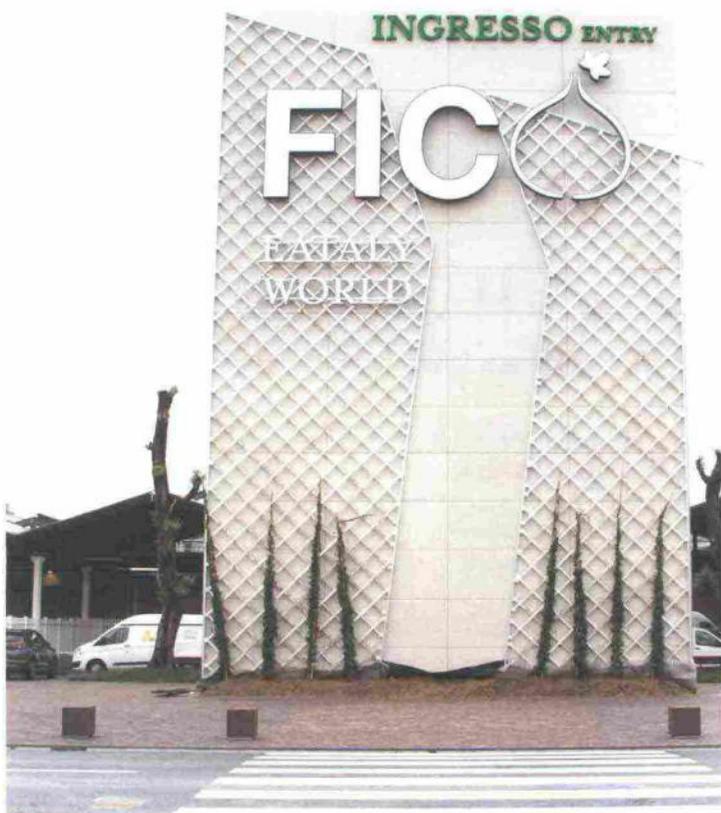
di Valentina Brambilla

FICO, la Fabbrica Italiana Contadina, è il più grande parco agroalimentare del mondo nato a Bologna, all'interno dell'edificio del CAAB Mercato Ortofrutticolo, da un'idea di Andrea Segrè, Presidente del CAAB, e Oscar Farinetti, fondatore di Eataly. FICO EATALY WORLD è la società (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) nata per la sua realizzazione, gestione e promozione, in Italia e all'estero. Sì, anche all'estero, e a tale scopo l'ENIT, Agenzia Nazionale per il Turismo, ha stretto un accordo di collaborazione con EATALYWORLD per la promozione del progetto, per attrarre milioni di visitatori attraverso la realizzazione di azioni promozionali e contestualmente la valorizzazione della cultura enogastronomica del nostro Paese. FICO vuole essere la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'agroalimentare italiano, un volano di attrazione turistica a livello internazionale per favorire il turismo con destinazione Italia e rafforzare l'immagine del made in Italy, soprattutto nell'ambito dei prodotti enogastronomici.

Ecco il perché delle 40 fabbriche contadine per capire la trasformazione alimentare, per vedere la produzione di carni, pesce, formaggi, pasta, olio, dolci, birra, e gli oltre quaranta luoghi di ristoro tra bar, chioschi di cibo di strada, ristoranti tematici e stellati, osterie e bistrot.

Made in Italy

Per scoprire, apprendere e degustare le meraviglie della biodiversità italiana, capire la nostra agricoltura e la trasformazione alimentare che ha reso celebre il made in Italy, il Parco consente di vivere, per tutto il giorno, decine di esperienze. Per esempio, si può vedere la preparazione della pasta, fatta a mano e a macchina, l'olio uscire dal frantoio, imparare a fare le caramelle e anche la pizza, scoprire come nasce e si produce il Parmigiano Reggiano, assaggiare i prodotti freschi appena usciti dalle fabbriche, conoscere i protagonisti del Parco e le aziende coinvolte nella sua realizzazione.

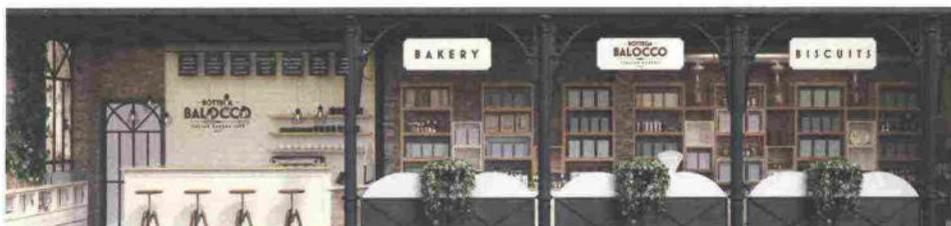


I RISTORANTI

(salumi e formaggi) **OSTERIA DEL CULATELLO**
Azienda: ANTICA ARDENGA
(carne) Azienda: **ZIVIERI | LA GRANDA**
(pizzeria) Azienda: **ROSSOPOMODORO**
(pasta) Azienda: **PASTA BOLOGNA (BY AMERIGO)**
OSTERIA DEI BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA Azienda: **CONSORZIO ECCE ITALIA**
BISTROT DELLA PATATA Azienda: PIZZOLI
GIARDINO CUCINA MEDITERRANEA Azienda: GIARDINO
RISTORANTE BELL'ITALIA Azienda: CAMST | EATALY
IL MARE DI GUIDO Azienda: GUIDO DI RIMINI
LA BOTTEGA DEL VINO Azienda: FONTANAFREDDA
RISTORANTE CINQUE Azienda: ENRICO BARTOLINI | LE SOSTE (tartufi) **AZIENDA: URBANI** L'Osteria La Fontana di Bologna, ristorante propone piatti del tartufo.
(acetaia) **TRATTORIA GNOCCO E TIGELLE**
Azienda: TRATTORIA COGNENTO
ULIVO BISTROT Azienda: **ULIVO BISTROT (OLIO ROI)**
OSTERIA DEL FRITTO Azienda: **IL FRITTO DI GAETANO E PASQUALE TORRENTE**
(birreria) Azienda: **BALADIN**

Lavazza e Balocco, alfieri d'Italia

Lavazza, azienda leader in Italia nel mercato del caffè e tra i principali player riconosciuti a livello mondiale, è l'impresa di torrefazione (presente con una vera e propria fabbrica di torrefazione artigianale) che rappresenta il caffè all'interno di FICO Eataly World. E lo fa con uno spazio di 400 mq all'interno dell'area "dolce" dove si può conoscere la filiera del caffè dalla pianta alla tazzina, ovvero dall'approvvigionamento al consumo, passando per la produzione e la torrefazione. Dal caffè verde al prodotto confezionato, tutte le trasformazioni del caffè sono visibili all'interno del laboratorio di torrefazione diviso in due aree: una di produzione con la tostatrice e una di grocery aperta al pubblico per l'acquisto del caffè tostato in grani o macinato della speciale miscela "Fresh Roasted". L'area Fresh Roasted è dedicata, infatti, alla scoperta dell'arte della tostatura e della miscelatura, innovazione tutta italiana storicamente introdotta dal fondatore Luigi Lavazza nel 1895. Come nella prima drogheria Lavazza in via San Tommaso a Torino, anche in questo spazio il caffè crudo viene trasformato grazie alla speciale to-



INAUGURAZIONE



BAR E CAFFÈ

BICI BAR AZIENDA: CINQ FOOD&DRINKS
LA SPIAGGIA DI FICO AZIENDA: FANTINI CLUB
FICO COCKTAIL BAR AZIENDA: BARTENDER.IT
CAFFETTERIA CENTRALE AZIENDA: LAVAZZA

statrice di fronte agli occhi dei clienti. Disponibile solo a FICO un pregiato blend 100% Arabica che combina tre speciali origini di Brasile, Honduras ed El Salvador. La Caffetteria presenta sia la completezza dell'offerta tradizionale con le ricette regionali (Bavareisa torinese, caffè alla padovana e caffè alla napoletana), la miscela biologica Alteco e il "Fresh Roasted" 100% arabica per espresso, sia le tendenze internazionali del consumo di caffè filtrato rappresentate dall'esperienziale mondo dello Slow Coffee, con quattro diversi metodi di preparazione, dalla Chemex al Cold Brew fino al pour over e alla french press.

«Essere presenti nel contesto di eccellenza di FICO Eataly World per raccontare l'esperienza di Lavazza sul prodotto e la storia di un'azienda pioniera nella torrefazione, è motivo di grande orgoglio – ha commentato Gloria Bagdadli, Head of Marketing Retailing del Gruppo Lavazza – Il caffè di cui ci facciamo ambasciatori nel parco agroalimentare più grande al mondo si lega per noi in maniera indissolubile anche ai temi di etica sociale e di sostenibilità alla base della tutela della qualità e del rispetto della biodiversità».



LOCALI TOP
28

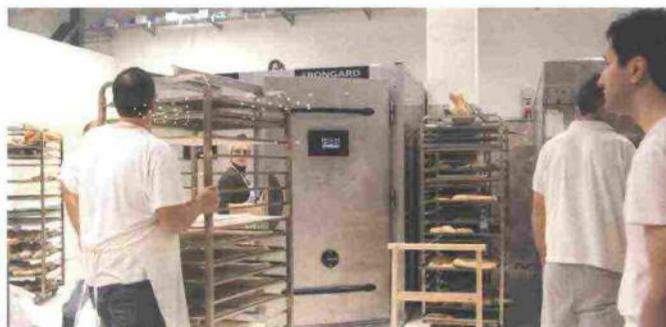
CHIOSCHI DELLE FABBRICHE

RULIANO – HEINZ BECK Azienda: RULIANO
MORTADELLA BAR Azienda: Consorzio Mortadella Bologna IGP
IL SUINO NERO Azienda: MADEO & SAVIGNI
PARMIGIANO REGGIANO Azienda: Consorzio Parmigiano Reggiano
LA PASTA DI CAMPOFILONE Azienda: LA CAMPOFILONE
BISTROT DELLA PANETTERIA IL FORNO DI CALZOLARI
LA PASTA FRESCA AZIENDA: SFOGLIAMO
IL PASTIFICIO GRAGNANESE Azienda: DI MARTINO
LA LOCANDA DELL'UOVO Azienda: EUROVO
LA PESCHERIA AZIENDA: NAVE ERRANTE
LA BOTTEGA DEI DOLCI Azienda: BALOCCO
LA PASTICCERIA E LE SPECIALITÀ SICILIANE Azienda: PALAZZOLO
LA CIOCCOLATERIA Azienda: VENCHI
LA GELATERIA ARTIGIANALE Azienda: PALAZZOLO BY CARPIGIANI



Una fabbrica in miniatura

A fianco di Lavazza c'è Balocco con la sua "Bottega Balocco", con una vera e propria fabbrica "in miniatura" perché realizzata in soli 600mq e "in vetrina" perché le fasi produttive sono visibili da numerose vetrate. In questo "piccolo spazio" hanno trovato spazio tutti i macchinari che servono alle varie fasi di lavorazione, dall'impastatrice ai forni, al confezionamento: una sfida ardua, che ha richiesto una grande flessibilità e capacità di innovazione, una ri-organizzazione logistica e produttiva, con l'obiettivo di coniugare tecnologie e processi industriali con sapienza e creatività artigianali. Basti pensare che lo stabilimento di Fossano si estende per 70.000 metri quadri complessivi.



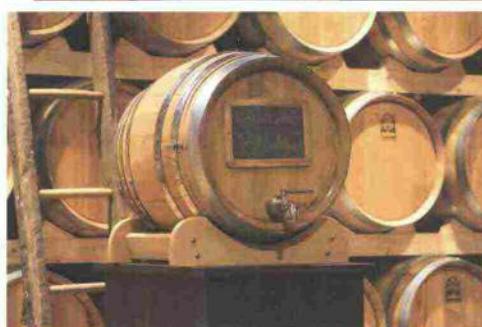
INAUGURAZIONE



All'interno del più grande parco tematico al mondo per la celebrazione dell'agro-alimentare italiano, Balocco è stato chiamato a rappresentare la tradizione e l'eccellenza del panettone italiano e dei biscotti di pasticceria. E lo fa nell'anno del suo 90° anniversario dalla fondazione dell'azienda, con il primo sito produttivo decentrato rispetto al quartier generale di Fossano.

«Per due anni – ha spiegato Alberto Balocco, Presidente e Ad dell'azienda – ci siamo dedicati a questo progetto, dopo aver accettato la sfida di Oscar Farinetti di realizzare una fabbrica in miniatura "da far invidia agli artigiani". Sarà anche un banco di prova per un obiettivo molto ambizioso: esportare l'Italian Bakery, ovvero portare nel mondo la cultura e la capacità tutta italiana di fare prodotti da forno straordinari.

Nei box sono indicati tutti i punti ristoro all'interno di FICO adatti a tutte le richieste, dai bambini ai gourmet.



CHIOSCHI

- IL SAN DANIELE** Azienda: CONSORZIO SAN DANIELE
- LA PIADINA** Azienda: I PIADINARI A FICO, FrescoPiada
- IL CHIOSCO DELLE REGIONI: LE MARCHE**
Azienda: FOODBRANDMARCHE FICO e Fileni in un chiosco dedicato alla cucina tipica marchigiana.
- LA PORCHETTA** Azienda: RENZINI
- PUGLIA COME MANGI** Azienda: CASILLO
- GLI ARROSTICINI** Azienda: SOALCA (JUBATTI)
- LA FETTA DI FRUTTA** Azienda: FETTA FRUTTA di Gaia Preti
- SCIROPPI & CO** Azienda: FABBRI
- IL GIRO DEI CLASSICI DA STRADA** Azienda: EXPERIENCEIN.IT
- IL POLLO** Azienda: IL CAMPESE BY AMADORI
- IL BARBECUE** Azienda: IL MERCANTE DI SPEZIE
- BIRRIFICIO ANGELO PORETTI** Azienda: BIRRIFICIO ANGELO PORETTI