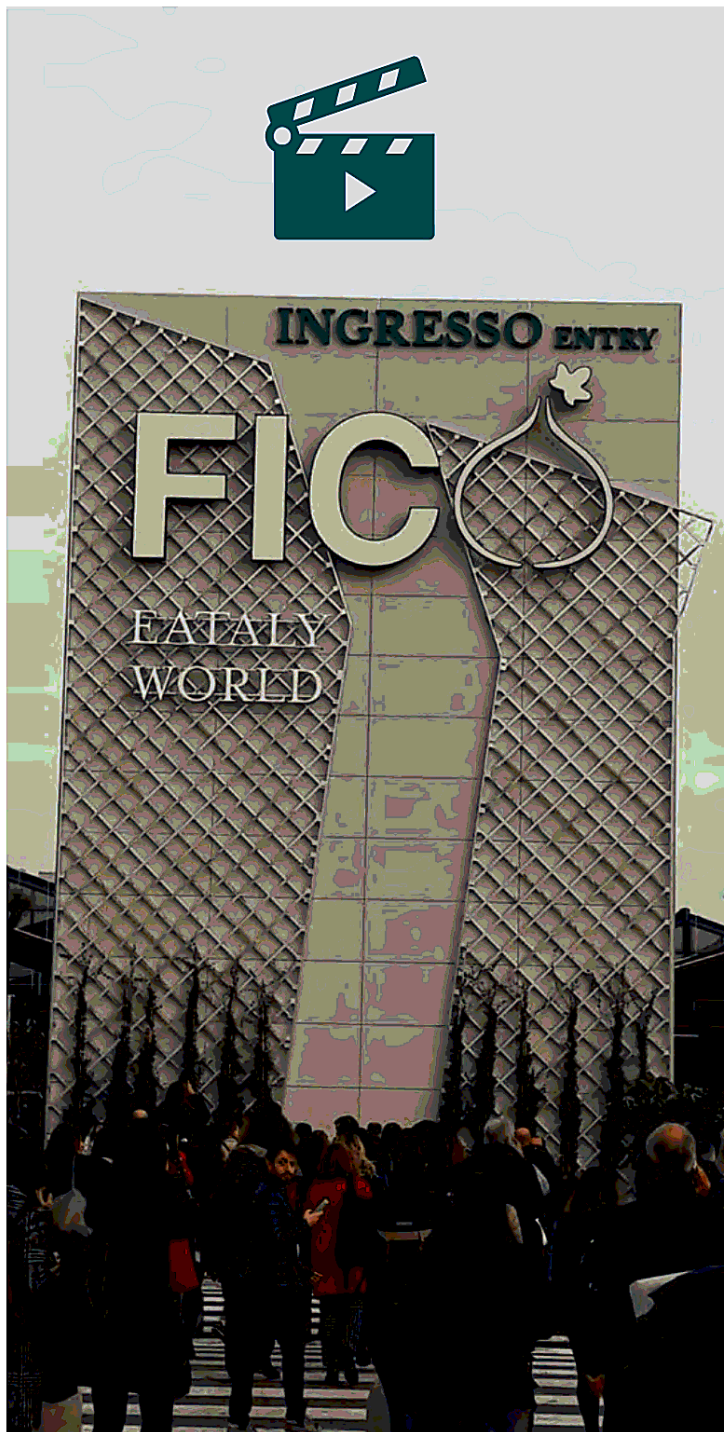




FICO, obiettivo 6 MILIONI DI VISITATORI

Foodcommunity.it ha visitato il parco agroalimentare di Eataly a Bologna. La scommessa di Farinetti: una Disneyland del cibo

I cibo Made in Italy ha una nuova casa, anzi un'Expo tutta sua: è Fico Eataly World, la fiera permanente nata a Bologna con l'obiettivo di esaltare l'intera filiera agroalimentare italiana e fare della Fabbrica italiana contadina un volano di attrazione turistica a livello internazionale. *Foodcommunity.it* ha visitato





in anteprima Fico (che ha aperto al pubblico il 15 novembre) e i suoi 100mila metri quadrati dedicati alla biodiversità e all'arte della trasformazione del cibo italiano.

TUTTI I NUMERI

Ci sono 2 ettari di campi e stalle all'aria aperta, con 200 animali e 2mila cultivar (varietà di coltivazioni), 8 ettari coperti con 40 fabbriche di alimentari in funzione, che producono tutti gli ingredienti più celebri della tavola italiana; oltre 40 luoghi ristoro allestiti e animati, dai bar fino ai chioschi di cibo di strada e al ristorante dello chef stellato **Enrico Bartolini** in collaborazione con Le Soste; 9mila metri quadrati di botteghe e mercato con il meglio dei prodotti e del design per la buona tavola; le aree dedicate allo sport, ai bimbi, alla lettura e ai servizi; 6 aule didattiche e 6 grandi "giostre" educative in funzione, per far sperimentare e conoscere i segreti del fuoco, della terra, del mare, degli animali, delle bevande e del futuro; il centro congressi modulabile da 50 a 1.000 persone, con spazi per teatro e cinema; i corsi e gli eventi che animeranno tutti gli spazi di Fico.

Nel parco trovano spazio brand primari del food&beverage italiano come Lavazza, Venchi, Casillo, Baladin, Carpigiani, Balocco, la ristorazione del gruppo Sebeto (con Rossopomodoro) e consorzi come Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Prosciutto di San Daniele.

All'interno sono presenti anche le biciclette a tre ruote con cui fare la spesa muovendosi nella pista ciclabile interna.



100mila m²

La superficie dedicata alla biodiversità e alla trasformazione del cibo



oltre **40**

I luoghi di ristoro, dai chioschi ai ristoranti



6 milioni

I visitatori attesi ogni anno



COME DISNEYLAND

«Vogliamo parlare del cibo partendo dall'inizio e non dalla fine, ovvero dall'agricoltura, dall'allevamento e dalla trasformazione», ha detto il fondatore di Eataly, **Oscar Farni**, che ha paragonato l'opportunità di Bologna con Fico a quella dell'americana Orlando con Disneyland. I promotori si attendono 6 milioni di visitatori ogni anno.

«Qui abbiamo trovato le condizioni ideali per fare questo progetto, perché la politica ha risposto con una velocità incredibile», ha aggiunto Farinetti.

GLI INVESTITORI

Insieme a Eataly, hanno partecipato alla nascita di Fico il Comune di Bologna, il Centro agroalimentare di Bologna con il presidente **Andrea Segré**, e Coop Alleanza 3.0 con **Tiziana Primori**, amministratore delegato di Fico Eataly World.

La realizzazione del progetto è avvenuta tramite investimenti sia pubblici sia privati, quantificabili in complessivi 140 milioni di euro.

In particolare, nel fondo Pai-Parchi agroalimentari gestito da Prelios Sgr sono stati investiti 45 milioni da un pool di banche (capofila Ubi Banca e composto da Banco Bpm, Iccrea Bancalmpresa, Emil Banca Credito Cooperativo e Banca d'Alba) assistite dallo studio legale Legance. (g.p.) 🏛️



2

Gli ettari di stalle e campi all'area aperta



45 mln €

L'investimento delle banche nel progetto