



FICO EATALY WORLD

L'eccellenza italiana dal campo alla forchetta

Fabbrica Italiana Contadina (FICO) Eataly World è il parco del cibo che sta sorgendo a Bologna e che, dalla seconda metà del 2017, racchiuderà in un luogo unico la biodiversità del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta. Presentato ad Expo nell'ottobre scorso, FICO è stato definito dal ministro delle Politiche agricole ed alimentari Maurizio Martina "uno di principali eredi dell'esposizione universale di Milano".

A Eataly World troveranno posto, su una **superficie di circa 80 mila metri quadrati**, un ettaro di **campi e allevamenti** dimostrativi, quasi altrettanti di **mercato e botteghe**, **40 laboratori di trasformazione**, **25 ristoranti**, **circa 10 aule per la didattica e la formazione** e **4 mila metri quadrati di padiglioni per eventi**, iniziative culturali e didattiche legate al cibo. Il parco sarà la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'immenso patrimonio enogastronomico dell'Italia e la sua valorizzazione internazionale, e punta ad attrarre **6 milioni di visitatori** l'anno da tutto il mondo.

La Fabbrica Italiana Contadina è realizzata sull'area del **CAAB**, il mercato ortofrutticolo bolognese, con i criteri della sostenibilità: si tratta non di una edificazione ma di una riconversione senza consumo di suolo; la struttura sarà alimentata dal più grande impianto fotovoltaico su tetto d'Europa, realizzato dal CAAB sull'area mercatale.

Nelle aree esterne, sarà possibile visitare stalle e campi dimostrativi che rappresentano le principali cultivar dell'agricoltura italiana e le razze animali autoctone. Nel mercato saranno in vendita prodotti alimentari, mentre nelle botteghe gastronomiche e nei ristoranti si potranno degustare le produzioni delle Fabbriche Contadine artigianali, cioè i laboratori di produzione dal vivo. Nelle aree temporanee si alterneranno operatori con offerte territoriali e stagionali, ed alcuni spazi saranno dedicati a prodotti non alimentari correlati alla natura, alla cucina e allo stile italiano.

Il parco raccoglierà l'eredità dell'esposizione universale anche dal punto di vista dei **contenuti, della didattica e delle forme di narrazione del cibo, con eventi, corsi, iniziative culturali e padiglioni multimediali** tematici che racconteranno il rapporto dell'uomo con i principali prodotti e scoperte relativi al mondo dell'agroalimentare. Le aziende presenti a FICO ospiteranno e formeranno anche figure specializzate, in una **Scuola dei Mestieri** dedicata alla riscoperta dei mestieri artigianali tradizionali e delle buone pratiche legate al cibo.

Il progetto FICO ha per protagonisti **CAAB** - Centro Agroalimentare di Bologna, presieduto da Andrea Segrè, il **Comune di Bologna** e **Eataly World**, società presieduta da Oscar Farinetti di Eataly e Tiziana Primori di Coop Alleanza 3.0. È in corso di realizzazione grazie al **Fondo PAI - Parchi Agroalimentari** gestito da **Prelios SGR** nel quale hanno investito, fra gli altri, Coop, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna.



LE FABBRICHE CONTADINE DI EATALY WORLD

Sono 40 le imprese di tutte le dimensioni ma accomunate dall'eccellenza che, all'interno della Fabbrica Italiana Contadina, avranno il compito di realizzare dal vivo i più importanti prodotti italiani in altrettanti laboratori: vere e proprie fabbriche contadine dedicate alle filiere del cibo e del vino made in Italy, dove si potrà assistere a tutte le fasi della lavorazione.

A rappresentare il mondo della carne, delle uova e del pesce a FICO, saranno il Prosciutto di Parma di **Ruliano**; i salumi calabresi di **Madeo**; i salumi di cinta senese di **Savigni**; la **Mortadella Bologna** dell'omonimo **Consorzio**; i salumi della Bassa parmense di **Antica Ardenga**; la carne di **Zivieri** e de **La Granda**; le uova di **Eurovo**; il pesce di **LPA Group**. La filiera lattiero-casearia sarà rappresentata dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano** e quello del **Grana Padano**, da **Granarolo** e dai formaggi freschi di **Caseificio Valsamoggia**. Il mondo dei cereali sarà visibile con due mulini – per la semola, gestito da **Pastificio Di Martino** che a FICO porterà anche la pasta di Gragnano, e per la farina, di **Molino Grassi**. Il **Forno di Calzolari** produrrà pane e prodotti da forno, la pasta secca all'uovo sarà del **La Campofilone**, la pasta fresca della start up **Sfogliamo**, il riso di **Grandi Riso**. La filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di **Roboqbo**, le patate di **Pizzoli**, i tartufi **Urbani**, le spezie di **Elika**, i sughi della **Dispensa di Amerigo**. Vino, birra e olio saranno prodotti da **Cevico** per il vino, **Baladin** per la birra e **Roi** per l'olio. Il mondo dei dolci sarà rappresentata dal cioccolato di **Venchi**, il gelato **Carpigiani** in collaborazione con **Palazzolo**, che si occuperà anche della pasticceria, il miele **Conapi**, il caffè **Lavazza**, i confetti **William Di Carlo**, le caramelle **Fallani**, la liquerizia **Amarelli** e il panettone **Balocco**.

Si stima che saranno circa **2.000 le imprese coinvolte**, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa **3.000 lavoratori** verranno occupati nell'indotto, e **700 direttamente** all'interno del parco.

Bologna, 8 novembre 2016

FICO Eataly World

www.eatalyworld.it

Facebook.com / Eatalyworld

Twitter.com / Eatalyworld

Instagram.com / Eatalyworld

#awaiteatalyworld #eatalyworld

RELAZIONI CON I MEDIA

Paola Minoliti - +39 335 7884721

media@eatalyworld.it

COMUNICAZIONE DIGITALE

Silvia Costa - +39 051 0255461

media@eatalyworld.it

FICO | Eataly World

Eatalyworld s.r.l. - Via Paolo Canali 1, 40127 – Bologna (BO), Italia – P. IVA 03409851205 – Cod Fisc. 03409851205