

FICO EATALY WORLD: L'ECCELLENZA ITALIANA DAL CAMPO ALLA FORCHETTA

80.000 mq per vivere le eccellenze agroalimentari e la cultura enogastronomica italiana

FICO Eataly World è il **parco dell'agroalimentare italiano che sorgerà a Bologna dalla seconda metà del 2017** e racchiuderà in un luogo unico **la biodiversità del cibo italiano, dal campo fino alla forchetta**. FICO sarà un posto vero, dove si coltiva e si produce. Un luogo unico al mondo in cui conoscere e vivere le filiere delle eccellenze enogastronomiche italiane attraverso 40 fabbriche che rappresentano l'evoluzione delle migliori realtà produttive del Paese. Un parco di **80.000 mq, oltre 2000 aziende coinvolte, 3000 posti di lavoro creati, e 6 milioni di visitatori previsti**.

Il progetto FICO nasce dal territorio e per la sua valorizzazione e ha come protagonisti il **Comune di Bologna** e il suo Sindaco **Virgilio Merola** e la **Regione Emilia-Romagna** e il suo Governatore **Stefano Bonaccini**. Vede inoltre protagonisti le imprese eccellenti della filiera agroalimentare italiana guidati da **Oscar Farinetti**, fondatore di Eataly, e **Tiziana Primori** del mondo cooperativo.

All'interno di FICO Eataly World troveranno casa **un ettaro e mezzo di campi e allevamenti** con le principali cultivar dell'agricoltura italiana (uliveti, vigneti, tartufaia, e altro) e le razze animali autoctone (bovine piemontesi e chianina, pecora sarda, capra ciociara, etc.). Circa **40 fabbriche** dove si realizzeranno i più importanti prodotti d'eccellenza italiani (maccheroni all'uovo, spaghetti, culatello, mortadella, formaggi, mozzarella, grana, confetti, gelato, caramelle, panettoni, cannoli, olio extra vergine d'oliva, birra artigianale e molto altro). La cucina sarà rappresentata in tutta la sua biodiversità con **25 ristoranti** tra tematici, chef stellati, osterie territoriali, e chioschi di street food. Poi i luoghi del commercio, con **9000 mq di mercati e botteghe gastronomiche** dove sarà possibile acquistare le maggiori eccellenze italiane. **30 eventi al giorno e oltre 500 grandi eventi annuali in 4 mila metri quadrati** di spazi per iniziative culturali e didattiche legate al cibo e all'agroalimentare. FICO Eataly World sarà anche l'unico parco al mondo dove sarà possibile fare la spesa con la shopping bike a tre ruote progettata con **Bianchi**.

FICO è anche e soprattutto un luogo di apprendimento, con **10 aule didattiche, 3 km di percorsi educativi e 6 aree multimediali** in cui si raccontano i principali prodotti e scoperte relativi al mondo dell'agroalimentare. Tra queste l'Area del Futuro realizzata **Carlo Ratti**, direttore del MIT Senseable City Lab. È stata inoltre istituita la "**Fondazione FICO per l'Educazione Alimentare ed alla Sostenibilità**", presieduta dal Prof. **Andrea Segrè**, uno dei promotori e ideatori del progetto FICO, con lo scopo di elaborare e promuovere linee strategiche e progetti operativi legati alla sostenibilità e all'educazione alimentare con particolare riferimento alla cultura italiana.

FICO Eataly World sarà quindi un luogo immenso e gioioso, dove tutti potranno capire il grande patrimonio dell'Italia, una vera e propria scuola dell'agroalimentare che punta ad accrescere la cultura italiana legata al cibo nel mondo.

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, 12 dicembre 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