Nasce a Bologna qualcosa di Fico: il parco della biodiversità italiana

Data: 11 dicembre 2017 | Autore: Luna Isabella



BOLOGNA, 12 NOVEMBRE- Si chiama F.I.CO. Eataly Word e vuole essere la Fabbrica Italiana Contadina emblema del patrimonio agroalimentare del Belpaese.[MORE]

Il progetto, nato circa quattro anni fa dall'idea di Andrea Segrè, presidente del Centro Agroalimentare di Bologna nonché docente di politica agraria internazionale e comparata presso l'Università della città 'dotta e grassa', si materializzerà a partire dal 15 novembre, data di apertura al pubblico.

Così Oscar Farinetti, fondatore della catena Eataly: "È un parco tematico scienti-Fico, nel senso che ha anche un'anima didattica legata all'università di Bologna. Abbiamo messo insieme quattro accademie, con Bologna anche Trento, Napoli e Pollenzo, per offrire una filiera agroalimentare formativa dalle elementari al dottorato di ricerca. Anche in questo è un luogo unico, nel combinare la parte di intrattenimento e attrazione a quella scientifica".

Sì, perché quello che gli stranieri chiamano Eataly Word, è il parco agroalimentare più grande al mondo ed enuclea a sé tradizione culinaria, progettualità e cultura italiana. Percorsi didattici e itinerari esperienziali renderanno più ghiotta la degustazione di prodotti "a km 0", seppur provenienti da tutta Italia: ci sarà da incuriosirsi alla vista di una serie di spazi creati ad hoc per riproporre la genesi del prodotto venduto.

Subito fuori, e visitabili, ci sono infatti ben 22 campi coltivati, 200 bestie, la vigna, la tartufaia e l'agrumeto. 32 "fabbriche di cibo", 47 punti di ristoro, 9 mercati, un teatro, un centro congressi, 700 posti di lavoro e un albergo da 300 camere prossimo venturo. L'area sport, con il campo da beach volley e il minigolf a forma di Italia, è adiacente alla zona dolci. Ma per smaltire si può optare anche per il noleggio di bici o tricicli dotati di grandi cestoni da riempire di cibarie tra le più disparate.

En passant c'è il cocktail bar che propone infinite varianti del Negroni, il lampredotto toscano, il panzerotto pugliese, la focaccia ligure e la pizza napoletana, oltre ai 52 migliori vini nazionali da

degustare per educare il palato all’assaggio di un sapore diverso, ‘autoctono’, come quello della mortadella (immancabile!).

Insomma, centomila metri quadrati colmi di cibo dominano Fico, con l’intento ultimo di valorizzare l’agroalimentare italiano e la sostenibilità ambientale che deriva da specifici metodi produttivi riproposti nell’ex CAAB di Bologna.

Il progetto, fa sapere orgoglioso Farinetti, si animerà e darà i suoi frutti “due anni prima della Cité de la gastronomie di Lione, ed è anche più grande”. C’è anche chi dice che, a primo acchito, “sembra di stare a Expo”, o chi la bolla come “una fiera campionaria con tutti i suoi stand”, ma il parco della biodiversità è pronto ad accogliere ben 6.000 visitatori all’anno: saprà dunque rispondere anche ai palati più sopraffini!

Luna Isabella

(foto da travelmyne.com)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/fico/102721