



Dalla terra alla tavola

passando per... Fico

Uno spazio in cui agricoltura ed enogastronomia vanno a braccetto. Per raccontare le principali filiere del *made in Italy*. Ecco la Fabbrica italiana contadina

PAOLA FEDRIGA

Come si coltiva, come si trasforma e come si gusta il cibo. Ha aperto i battenti a Bologna *Fico*, la Fabbrica italiana contadina. «Il più grande parco agroalimentare del mondo». Ma, anche, «un luogo per promuovere l'educazione alimentare, il consumo consapevole, la produzione sostenibile», secondo le definizioni degli stessi promotori. Certamente, uno spazio inedito che nasce da una scommessa inedita: far conoscere

quello che c'è dietro un piatto di tortellini o un bicchiere di buon vino, in un percorso a ritroso dalla tavola alla terra. «Ribaltando l'approccio prevalente oggi: partendo non dalla fine, dagli chef, ma dall'inizio cioè dai contadini», come ha spiegato Oscar Farinetti, presidente di Eataly World. Dunque chi visiterà Fico troverà sì ristoranti, chioschi, bar, botteghe in cui mangiare e acquistare le tante eccellenze del *made in Italy*, ma anche uno spazio agricolo, in cui

SEGRÈ: FICO HA UN CUORE AGRICOLO. NEL 2018 BOLOGNA CAPITALE DELLA DIETA MEDITERRANEA

«Sono partito nel 2012 da preside, non caso della facoltà di Agraria dell'Ateneo bolognese, proponendo al sindaco Merola di valorizzare lo spazio del Centro agroalimentare di Bologna per farne una cittadella del cibo e della biodiversità, in cui far vedere veri campi e veri allevamenti anche se ovviamente solo dimostrativi. Avevamo uno spazio perfetto per sviluppare un percorso di filiere che partisse dall'agricoltura». **Andrea Segrè** è presidente della Fondazione Fico, e spiega la genesi di un progetto – quello di affiancare alla fase della ristorazione e della distribuzione anche la parte della produzione e della prima trasformazione – che da subito ha convinto non solo il Comune di Bologna, ma anche il patron di Eataly World Oscar Farinetti. E oggi che Fico Eataly World è diventato realtà? «La parte commerciale c'è ed è importante che ci sia perché regge l'investimento – spiega Segrè – ma l'idea originaria è totalmente rispettata».

Un'attenzione quella per i luoghi e i modi di produrre che trova il suo fulcro nell'attività della Fondazione, anima scientifica e divulgativa di Fico. Lezioni dunque (si è partiti con la *lectio* sulla dieta mediterranea di Marino Niola, uno dei massimi esperti sul tema da un punto di vista storico e antropologico), seminari, ma anche formazione e didattica sull'educazione alimentare, la sicurezza e la sostenibili-



Voipe&Sain

tà in campo agricolo e alimentare. Oltre 40 gli eventi già programmati nei primi tre mesi del 2018. Temi oggi più che mai d'attualità. Da un lato le punte ormai avanzatissime della ricerca, come spiega lo stesso Segrè: «La *smart agriculture*, l'agricoltura intelligente che va sui campi con i droni, e l'intervento mirato sulla malattia. Oppure i temi del miglioramento genetico avanzato, attraverso

il *genoma editing*, che non ha niente a che fare con gli Ogm, per aumentare la resistenza alle malattie e al cambiamento climatico». Dall'altro i problemi di una più equa redistribuzione del cibo su scala mondiale per nutrire una popolazione mondiale che nel 2050 sfiorerà i 10 miliardi di persone e della lotta allo spreco, che oggi interessa un terzo della produzione di cibo nel mondo. Questioni per affrontare le quali la Fondazione può contare sul contributo di importanti istituzioni di ricerca: l'Università di Bologna, quella di Trento con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e quella di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. E nel 2018, anno del cibo italiano, Bologna sarà la capitale mondiale della Dieta mediterranea. Ospiterà infatti i primi "Stati generali" internazionali sul modello nutrizionale più sano e sostenibile nella storia dell'umanità.

Info: fondazionefico.org

scoprire la straordinaria biodiversità del Belpaese, attraverso due ettari di campi e stalle all'aria aperta, con 2mila cultivar e 200 animali in rappresentanza delle principali filiere e razze italiane.

Le fabbriche e i ristoranti

Cereali e piante aromatiche; ortaggi e frutta; viti e olivi. E ancora: bovini da carne e da latte, suini, ovini, equini, animali da cortile. Senza dimenti-

L'ingresso di Fico Eataly World a Bologna

ESPERIENZE PER TUTTI I GUSTI

Fico occupa circa 700 persone per 150 imprese e ha una ricaduta complessiva stimata di 3mila posti di lavoro nell'indotto.

L'ingresso è gratuito così come le biciclette a tre ruote che possono essere usate per percorrere i 100mila metri quadrati del parco.

A pagamento, oltre agli acquisti e alle consumazioni, sono i laboratori cui è possibile iscriversi. Ce n'è davvero per tutti i gusti e l'offerta viene periodicamente aggiornata: dai segreti della stagionatura e del taglio di "sua maestà il suino nero", al percorso sensoriale "dal foraggio al formaggio" per riconoscere profumi e aromi del Parmigiano Reggiano; dalle lezioni per immergersi nei segreti della pasta fatta in casa, ai corsi sul vino, la birra, il riso.

Fico Eataly World è una società partecipata da Eataly Srl, Coop Alleanza 3.0 Soc. Coop. e Coop Reno Scarl. Amministratore delegato è Tiziana Primori.

Info: eatalyworld.it



Dell'Aquila



Dell'Aquila



Dell'Aquila

Sopra, da sinistra: una delle fabbriche presenti a Fico, dedicata al vino e la "giostra" educativa su "L'uomo e il futuro". Sotto, due dei campi dimostrativi curati dalla cooperativa agricola Il Raccolto di San Pietro in Casale (Bo)



Dell'Aquila



Dell'Aquila



Dell'Aquila

Tra gli animali presenti a Fico, bovini da carne di razza Chianina, Maremmana, Marchigiana, Piemontese, Podolica, Romagnola; bovini da latte di Bianca modenese, Bruna, Frisona, Reggiana. Rappresentati anche caprini delle razze Bionda dell'Adamello, Camosciata delle Alpi, Saanen

care le api, la serra con gli agrumi e una tartufaia con tanto di cani addestrati per scoprire il prezioso tubero. Fico è innanzi tutto questo: un luogo in cui toccare con mano un concentrato dell'agricoltura italiana. Dalla produzione alla trasformazione, attraverso gli otto ettari al coperto sotto le belle capriate in legno dell'ex Mercato agroalimentare. Ecco allora le fabbriche alimentari: caseifici, salumifici, mulini, cantine, frantoi, birrifici. Insieme a essi, i luoghi di ristoro (tanti e rappresentativi di tutte le tradizioni enogastronomiche italiane) e le botteghe. Infine la parte educativa con sei aule didattiche e altrettante "giostre educative", rivolta innanzi tutto ai più giovani con percorsi che vanno dalla materna alle superiori.

LA BIODIVERSITÀ DELL'AGENZIA REGIONALE PER L'AMBIENTE

Fico e Arpae (l'Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia) insieme sui temi della sostenibilità. Grazie al progetto *Il Frutteto della biodiversità*, che su un'area di circa 300 m² vede 15 diverse varietà arboree in un campo conservativo, "gemelle" di antichi patriarchi da frutto e forestali dai quali proviene, attraverso talee e marze, il materiale vegetativo. Oltre alle funzioni didattiche e informative, il frutteto dimostra che le piante del passato sono in realtà le piante del nostro futuro, capaci di resistere alle avversità nei secoli, senza bisogno di molti interventi da parte dell'uomo: uno scrigno di biodiversità, una piccola banca genetica per la conservazione delle capacità di resistenza, proprie di questi patriarchi arborei, agli stress e ai cambiamenti climatici. Due rappresentanti provengono rispettivamente dalla Romagna e dall'Emilia: il cipresso di Villa Verucchio, vicino a Rimini, fra i più vecchi d'Italia, che si dice sia stato piantato da San Francesco nel 1200 circa, e il fico di Cavana nel Parmense, dalle dimensioni colossali. La chioma, formata da una ceppaia di

grosse branche simili a una piovra, raggiunge circa 300 metri quadrati. Il *Frutteto della biodiversità* allestito a Fico fa parte della rete regionale che conta altri 7 impianti in regione e rientra anche nel Sistema nazionale protezione ambientale (Snpa). Nella convenzione tra Arpae e Fondazione Fico è previsto anche il coinvolgimento della rete dei Centri di educazione alla sostenibilità (Ceas), delle Fattorie didattiche e di altri soggetti per azioni educative negli spazi gestiti dalla Fondazione. Tra i temi anche quello della prevenzione dello spreco alimentare e dell'economia circolare.

Collaborazione tra Fico e la Regione Emilia-Romagna anche sul fronte della formazione professionale. Con 400mila euro del Fondo sociale europeo è stato infatti finanziato un progetto specifico per preparare alcune figure, quali addetti alla promozione e alla vendita, addetti alla sala, barman, addetti all'accoglienza dei visitatori, agli eventi e ai servizi socio-educativi.

Paolo Pirani



Bologna e l'Emilia-Romagna al centro

Forse Fico, che è stato inaugurato il 15 novembre, non poteva che nascere a Bologna e in Emilia-Romagna. In una delle città simbolo della più genuina tradizione enogastronomica italiana e in una regione che di quella tradizione ha saputo fare uno dei suoi punti di forza sul piano economico, oltre che uno dei suoi tratti identitari. Da un lato grandi marchi e grandi gruppi capaci di competere sui mercati internazionali (6 miliardi il valore dell'export regionale del settore); dall'altro un paniere di prodotti tradizionali e tipici (in testa le 44 Dop e Igp, record europeo) orgogliosamente difesi e valorizzati.

A Fico c'è molta Emilia-Romagna. Tra i circa 150 protagonisti della Fabbrica italiana contadina una trentina rappresentano l'agroalimentare regionale, passando dai consorzi Dop del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano all'Igp della Mortadella Bologna.

Fico punta ad attirare, a regime, sei milioni di visitatori l'anno, di cui almeno due dall'estero. Un obiettivo ambizioso, ma la congiuntura è favorevole visto che nei primi mesi dell'anno le presenze straniere in regione sono cresciute del 6,4% e addirittura di oltre il 12% nel capoluogo. L'avvio appare comunque promettente. Nelle prime cinque settimane i visitatori sono stati oltre 350mila con un fatturato di 6,4 milioni di euro. ■

A sinistra, la filiera del latte: un particolare della bottega dei formaggi. Sopra, un laboratorio dedicato alla pasta