

Bologna: FICO Eataly World. A ottobre 2017 l'inaugurazione?

scritto da Redazione | 10/05/2017



Arriva a Bologna il più grande parco agroalimentare del mondo per esaltare le tradizioni del nostro Paese. Su una superficie di otto ettari, apriranno oltre 40 luoghi di ristoro, dal semplice bar ai ristoranti di chef stellati, campi coltivati e stalle all'aria aperta, cinema e teatro.



Il 4 ottobre 2017 è la data ufficiale di apertura di **FICO Eataly World**, lo spettacolare parco agroalimentare di Bologna nato dalla collaborazione tra Comune di Bologna, CAAB - Mercato Ortofrutticolo e **Eataly**, il gruppo dell'imprenditore **Oscar Farinetti**. In via Paolo Canali n.1, nel quartiere San Donato e nei pressi della Facoltà di Agraria, il progetto occuperà una superficie di 8 ettari di cui 2 all'aperto, con campi e stalle, e altri 6 ettari coperti. Il tutto per celebrare l'eccellenza enogastronomica italiana.

Tante sono le attività predisposte alla promozione della nostra cucina. Verranno presentati sia piatti tipici della tradizione culinaria del Bel Paese che pietanze legate alla sperimentazione e all'innovazione, dettate dalle nuove scoperte in ambito alimentare. Per questo, il **FICO Eataly World**, offre **oltre 40 luoghi di ristoro** tra cui osterie, cibo di strada e bar. Molti i chioschi in cui poter assaggiare specialità come il pollo alla Campese, gli arrosticini, la piadina, la polenta, le friselle, il baccalà, il prosciutto di San Daniele e la frutta. Inoltre, ci sarà la caffetteria centrale, dove trovare specialità siciliane, una gelateria, una cioccolateria, una biscotteria e spazi dedicati alle bevande.

Tra i 16 ristoranti presenti all'interno del parco, ci sarà Le Soste, rinomato ristorante dello chef stellato **Enrico Bartolini**, e da tanti altri chef che cucineranno le ricette più famose. Si va dalla pasta, alla carne, dal pesce all'orto, dal bistrot della patata all'osteria del Fritto. E ancora, il ristorante dei Tartufi, la Vineria, l'Acetaia, e la Birreria.

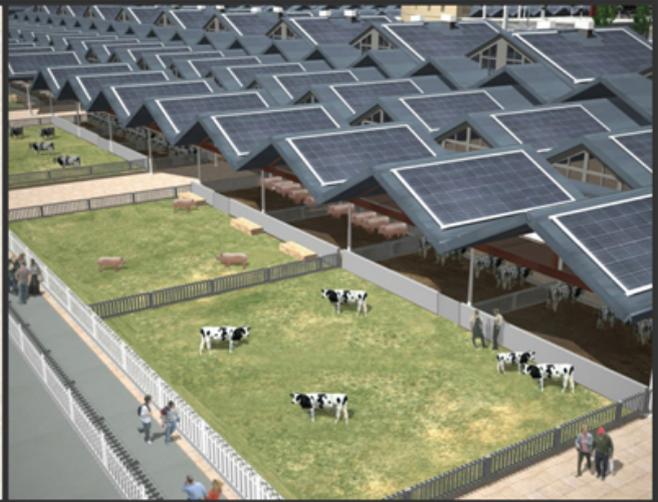


Bologna: FICO Eataly World, sostenibilità ed ecologia

Eliminazione degli sprechi e rispetto dell'ambiente sono altre due finalità strettamente connesse al progetto ed è per questo che sarà allestito un ampio spazio in cui 40 fabbriche alimentari, si impegneranno nella produzione dei loro prodotti che verranno poi venduti nel grande **Mercato**, nella vasta area espositiva. Alla produzione diretta degli alimenti, saranno destinati circa 1000 metri quadrati interamente dedicati a frutteti, giardini e pascoli dimostrativi, grazie ai quali sarà possibile anche attivare 40 laboratori che permetteranno, ai visitatori del parco, di scoprire i segreti del mestiere, imparando a fare la pasta, i formaggi e i salumi.

Oltre agli spazi dedicati alla produzione e al consumo del cibo, sono presenti altre aree specifiche come quelle dedicate allo sport, ai bimbi, alla letteratura e ai servizi. Gli studenti, oltre ad essere coinvolti in un percorso di educazione alimentare ed ambientale, beneficeranno di **6 aule didattiche** presenti nel parco e anche di un **cinema e di un teatro**.

L'ampio parco costruito a Bologna, sarà anche un'importante fonte occupazionale per il territorio bolognese e non solo. Si stima che all'interno del **FICO Eataly World** apriranno circa 80 aziende che, a loro volta, utilizzeranno oltre 2 mila fornitori. Inoltre, il parco sarà costruito rispettando le regole della sostenibilità ambientale, sia grazie all'installazione del più grande impianto fotovoltaico d'Europa sul tetto della struttura, sia alla costruzione dei locali interni, coibentati con tecniche e materiali all'avanguardia, per garantire al meglio l'isolamento termico.



[mappress mapid="243"]