

Il progetto F.I.Co. aprirà i battenti a Bologna a fine 2016. Farinetti: così triplichiamo i turisti

# Quaranta aziende a Eataly world

## Aree multimediali e collegamenti con altri paesi del mondo

DI MICHELA ACHILLI

**A**prirà i battenti per la fine del 2016, non per fine 2015 come preventivato, **F.I.Co.-Eataly World**, il grande parco tematico dell'agroalimentare italiano che si candida a raccogliere l'eredità di Expo Milano 2015. «Questo tempo in più che ci prendiamo», spiega a *ItaliaOggi* **Tiziana Primori**, amministratore delegato della società **Eataly World Bologna** (la joint-venture paritetica fra **Coop Adriatica** e **Eataly** che gestirà il parco tematico), a margine della presentazione del progetto, lunedì scorso al Media center in Expo, «Io impiegheremo per realizzare le 40 fabbriche dove saranno prodotte le principali specialità della tradizione made in Italy, ma anche per progettare le aree multimediali e i collegamenti con i paesi del mondo. Due elementi, questi ultimi, che inizialmente non erano previsti dal progetto, ma della cui importanza ci siamo resi conto frequentando l'Expo».

Come anticipato, questo parco tematico avrà due nomi: **F.I.Co.** acronimo di **Fabbrica Italiana contadina**, pensando al pubblico italiano, ed **Eataly World**, per far capire di cosa si tratta ai visitatori stranieri. L'investimento complessivo ammonta a circa 50 mln di euro e si candida come erede



Una panoramica di Eataly World



Il rendering dei 40 spazi produttivi di specialità made in Italy

di Expo Milano 2015. In primo luogo perché renderà strutturale l'esistenza di un luogo fisico ove rappresentare la filiera agroalimentare italiana. In secondo luogo, perché si propone di consolidare i rapporti con tanti paesi stranieri allacciati nel corso dell'esposizione universale. E in terzo luogo perché riproporrà, ma in chiave tutta italiana, l'opportunità - fra le più gradite ai visitatori di Expo Milano 2015 - di degustare e d'acquistare specialità alimentari di diversi territori.

«F.I.Co.-Eataly World», ha aggiunto **Oscar Farinetti**, che nel progetto ha investito un mln di euro nell'area market e ristoranti, «è un progetto che ha una doppia finalità. Innanzitutto vuole trasmettere ai nostri ragazzi l'orgoglio d'essere

italiani, evidenziando l'unicità del nostro paese e spronandoli a farlo prosperare, intraprendendo nella filiera agro-alimentare che offre grandi opportunità. Siamo piccoli, appena lo 0,2% delle terre emerse del pianeta. Siamo pochi: lo 0,83% della popolazione mondiale, ma abbiamo il 70% del patrimonio artistico del mondo. Siamo il paese con la maggior biodiversità vegetale e anima-

non soltanto 14 mln. Puntando sull'agricoltura ricca, quella che coltiva in ciascun territorio i prodotti per cui il terreno è più vocato. Trasformando e

conservando al meglio, come sappiamo fare, i prodotti delle nostre terre, potremmo quintuplicare il nostro export». **F.I.Co.-Eataly World** vuole poi stupire gli stranieri. Valorizzando il made in Italy alimentare, in

questo parco che resterà unico al mondo, non solo le bellezze artistiche e paesaggistiche del nostro paese, potremmo triplicare il numero di turisti».

Cosa ci sarà a F.I.Co.-Eataly World? Negli 80 mila mq degli ex mercati all'ingrosso di Bologna, ci saranno coltivazioni e allevamenti dimostrativi, 40 laboratori, ciascuno affidato a un'azienda partner (si tratterà d'aziende artigianali, ma anche di grandi gruppi e di consorzi), presso le quali i visitatori potranno vedere come le materie prime italiane si trasformano in eccellenze alimentari di dieci filiere: carni, uova, pesce, latticini, cereali, ortofrutta, olio d'oliva, vino, birra e dolci. E ancora una grande e coreografica area mercato, ove si potranno comprare i prodotti, 20 ristoranti a tema ove si potranno degustare e tante biciclette dal design pensato per fare la spesa, con cesto anteriore e posteriore refrigerato.



Oscar Farinetti

## Parmigiano kosher

Anche gli ebrei osservanti potranno mangiare Parmigiano Reggiano. A Expo, nel padiglione Israele, alla presenza del commissario generale **Elazar Cohen** e del presidente del consorzio del Parmigiano Reggiano **Giuseppe Alai**, è stata tagliata la prima forma di Parmigiano reggiano kosher. A produrla l'azienda agricola **Bertinelli**, che opera sulle colline parmensi dal 1895. È la conclusione di un percorso avviato oltre un anno fa, con l'adeguamento di tutto il processo produttivo alla **Kasherut**, la normativa ebraica sul cibo basata sull'interpretazione della Torah. A certificare il prodotto l'ente **OK Kosher Certification**, operante a Brooklyn, New York dal 1935, considerato il più autorevole ente di certificazione kosher al mondo. A regime, la capacità produttiva Bertinelli sarà di 5 mila forme l'anno di Parmigiano kosher: la prima annata è già stata completamente venduta.



Alessio Bottin

## Tecnologia e qualità nella cucina di Bottin

Un bel pizzico di tecnologia. Materie prime di qualità, rigorosamente italiane e di stagione. Un ambiente di lavoro pulito come una salle blanche. E tanta esperienza acquisita in 24 anni di lavoro nei migliori ristoranti del mondo, supportata da analisi biochimiche. Sono gli ingredienti della **Food Boutique** dello chef-chioggiotto **Alessio Bottin**, start-up che innova nel modo di fare alta cucina, dato che consente a tre chef di preparare anche 1.200 pasti al giorno. A portare all'attenzione del pubblico italiano il singolare progetto dello chef-chioggiotto è stato **Paolo Massobrio**, nell'ambito di **Golosaria Milano** (17-19 ottobre), uno degli appuntamenti clou d'ottobre di **Expo in Città**. La particolarità di **Food Boutique** è che si tratta d'un «centro cottura» di 62 mq, progettato e fatto realizzare su misura da Bottin, per una spesa di 650 mila euro, con postazioni di lavoro supertecnologiche, che si sviluppano in verticale e dove ogni attrezzo ha il suo posto, così da risparmiare movimenti inutili e perdite di tempo a

Bottin, al suo sous chef e al commis di cucina.

Fra gli strumenti presenti in cucina, anche un macchinario per la vaso-cottura brevettato da Bottin, che gli consente d'ottenere piatti con una shelf life fino a sei mesi (a 4°C). «Il segreto della riuscita delle mie preparazioni di **V gamma**», svela a *ItaliaOggi* Bottin, «che fornisco sia a colleghi che alla clientela privata, è l'impiego di materie prime prodotte artigianalmente da fornitori che so come lavorano, che cucino secondo ricette che variano in funzione delle loro caratteristiche biochimiche, utilizzando le migliori tecniche di cottura».

## Galloni: prosciutti di Parma diversi per portafogli diversi

Arrivare a una segmentazione qualitativa, e quindi anche di prezzo, dei prosciutti di Parma certificati Dop. È a questo che mira **Carlo Galloni**, presidente dell'omonimo salumificio (30 mln euro), promuovendo, assieme all'università di Bologna, un progetto di ricerca inteso a individuare le linee genetiche di suini pesanti con le caratteristiche più adatte alla trasformazione in prosciutti. Galloni ha presentato il progetto, cui auspica aderiscano molti altri salumifici, il consorzio e le associazioni di categoria. «Il segreto della riuscita della mia preparazione di **V gamma**», svela a *ItaliaOggi* Galloni, «che fornisco sia a colleghi che alla clientela privata, è l'impiego di materie prime prodotte artigianalmente da fornitori che so come lavorano, che cucino secondo ricette che variano in funzione delle loro caratteristiche biochimiche, utilizzando le migliori tecniche di cottura».



Carlo Galloni