

GIORN@LISTINEWS

GIORN@LISTINEWS

Via del Battirame, 6/3a · 40138 Bologna - Italy

Tel +39 051 531800

E-mail: [redazione@gjornalisticnews.it](mailto:redazione@gjornalisticnews.it)

Website: [www.gjornalisticnews.it](http://www.gjornalisticnews.it)

---

# Il New York Times decreta l'Emilia Romagna e il Parco del cibo tra i luoghi da visitare nel 2018

FICO Eataly World, il parco agroalimentare più grande del mondo si avvia a tagliare **il traguardo di un milione di visitatori**. A fine gennaio infatti **quasi 750.000 persone** dall'Italia e dall'estero avevano visitato il Parco che racconta il cibo dal campo alla forchetta, generando un giro d'affari di circa **13 milioni di euro**: dati superiori alle attese per la stagione invernale, e destinati a crescere ulteriormente a primavera, quando a FICO si moltiplicheranno gli eventi e le iniziative didattiche, culturali e di intrattenimento. Nelle scorse settimane, il **New York Times** ha **inserito l'Emilia-Romagna** e FICO tra le destinazioni imperdibili nel mondo per il 2018, mentre il Parco, realizzato attraverso il Fondo PAI-Parchi Agroalimentari Italiani gestito da **Prelios SGR**, ha ottenuto oltre 1.000 uscite sui media nazionali ed internazionali, ha organizzato 200 eventi ed è stato visitato da oltre 30 delegazioni estere. Circa 16 mila gli studenti, dall'apertura e fino a maggio, hanno visitato o prenotato una visita nella Fabbrica Italiana Contadina. FICO è inoltre tra i finalisti del **Mipim Awards 2018**, il concorso immobiliare legato, a marzo, alla più grande fiera del *real estate* a livello mondiale.

I dati di andamento e le iniziative in programma a FICO Eataly World sono stati illustrati oggi con una conferenza stampa dall'amministratore delegato della società di gestione Eatalyworld, **Tiziana Primori**, il presidente della Fondazione FICO e del CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna **Andrea Segré**, il segretario generale della Fondazione FICO **Alessandro Bonfiglioli**, il direttore Generale di Prelios SGR **Andrea Cornetti** e i rappresentanti di **TPER**, **Nomisma** e della **Fonoprint**.

Sono **900 gli occupati** all'interno del Parco, un numero maggiore del previsto, che si aggiungono ai posti di lavoro generati nell'indotto. Da ieri, tutti i lavoratori di FICO godono di sconti particolari nei punti vendita, nei ristoranti e sui servizi nel parco, e di tariffe dedicate per i trasporti pubblici con TPER.

Secondo la ricerca realizzata da **Nomisma** sull'affluenza e le reazioni del pubblico a FICO, circa il **60% dei 750.000 visitatori provengono da fuori città e dall'estero**. Di questi, il 56% è venuto a Bologna appositamente per vedere il Parco del cibo, ed il **31% si è fermato in città** per una o più notti. Sono stati circa **25.000 i visitatori business** che hanno utilizzato il Centro Congressi, e Scuole da tutta Italia - ma anche istituti statunitensi e francesi - hanno manifestato forte interesse per il Parco. Per il **90% dei visitatori** l'esperienza all'interno del Parco è stata superiore o in linea con le attese, mentre solo il 10% l'ha giudicata inferiore. Il 64% dei visitatori tornerebbe volentieri, anche più di una volta, ed oltre la metà consiglierebbe di visitare FICO. L'esperienza gastronomica e sensoriale, unita ai servizi, sono considerati i punti forti di FICO. Da potenziare l'utilizzo del treno e dei mezzi pubblici, dal momento che **l'auto è il mezzo preferito** per raggiungerlo.

Nel 2018 FICO continuerà a trasformarsi con le stagioni, offrendo **ogni mese appuntamenti legati ai mestieri ed alle tradizioni del cibo italiano**. **Gennaio** è stato il mese degli **allevatori e degli animali** – con circa **90 eventi**, dei quali 15 della Fondazione FICO - **febbraio** ha per protagonisti i **pasticcieri e i dolci tradizioni del Carnevale**, **marzo i casari ed il formaggio**. **Fondazione FICO** ha proposto **20 eventi di promozione dell'educazione alimentare** nelle prime 5 settimane del 2018. Sostenibilità resta la parola chiave per l'attività divulgativa di Fondazione FICO: come dimostreranno le tre lezioni sui diritti e doveri del cibo, dell'acqua e dell'energia, affidate a **Livia Pomodoro**, presidente del Milan Center for Food Law and Policy il 28 febbraio, a **Romano Prodi**, insigne docente di Economia e Politica industriale negli Atenei di Bologna, Trento e Harvard il 22 marzo – in occasione della Giornata mondiale dell'Acqua – e a **Vincenzo Balzani**, professore emerito dell'Università di Bologna e Accademico dei Lincei, il 9 aprile. Oltre agli **Stati Generali della Dieta Mediterranea** che saranno promossi dal Governo italiano con Fondazione FICO nel mese di novembre.