



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



Comune di Bologna



NASCE LA FONDAZIONE FICO PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE ED ALLA SOSTENIBILITA': NELLA FABBRICA ITALIANA CONTADINA IL POLO ITALIANO DELLA CULTURA DEL CIBO

Divulgazione, ricerca, didattica per le scuole, formazione e promozione al centro delle attività dell'ente, che ha subito in vista la firma di un Protocollo di Intesa annunciato a Bologna dal Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti.

Fra le istituzioni promotrici anche l'Alma Mater Studiorum di Bologna e l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo promossa da Slow Food.

BOLOGNA - Una fondazione per promuovere l'educazione alimentare ed i saperi del cibo, il consumo consapevole, la produzione sostenibile, mettendo in rete le più importanti realtà della cultura agroalimentare e della sostenibilità. È la **Fondazione FICO**, che opererà all'interno della **Fabbrica Italiana Contadina**, il grande Parco che sta sorgendo a Bologna e sarà l'unico luogo al mondo dov'è rappresentata l'intera filiera del cibo del nostro paese, dal campo alla tavola. Costituita lo scorso luglio, la "**Fondazione FICO per l'educazione alimentare ed alla sostenibilità**" è presieduta dall'agroeconomista Andrea Segrè, e vede tra i soci fondatori **CAAB, CoopFond, Enpav ed Enpam**. Al nuovo ente si sono già uniti alcuni dei più importanti atenei e istituzioni nazionali di ricerca sul cibo: **l'Università di Bologna, il Future Food Institute e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, vero cuore scientifico e culturale di Slow Food che l'ha promossa a Bra (Cuneo) nel 2004, con la collaborazione delle Regioni Emilia-Romagna e Piemonte. Attraverso lo strumento del protocollo di intenti, alle attività della Fondazione FICO collaborerà anche il **Ministero dell'Ambiente**, mentre stanno confermando la propria adesione anche altre istituzioni competenti su alimentazione, salute, sostenibilità.

«La Fondazione – ha spiegato nella conferenza stampa di presentazione il presidente della Fondazione, **Andrea Segrè** - sarà l'anima scientifica e divulgativa di FICO a Bologna, città del cibo sostenibile, operando su **tre aree: formazione e didattica per la scuola, ricerca scientifica, promozione**. Vogliamo scommettere sulla possibilità di invertire la tendenza planetaria verso diete di scarsissima qualità nutrizionale e altissimo valore calorico. Secondo l'OMS potremmo oggi prevenire circa un terzo delle malattie cardiovascolari e tumorali grazie ad una equilibrata e sana alimentazione, ma la scorretta nutrizione minaccia 1 abitante del pianeta su 3. La Fondazione promuoverà la dieta mediterranea e il suo benefico portato per la salute, i modelli di produzione agricola e consumo alimentare sostenibili dal punto di vista economico, ambientale, energetico e sociale, seguendo gli obiettivi **indicate dall'ONU** in rapporto a **cibo e sviluppo**». All'incontro, presso il Rettorato dell'Università di Bologna, sono intervenuti anche il Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare **Gian Luca Galletti**, il Prorettore per la Ricerca dell'Università di Bologna **Antonino Rotolo**, il Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo **Piercarlo Grimaldi**, insieme al Segretario generale della Fondazione FICO **Alessandro Bonfiglioli**, l'Amministratore Delegato di FICO Eataly World **Tiziana Primori**, e l'Assessore all'Economia, promozione della città e Relazioni internazionali del Comune di Bologna **Matteo Lepore**.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



Comune di Bologna



FICO promuoverà l'intera filiera dell'agroalimentare italiano - con coltivazioni e allevamenti dimostrativi, laboratori artigianali, ristoranti e botteghe - organizzando 5.000 attività per le scuole di ogni ordine e grado, e mira a coinvolgere ogni anno circa 100 mila studenti italiani e stranieri ed i loro insegnanti in percorsi educative e culturali. «La Fabbrica Italiana Contadina nasce anche per fare crescere, a partire dai giovani e dai bambini, la consapevolezza e la cultura del nostro cibo - sottolinea l'Amministratore Delegato **Tiziana Primori** - La didattica, la formazione e la divulgazione sono aspetti chiave di FICO Eataly World. Vogliamo inoltre che FICO sia una grande risorsa anche per il mondo dell'agroalimentare, che qui potrà trovare e sviluppare competenze uniche e quell'arte del saper fare che sono l'anima del cibo italiano». A questo scopo, FICO ospiterà 10 aule, 3 chilometri di percorsi educativi, 6 aree multimediali. La Fondazione progetterà, organizzerà e promuoverà programmi di cultura della sostenibilità economica, sociale, ambientale ed alimentare, compresi master, corsi di alta formazione, summer e winter school, summer e winter camp e corsi di aggiornamento professionale. A questi si aggiungeranno 500 stage formativi all'anno per giovani che vogliono imparare un mestiere ed adulti che vogliono specializzarsi, ed oltre 1.000 corsi divulgativi ogni anno per bambini, ragazzi e adulti tra laboratori e degustazioni.

La Fondazione ha già attivato i primi progetti, a cominciare dal Protocollo che sarà a breve siglato con il Ministero dell'Ambiente guidato da **Gian Luca Galletti**: l'intesa getterà le basi per **iniziative comuni in materia di educazione alimentare e ambientale, sostenibilità, qualità dei prodotti e salute**, a livello nazionale e sul territorio attraverso lo studio, monitoraggio e promozione delle **"best practices"**: «Il Ministero dell'Ambiente firmerà nei prossimi giorni con la Fondazione FICO su alcuni temi che per noi rivestono il massimo interesse - **ha infatti annunciato a Bologna il Ministro Galletti** - Lavoreremo assieme per l'educazione ambientale e alimentare, la lotta allo spreco del cibo e la sostenibilità all'interno della filiera agroalimentare. La cultura specialistica e la formazione scientifica che la Fondazione FICO riesce a mettere in campo saranno un utilissimo supporto per le iniziative e i progetti ambientali del nostro Ministero».

«Alla luce di questa mission - osserva **Alessandro Bonfiglioli, Segretario Generale della Fondazione FICO** - possiamo dire che **la Fondazione FICO completa il disegno complessivo del progetto**, unitamente al Fondo PAI gestito dalla Sgr Prelios che ha seguito la raccolta finanziaria necessaria alla realizzazione e alla Società Eataly World Bologna che curerà la gestione del Parco, coinvolgendo le imprese eccellenti dell'Agroalimentare italiano. La Fondazione rappresenta dunque lo strumento fondamentale per il completamento del progetto sul piano scientifico ed educativo, obiettivo portante dell'iniziativa FICO Eataly World». «L'**Università di Bologna** - aggiunge il Prorettore per la Ricerca, **Antonino Rotolo** - è il **primo ateneo in Italia e tra i primi in Europa per attrazione di finanziamenti sui temi dell'agroalimentare**, ed è per questo promotore o attore di rilievo di molte iniziative nazionali e internazionali in questo ambito. L'adesione dell'Alma Mater come Partecipante Istituzionale alla Fondazione FICO è, quindi, assolutamente in linea con gli obiettivi strategici di Ateneo nell'ambito della terza missione, delle politiche di sostenibilità e, più in generale, per l'opportunità di partecipare alle attività formative della Fondazione in materia di sicurezza e di educazione alimentare».

Fondazione FICO esordirà inoltre la prossima settimana a New York con il lancio internazionale del Bologna Award, il Premio mondiale per cibo e sostenibilità che aveva celebrato la sua prima edizione a Expo nel 2015. Venerdì 18 novembre, a Eataly Flateron, sarà presentato il bando 2016/2017 dedicato alle ricerche scientifiche e alle iniziative in ambito agricolo e agro-alimentare realizzate da studiosi, istituzioni e aziende nel segno dello sviluppo sostenibile e durevole. Sostenere la ricerca scientifica e tecnologica in tema di sostenibilità agroalimentare e promuovere una nuova e diffusa cultura nel segno dell'educazione alimentare sono gli obiettivi portanti del Bologna Award for Food&Sustainability promosso dalla Fondazione FICO con CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna, in sinergia con l'Amministrazione Comunale di Bologna e la Regione Emilia Romagna.

PRESS/INFO ufficiostampa@volpesain.com - Daniela Volpe - +39 3922067895 marketing@caab.it
relazioni media FICO Eeataly World - Paola Minoliti - +39 335 7884721 - media@eatalyworld.it
ufficio stampa Alma Mater - +39 051.2088664 - ufficiostampa@unibo.it