

# A “DISNEYLAND DOS GOURMETS” INAUGUROU EM NOVEMBRO EM BOLONHA, ITÁLIA



também quiosques de sanduíches, sorvetes, sobremesas, além de cafeterias e bares.

Considerada a *Disneyland dos gourmets*, o parque foi concebido por Oscar Farinetti, o empresário italiano fundador do Eataly, um dos conceitos gastronômicos mais bem sucedidos do mundo na última década que, com produtos de luxo, conquistou as papilas gustativas de clientes de Nova York, Dubai e China.

Distribuído em 10 hectares, o parque, que tem um centro de conferências, quer se tornar uma atração turística e será gerenciado pela Eataly, juntamente com o grupo de distribuição italiano Coop.

Financiado por um consórcio de investidores privados e autoridades de Bolonha,

Um parque que promete unir todas as maravilhas da biodiversidade italiana em um só lugar: esse é o FICO Eataly World, o primeiro parque temático dedicado à comida inaugurado em Bolonha, na Itália.

O FICO, que tem entrada gratuita, conta com 45 restaurantes dedicados à gastronomia italiana. Entre eles, a Osteria del Fritto, com foco em carnes, peixes e vegetais fritos; Il Mare di Guido, com culinária de frutos do mar; Le Soste, do premiado chef no Guia Michelin, Enrico Bartolini; além de pizzarias e casas de carnes.

O parque conta com 9 mil m<sup>2</sup> de lojas de produtos italianos, como frutas e verduras orgânicas cultivadas em Bolonha e utensílios de cozinha, como panelas e facas. Além disso, o parque conta com passeios educacionais e áreas para o cultivo de mais de 2.000 espécies de plantas. Ao todo, são 100 mil m<sup>2</sup> de espaço, sendo que dois hectares são dedicados a estábulos que alojam mais de 200 animais.

Para se deslocar pelo parque, o visitante pode utilizar uma das 500 bicicletas disponíveis com cestas.

O Fico Eataly World também promove 30 eventos todos os dias. A compra de ingressos para algumas aulas já está disponível. Entre as opções: degustação de vinhos, *workshops* de pizza, queijo, macarrão, sorvete e, ainda, cursos de fotografia de alimentos, jardinagem em casa e até aula de zumba. Há





berço da boa cozinha italiana, o FICO, como o parque será chamado, é o acrônimo de *Fabbrica Italiana Contadina* (Fábrica Camponesa Italiana). Mas também é o nome italiano do fruto da figueira e um termo familiar para dizer “excelente”.

Esse jogo de palavras faz parte da visão de Farinetti, que imaginou o parque como um lugar onde o visitante pode se divertir com *workshops* sobre temas específicos, que vão desde a fotografia de alimentos até a fabricação de gelo, juntamente com cursos sobre os conceitos básicos da caça às trufas.

Um quinto do parque, localizado em um antigo mercado de Bolonha, é ao ar livre, onde vivem 200 animais e 2.000 espécies de plantas.

“A educação é fundamental neste projeto, que inclui diversão, comida e compras”, resumiu Farinetti, antes da inauguração ao público no último dia 15 de novembro.

O parque presta homenagem ao agricultor, ao conhecimento culinário, à biodiversidade de um país com uma grande variedade de vegetais, frutas, carnes, peixe, arroz, macarrão e pão.

Poucos dias antes da abertura, Farinetti compartilhou seu entusiasmo e seus medos. “Fico com medo que as pessoas não venham”, confessou o empresário bem sucedido, que abriu sua primeira loja de quase 3.000 metros quadrados em Turim, em 2007.

Para a administradora do parque, Tiziana Primori, o objetivo que estabeleceram para 2020 é receber a visita de seis milhões de pessoas por ano, sendo um terço delas estrangeiras.

O empresário italiano aposta na paixão



que a gastronomia italiana levanta em todo o mundo, pelo uso de produtos simples e genuínos. “Você simplesmente compra meio quilo de massa, um pouco de azeite extra virgem e tomates de San Marzano e pode cozinhar um prato delicioso”, explica.

Dezenas de empresários compartilham sua visão e, por isso, decidiram aderir ao projeto

do parque, incluindo Antonio Capaldo, dono dos vinhos Feudi di San Gregorio. “Há uma grande sede de cultura italiana no mundo e é por isso que apostamos no parque. Quem poderia ter imaginado que a loja Eataly em Nova York iria vender mais do que a Apple Store?”, ressalta.

[eatalyworld.it](http://eatalyworld.it)