

## **Eataly, presentati i 40 luoghi di Ristoro del Fico. Bianchi: turismo del cibo traino per Italia**

notizia pubblicata **24 Marzo 2017** alle ore **12:09** nella categoria **Enogastronomia**

---



Ristoranti e bistrot, chioschi di cibo di strada e trattorie, caffè e locali 'stellati', rappresentando la cultura, la qualità e la biodiversità gastronomica del Bel Paese. Sono oltre 40 i luoghi del Ristoro di Fico Eataly World, parco agroalimentare che aprirà a Bologna ad ottobre. Il Ristoro nella Fabbrica Italiana Contadina – informa una nota di Eataly – utilizzerà gli ingredienti in vendita nel grande mercato e realizzati dalle 40 fabbriche che produrranno all'interno del Parco le eccellenze dell'enogastronomia Made in Italy.

Il Ristoro di Fico Eataly World è stato illustrato a Roma con l'evento 'Il Fico è quasi maturo' dal fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, insieme a Vincenzo De Luca, dg per la Promozione del Sistema Paese Maeci; Dorina Bianchi, sottosegretario al Turismo del Mibact; Tiziana Primori e Sebastiano Sardo, rispettivamente ad e responsabile marketing di Fico Eataly World.

"Fico – prosegue la nota – offrirà la possibilità di capire l'agricoltura italiana e la trasformazione alimentare, gustare i piatti migliori, seguire meeting e conferenze, divertirsi ed imparare, scoprendo i segreti dell'agroalimentare italiano".

"Il turismo del cibo e del vino è un traino fondamentale per il nostro Paese. Il trend di crescita del settore si consolida sempre di più e l'Italia può giocare un ruolo di capofila", ha detto Dorina Bianchi, sottosegretario al Turismo, nel corso della presentazione de il Ristoro di Fico.

"L'Italia è una delle mete enogastronomiche maggiormente apprezzate dal viaggiatore straniero che

desidera entrare in contatto con il nostro territorio e le sue tradizioni. Il settore ha visto un trend di crescita notevole dal 2012 ad oggi (+54,8%) e incide sempre di più sulla spesa turistica complessiva dei turisti stranieri in viaggio nel nostro Paese. Come ha attestato la classifica Bloomberg Global Health Index, l'Italia è il paese dove si vive meglio e più a lungo anche grazie alla dieta mediterranea – ha aggiunto – Alimentari e vini rappresentano le categorie merceologiche che stimolano maggiormente gli acquisti degli stranieri, che destinano un terzo del budget di una vacanza all'enogastronomia. L'Italia è il primo paese dell'Ue per numero di prodotti agroalimentari riconosciuti: 279 Dop e Igp; 526 vini certificati. Il turismo e gli itinerari enogastronomici sono il modo migliore per promuovere un luogo, le sue peculiarità e la sua autenticità: un'Italia da vedere e da gustare che mette il turista in contatto con il made in Italy più autentico”.