

GLI AGRONOMI E FORESTALI INVESTONO NEL CAMPUS DELLA SOSTENIBILITA' *Il CONAF ha partecipato all'opening FICO Eataly World*

Il **CONAF**, Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali, ha partecipato alla giornata di apertura di **FICO Eataly World**, il più grande parco agroalimentare del mondo.

Alla presenza delle autorità italiane, degli imprenditori delle aziende coinvolte nella realizzazione della Fabbrica Italiana Contadina, dei centinaia di lavoratori e dei promotori del progetto, FICO ha aperto i battenti, dando vita all'unico luogo al mondo che racchiude le filiere del cibo italiano dal campo fino alla forchetta. FICO è una "fabbrica" sostenibile nata dal recupero di un ex mercato ortofrutticolo e trasformata in un progetto virtuoso che in 80.000 mq racconta l'Italia che produce, trasforma e consuma in maniera sana e sostenibile, con lo sguardo a elementi quali nutrizione, qualità, tradizione e innovazione, è un parco dei saperi enogastronomici in cui la qualità del fare bene e del territorio sono riunite in un'unica immensa vetrina di educazione al cibo.

FICO è un programma ambizioso di sensibilizzazione alla produzione agricola, dove dedicare attività e spazi soprattutto agli studenti e ai giovani, vuol dire educare il visitatore al consumo consapevole di prodotti agroalimentari che non sono il risultato di un processo industriale, ma di una filiera agricola che nasce dal terreno e si valorizza nei nostri piatti e nei nostri bicchieri.

Riqualificare un'area marginale e dismessa per realizzare un progetto agroalimentare di questa portata, è un esempio consapevole del valore agricolo della nostra cultura.

FICO ha sottratto oltre 1 ettaro di cemento per far posto a campi e stalle con più di 200 animali e 2.000 cultivar e narra la professione che ogni giorno oltre **21.000 Agronomi** svolgono sul territorio.

Gli Agronomi, come **progettisti del cibo**, in tutte le fasi del processo agroalimentare, intervengono sia con il controllo degli aspetti produttivi limitando gli sprechi attraverso la verifica della filiera nelle fasi di produzione, raccolta e trasformazione dei prodotti agroalimentari. Ono anche i portatoti del sapere attraverso la formazione e l'informazione del consumatore per renderlo più consapevole del valore alimentare dei prodotti ed una miglior programmazione degli acquisti, evitandone gli sprechi. «*L'obiettivo degli Agronomi*» - interviene **Andrea Sisti - Presidente CONAF e Presidente WAA** - «*è quello di fare di FICO, un campus internazionale per la formazione della*

professione di Agronomo progettista di filiere agroalimentari sostenibili, da sempre infatti l'agricoltura e le sue fasi successive sono la base economica del nostro Paese come di tutto il mondo e le moderne tecnologie devono essere di aiuto a ridurre gli impatti ambientali in tutta la filiera. Qui potranno formarsi Agronomi in grado di lavorare in ogni parte del Pianeta per il carattere d'internazionalità che il Campus dovrà avere».

Gli Agronomi e Forestali peraltro sono presenti attraverso la propria cassa previdenziale pluricategoriale - l'EPAP - che ha deciso di investire concretamente in questo progetto, perché FICO rappresenta non solo la vetrina sulla professionalità che la categoria svolge nel settore della sostenibilità, biodiversità e produttività agroalimentare, ma anche perché diventi punto di lavoro e di riferimento per gli Agronomi di tutta Italia.

Si sono anche avviate forme di collaborazione tra CONAF e la Fondazione FICO per promuovere attività formative e divulgative delle eccellenze agroalimentari italiane e di tutto quanto ad esse connesso attraverso un piano di comunicazione dedicato al progetto che sarà realizzato con la collaborazione degli Ordini e delle Federazioni territorialmente vicini e con particolare riguardo all'Ordine di Bologna e dell'intera Emilia Romagna, così come della Lombardia ieri intervenuti con i loro Presidenti all'opening.

Andrea Segrè - ideatore iniziale del parco tematico agroalimentare alla guida del Centro agroalimentare di Bologna e attuale Presidente della Fondazione FICO per l'educazione alimentare e alla sostenibilità – ha dichiarato che *«La Fondazione è l'anima scientifica e didattica di FICO a partire dal presupposto essenziale del Parco: l'incontro virtuoso fra cibo e sostenibilità. Formazione e didattica per la scuola e l'università caratterizzano le iniziative della Fondazione: in questo contesto la professione del dottore agronomo e del dottore forestale è fondamentale per la realizzazione del progetto. FICO - prosegue Segrè - sarà così la casa naturale degli Agronomi che sono i ricercatori, gli studiosi, i consulenti e soprattutto i progettisti delle filiere agroalimentari non solo italiane, ma di tutto il mondo».*