

## 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».*