09-DIC-2022
da pag. 18 / foglio 1

Il Sole 24 ORE
Quotidiano - Dir. Resp.: Fabio Tamburini
Tiratura: 68643 Diffusione: 129979 Lettori: 715000 (0006901)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

Fase due per Fico Eataly: sarà un parco a tema votato all'agroalimentare

Nel nuovo format ristorazione, attrazioni, market, fabbriche del cibo e formazione nell'enogastronomia

Consumi

Nel 2024 atteso il pareggio di bilancio poi il modello sarà esportabile nel mondo

Enrico Netti

Fico entra nella fase due e cambia pelle. Dopo cinque anni il centro commerciale dedicato al cibo di Bologna si evolve per diventare parco a tema mantenendo il legame con l'agroalimentare. «Resta il market di Eataly ma cambia il modello di business - spiega Stefano Cigarini, ad di Fico Eataly World forte di una grande esperienza nell'industria dei parchi a tema -. La nuova formula prevede più divertimento e attrazioni tematizzate a cui si aggiungono attività di degustazione, divulgative e di formazione legate al cibo». Una virata che soprattutto punta a portare in pareggio i conti di Fico nel 2024. Raggiunto questo obiettivo il nuovo modello del parco bolognese sarà esportabile all'estero. «Nell'ultimo semestre abbiamo avuto diversi contatti con potenziali partner ma dobbiamo dimostrare che i conti si chiudono in nero» continua l'ad. Quest'anno i ricavi sono intorno ai 10 milioni di euro con una perdita di 3 milioni, in linea con gli anni prepandemia, nel 2023 si punta a un fatturato di 15 milioni con una perdita di 1,5 milioni mentre il pareggio è previsto nel 2024.

Il format di Fico parco a tema vedrà la luce il prossimo anno con una alla trentina di attrazioni affiancate al vicino «Luna farm» del vicentino Zamperla Group ci sono sette aree a tema dedicate alle specialità della tradizione italiana, la fattoria didattica, le "fabbriche" dedicate alla produzione del cibo con show che spiegano il come si fa, tour di degustazione, la ristorazione, il market per finire con i corsi di formazione per la preparazione del cibo, di portate. Per accedere all'area di Fico si paga il biglietto di 10 euro con tour guidato mentre i corsi di formazioni sono a parte: per un corso base di un'ora si spenderanno 19 euro mentre per quelli evoluti, in partnership con Italian food academy, si svilupperanno su più giorni.

In tutti i casi l'obiettivo è aumentare la spesa media e la permanenza a Fico. «Con l'ingresso gratuito la spesa media procapite era di circa 15 euro ora è intorno ai 35 euro di cui 10 per il biglietto d'ingresso, altri 15 nella ristorazione e il resto è in acquisti nel market» dice Cigarini. Per raggiungere il pareggio Fico dovrà avere almeno 500mila visitatori contro gli attuali 350mila. «Stiamo lavorando per aumentare le presenze dei turisti stranieri e contiamo sulla ripartenza di congressi e fiere - aggiunge l'ad -. Inoltre nel parco di Fico verrà realizzato lo stadio temporaneo del Bologna Calcio, struttura da 16mila posti a cui metteremo a disposizione sale, spazi comuni e altre facilities. Quando termineranno i lavori al Dallara resterà un'arena da 4mila posti a sedere a disposizione di Fico e delle squadre giovanili e femminili del Bologna».

enrico.netti@ilsole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901 - L.1878 - T.1619