



## “LE ESPERIENZE A FICO,,

A FICO sono già attivi 21 corsi, il tour esperienziale, percorsi dedicati alle scuole per conoscere, visitare e scoprire il parco, oltre alle sei giostre educative multimediali. È possibile approfondire e prenotare le esperienze a FICO già da ora su [www.eatalyworld.it/it/plan](http://www.eatalyworld.it/it/plan).

### UN GIRO NELLE 6 GIOSTRE EDUCATIVE

A FICO si può percorrere il passato in maniera innovativa, tecnologica, multimediale. Le 6 giostre educative di Eataly World raccontano il rapporto tra l'uomo e il fuoco, l'uomo e la terra, l'uomo e i tre principali liquidi da lui creati - vino, olio e birra - l'uomo e il mare, l'uomo e gli animali, l'uomo e il futuro.

Su [www.eatalyworld.it/it/plan](http://www.eatalyworld.it/it/plan) è possibile scegliere se acquistare il giro completo nelle 6 giostre educative al costo di 10 euro (realizzabile in una sola visita o in diverse giornate). Oppure acquistare l'ingresso singolo, a 2 euro per giostra, presso il Punto informativo del Parco.

### SCOPRIRE FICO CON GLI AMBASCIATORI DELLA BIODIVERSITÀ

Il modo migliore per visitare FICO è farsi guidare dagli Ambasciatori della Biodiversità. Con il FICO Gran Tour, già attivo, gli Ambasciatori guidano i visitatori in ogni angolo del Parco per scoprire tutte le bellezze dell'Italia: campi, fabbriche, ristoro, mercato e botteghe. Il viaggio parte dalla terra, dai campi e dalle stalle per scoprire le principali cultivar italiane e le razze animali più rappresentative del nostro territorio. Gli Ambasciatori della Biodiversità conducono poi nel cuore di FICO, le 40 fabbriche contadine in cui vedere all'opera i maestri della produzione e imparare tutti i segreti della tradizione italiana. Nel percorso, si scopre anche il Ristoro di FICO, immergendosi nell'offerta culinaria più vasta al mondo, dalle origini alle più attuali sperimentazioni. E per portare casa un po' di stile Made in Italy, la passeggiata finale è fra mercato e botteghe con 9.000 mq a disposizione per orientarti nella spesa quotidiana.

Il FICO GRAN TOUR ha un costo di 15 euro e una durata di un'ora.

### I CORSI DELLE FABBRICHE

Sono oltre 20 i primi corsi già disponibili, dedicati a come i frutti della terra diventano i cibi che tutto il mondo ci invidia, tenuti dai Maestri delle fabbriche contadine, per cimentarsi in prima persona nelle esperienze di scoperta delle filiere italiane. Le esperienze hanno una durata di un'ora e un costo di solo 20 euro. Il catalogo è in continua evoluzione, ed è aggiornato su [www.eatalyworld.it/it/plan](http://www.eatalyworld.it/it/plan)

1. **Sua maestà il suino nero:** tecniche, metodi di stagionatura e taglio al coltello dei salumi neri italiani. L'occasione unica per imparare i segreti dei salumi neri italiani. Dalla storia della cinta senese e del suino nero di Calabria fino ad arrivare all'esperienza delle nostre aziende Savigni e Madeo, che lo hanno recuperato ed allevato. Alla scoperta della trasformazione delle sue carni in salumi, concludendo con una piccola e prelibata degustazione.
2. **Il Parmigiano Reggiano:** dal foraggio al formaggio. Un percorso sensoriale per imparare a cogliere i profumi e gli aromi degli elementi che sono alla base del Parmigiano Reggiano.
3. **Come si fa il formaggio?** Alla scoperta della tradizione del formaggio italiano, con la visita di un vero caseificio per apprendere i segreti della tradizione che hanno mantenuto inalterati nel tempo le caratteristiche e il gusto dei formaggi prodotti dal Caseificio Valsamoggia.
4. **Come si rinfresca il lievito madre?** Parla Gino, il lievito madre di forno Calzolari. Dall'Appennino Emiliano, tutti i segreti per imparare a fare il pane con il lievito madre.
5. **Pizza, che passione!** ingredienti, tecniche di realizzazione, impasto e cottura della vera pizza partenopea.

“ FICO METTE L'ITALIA  
AL CENTRO DEL MONDO ”

6. **Viaggio nella pasta Di Martino:** Una immersione completa nel mondo della pasta di Gragnano IGP, con un percorso che unisce la storia del prodotto, alla spiegazione di tutte le fasi della sua produzione.
7. **Impara a fare la sfoglia...a lezione dalle migliori Sfoglina italiane.** Per imparare a fare la sfoglia come una volta e a fare la pasta fresca in casa
8. **Pasta all'uovo senza segreti: come fare la pasta all'uovo?** Lo insegna la scuola di pasta di Campofilone. Per imparare tecniche e segreti per fare la migliore pasta.
9. **Lavora il tuo riso.** Con Riso Grandi, alla scoperta del riso, la sua storia e le sue fasi di lavorazione: la sbramatura effettuata con lo smeriglio, la sbiancatura ed i suoi vari passaggi e la lucidatura per rendere il chicco di riso bianco e levigato.
10. **La tecnologia in cucina.** Imparare la lavorazione delle materie prime con le tecnologie Roboqbo, preservando proprietà e gusto degli alimenti e fare, ad esempio, la confettura in 15 minuti.
11. **La vita delle api.** Il linguaggio, le danze e i ruoli delle api. Con la guida dagli apicoltori di Conapi, si impara come si raccolgono i prodotti creati dalle api (miele, ma anche polline, cera, pappa reale, e propoli), come si fa il mestiere dell'apicoltore e come ci si prende cura delle api e del loro sviluppo.
12. **Come si fa il sorbetto?** La frutta diventa sorbetto con Carpigiani Gelato University. Durante il workshop, si impara lo storico metodo per trasformare la frutta fresca in un ottimo sorbetto, da replicare poi anche a casa.
13. **Componi i tuoi confetti di Sulmona!** Come preparare il tuo bouquet di confetti di Sulmona con William di Carlo e apprendere la lavorazione e la composizione artistica del dolce.
14. **Liquirizia Amarelli e caramelle Fallani.** Un "viaggio dolcissimo" nella conoscenza di liquirizia e caramelle, grazie al museo dedicato e il racconto appassionante dei protagonisti.
15. **La caccia al tartufo.** Urbani Tartufi porta a scovare i tesori profumati della terra. Durante il corso, si può assistere ad una vera e propria caccia al tartufo, all'interno della tartufaia, la zona dedicata a FICO alla coltivazione dei tartufi
16. **Come si fa la birra?** Baladin lo insegna a FICO. Accompagnati dal mastro birraio del birrificio Baladin per FICO si possono scoprire tutti i segreti della Birra Viva.
17. **L'ulivo curioso:** viaggio nell'olio extravergine d'oliva. Come si fa l'olio? Per chi è curioso di ripercorrere tutta la storia dell'olio extravergine d'oliva, in maniera semplice, dall'albero al prodotto finito, il corso di olio ROI.
18. **Dalla vigna al vino.** Come si fa il vino? Il percorso di Fontanafredda fa scoprire come nascono i migliori vini del nostro paese in pochi passi.
19. **La filiera della carne di qualità:** Dalle radici al piatto. La Granda ti propone un viaggio affascinante alla scoperta della vera carne di qualità per insegnare la produzione, la cura e la valorizzazione dell'arte agricola, di quella zootecnica, dell'arte trinciante e di quella culinaria.
20. **Il giardino fai da te:** Per mettersi alla prova con brevi ed intensive esperienze teorico-partecipative su argomenti specifici relativi alle piante. Informazioni essenziali e mirate, unite a una breve prova pratica, trasformano un momento della giornata in una piacevole esperienza.
21. **Food photography:** Per imparare a fotografare il cibo con gli esperti de La Frutta, per raccontare il mondo alimentare in maniera professionale e coinvolgente



## FICO A MISURA DI FAMIGLIA

Per le famiglie, l'AgriBottega dei bambini propone diversi laboratori dedicati nella sua officina della creatività, per dare voce all'arte che c'è dentro ogni bambino, a partire da realtà, natura e tradizione. Un contenitore di fantasia in cui i bambini sono liberi di usare le mani ed inventare.

Pensate per stimolare i sensi dei bambini, i laboratori che si possono prenotare sono:

Laboratorio del Fare: Creare, Costruire e Progettare

Attività per realizzare oggetti attraverso l'uso di strumenti di lavoro inconsueti, di sartoria, falegnameria, découpage, collage. Utilizzo di materiali naturali, scarti industriali e oggetti recuperati all'interno di FICO.

Laboratori De Rerum Naturae: Manipolare, sentire, conoscere. Esperienze sensoriali legate al mondo dell'alimentazione, del gusto e della trasformazione delle sostanze, con l'obiettivo di far conoscere il lato segreto delle cose.

Laboratori della Conoscenza: Esplorare, sperimentare, meravigliarsi. Laboratori per il loro primo viaggio di esplorazione del mondo della cultura dell'orto e di sperimentazione grazie all'area-serra dell'AgriBottega, mettendo così alla prova le proprie attitudini individuali e recuperando il contatto con la terra ed i suoi ritmi.

Laboratori delle Storie: Ascoltare, interagire, emozionarsi. Uno spazio dedicato alle storie, alla musica, ai silenzi, al movimento e alla riflessione, che educa i bambini all'ascolto e all'essere ascoltati, ma anche a stimolare l'immaginazione.

Le visite e i Tour: a dimensione di bambino. Un viaggio nei luoghi di FICO accompagnati da abili narratori, grazie ai quali scoprire miti e leggende del mondo animale e vegetale, conoscere curiosità legate al mondo della natura e del cibo.

**PRENOTA LA TUA ESPERIENZA SU [www.eatalyworld.it/it/plan](http://www.eatalyworld.it/it/plan)**

*Cartella stampa digitale con foto e video disponibile all'indirizzo: [http://bit.ly/Media\\_kitFICO](http://bit.ly/Media_kitFICO)*

*Materiale multimediale da considerarsi pubblicabile con i credit: FICO Eataly World, [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it)*

FICO Eataly World

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

Via Paolo Canali, 8 – 40127 Bologna (BO) -Italia

UFFICIO STAMPA

+39 051 0029102

[media@eatalyworld.it](mailto:media@eatalyworld.it)

**“ FICO METTE L'ITALIA  
AL CENTRO DEL MONDO ”**