



**“LE FABBRICHE CONTADINE DI FICO,,**

**FILIERA/MONDO CARNE PESCE UOVA**

**FABBRICA: PROSCIUTTERIA**

**AZIENDA: RULIANO**

FICO offre l'opportunità di incontrare il vero “fuoriclasse” dei prosciutti di Parma DOP nella fabbrica di affinamento della famiglia Montali. 100% italiano, 100% naturale, 100% Ruliano.

**FABBRICA: MORTADELLA BOLOGNA IGP**

**AZIENDA: CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA IGP**

A FICO puoi trovare l'autentica Mortadella Bologna IGP, assistere alle fasi ancora artigianali, comprendere meglio la sua storia e le sue caratteristiche. Un'esperienza unica e coinvolgente che ti permette di seguire dal vivo come nasce “la regina rosa dei salumi” di Bologna.

**FABBRICA: SALUMIFICIO DEL SUINO NERO**

**AZIENDA: MADEO & SAVIGNI**

Due storie. Due famiglie. Entrambe con una storia speciale ed un'unica passione: l'arte norcina. Dalla Calabria e dalla primissima Toscana arriva a FICO la tradizione artigianale dei salumi dei suini neri, in un racconto di filiera fatto direttamente da chi all'amore per il prodotto ha anteposto il rispetto per gli animali.

**FABBRICA: CULATELLO E SALUMI DI PARMA**

**AZIENDA: ANTICA ARDENGA**

È nella “bassa”, zona rivierasca del Po in provincia di Parma, che nasce il Culatello di Zibello DOP di Antica Ardenga, re indiscusso della norcineria italiana, che a FICO puoi assaggiare insieme ad altri due presidi Slow Food per eccellenza: la Mariola e la Spalla Cruda.

**FABBRICA: MACELLERIA**

**AZIENDA: ZIVIERI – LA GRANDA**

La Carne a FICO è guidata dal consorzio La Granda insieme alla macelleria Zivieri.

Due realtà accomunate dalla cultura del benessere degli animali, ambasciatori della qualità e della salubrità dei prodotti di origine animale.

**FABBRICA: LOCANDA DELL'UOVO**

**AZIENDA: EUROVO**

Una fabbrica didattica in cui capire l'importanza del controllo integrale della filiera, dalla produzione dei mangimi al confezionamento delle uova. Un modello della quotidiana realtà dell'azienda Eurovo, dove le galline razzolano libere in ampi spazi aperti e vengono nutrite con mangimi rigorosamente biologici.

**FABBRICA: PESCHERIA**

**AZIENDA: NAVE ERRANTE**

Gruppo LPA insieme a Feudi di San Gregorio, porta a FICO nuove esperienze culinarie, storie e avventure. Dal “porto” di Ariano Irpino, in provincia di Avellino, la Pescheria di Nave Errante ti fa conoscere e assaggiare il pesce fresco appena pescato. Un luogo unico dove gustare i frutti del mare italiano, con il consumo sul posto di crudi e pescato del giorno.



## FILIERA/MONDO LATTIERO CASEARIA

**FABBRICA: GRANA PADANO DOP**

**AZIENDA: CONSORZIO GRANA PADANO**

Nel suo spazio a FICO, il Consorzio Tutela Grana Padano ripropone in un vero caseificio la lavorazione del Grana Padano DOP come avviene ogni giorno in tutte le realtà produttive, seguendo una ricetta scritta mille anni fa dai monaci benedettini.

**FABBRICA: LA CENTRALE DEL LATTE**

**AZIENDA: GRANAROLO**

Potrai visitare una vera stalla, lo stabilimento e gustare i prodotti del territorio di origine. Dal classico latte pastorizzato fresco in bottiglia di vetro Granarolo, allo yogurt in vetro, la mozzarella fiordilatte e quella fatta con latte di bufala, la ricotta vaccina e tante altre prelibatezze.

**FABBRICA: PARMIGIANO REGGIANO**

**AZIENDA: CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO**

La peculiarità del Parmigiano Reggiano raggiunge FICO Eataly World grazie al suo stesso Consorzio di tutela, pronto a farti visitare i caseifici di produzione del formaggio più imitato al mondo. Un'esperienza organolettica ed interattiva per mettere alla prova il tuo palato raffinato.

**FABBRICA: SQUACQUERONE DELLA VALSAMOGGIA**

**AZIENDA: CASEIFICIO VALSAMOGGIA**

A FICO puoi gustare il formaggio appena fatto, prodotto nella fabbrica contadina del Caseificio Valsamoggia, con il suo profumo inconfondibile, sapore indelebile nella memoria. Ad essere prodotti a FICO saranno Squacquerone, Ravaggiolo, Caciotta, e Latte crudo. Direttamente dalla Valsamoggia, invece, la possibilità di portarsi a casa mascarpone, ricotte e altre specialità dell'Appennino tosco-emiliano.

## FILIERA/MONDO CEREALI

**FABBRICA: PASTA SECCA ALL'UOVO**

**AZIENDA: LA CAMPOFILONE**

Dal seme e dall'uovo, fino alla forchetta, La Campofilone trasferisce a FICO la sua filiera chiusa e il sapere secolare delle nonne. Nella fabbrica contadina dell'azienda agricola marchigiana puoi imparare la lavorazione manuale della pasta all'uovo tradizionale del borgo, con i suoi classici Maccheroncini di Campofilone IGP e tutti gli altri formati del pastificio.

**FABBRICA: MOLINO A PIETRA**

**AZIENDA: MOLINO GRASSI**

Molino Grassi porta a FICO l'antico fascino di un vero mulino a pietra per la produzione di farine e semole di alta qualità. Da oltre 70 anni Molino Grassi recupera la coltivazione di grani antichi, con la lavorazione di una volta, nel pieno rispetto dell'ambiente e delle piante.

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



**FABBRICA: PANIFICIO**

**AZIENDA: IL FORNO CALZOLARI**

Dal cuore dell'Appennino tosco-emiliano a Monghidoro, Il Forno Calzolari ti aspetta con i suoi agricoltori, il mugnaio, il lievito madre "Gino", pronto ad insegnarti ogni momento che trasforma le granelle di Monghidoro in autentico pane italiano: dalla macinazione a pietra alla cucina. A FICO tutto lo spettacolo della produzione del pane e della lievitazione a vista.

**FABBRICA: PASTA FRESCA**

**AZIENDA: SFOGLIAMO**

SfogliAmo porta a FICO tutta la tradizione delle nonne italiane grazie alle sfogline italiane, vere ambasciatrici della pasta tradizionale. Non solo cucina, ma anche recupero e diffusione dell'antica arte grazie a dimostrazioni e attività formative.

**FABBRICA: RISERIA**

**AZIENDA: GRANDI**

A FICO il riso centenario della famiglia Grandi, da sempre impegnata ad assicurare per il proprio riso il pregio della filiera corta. Con Grandi Riso hai l'occasione di seguire e apprendere passo passo la cura dei migliori chicchi italiani, come l'IGP Delta del Po Arborio, Carnaroli e Baldo, risultato di una lenta essiccazione, volta a preservare appieno le proprietà del riso.

**FABBRICA: PASTA SECCA DI GRANO DURO**

**AZIENDA: DI MARTINO**

Con un vero mulino e un pastificio, Di Martino porta a FICO la filiera completa della pasta di semola di grano duro 100% italiano prodotta secondo l'antica tradizione di Gragnano. Oltre 200 formati di pasta, trafilati al bronzo ed essiccati lentamente a bassa temperatura, utilizzando le migliori materie prime del territorio.

**FABBRICA: MULINO DI SEMOLA**

**AZIENDA: CASILLO**

Il Molino di grano duro produce semola destinata soprattutto alla pastificazione. I visitatori possono vedere tutte le fasi della produzione: la pulitura del grano, la umidificazione, la macinazione per separare semola e crusca.

**FILIERA/MONDO ORTOFRUTTA E CONSERVE**

**FABBRICA: CONSERVE DI FRUTTA E VERDURA**

**AZIENDA: ROBOQBO**

La rivoluzione delle conserve italiane di frutta e verdura arriva a FICO grazie alla fabbrica di Roboqbo di Bentivoglio. Qui puoi assistere alla vera rivoluzione della trasformazione alimentare, grazie alla tecnologia Qbo, l'innovativo sistema universale per la produzione alimentare nei settori della pasticceria, cioccolateria, gelateria, gastronomia, conserviero e caseario.

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



**FABBRICA: FABBRICA DEI SUGHI**

**AZIENDA: AMERIGO**

La fabbrica contadina de La Dispensa di Amerigo ricrea l'intero processo produttivo per la preparazione dei sughi per la pasta; dal pomodoro al vasetto di conserva. Qui le antiche ricette emiliane rivivono grazie alla cura e all'attenzione della ricerca delle materie prime locali, senza alcun utilizzo di conservanti o coloranti, con esperienza, sentimento, passione e tecnica moderna.

**FABBRICA: SOLO POMODORO**

**AZIENDA: MUTTI**

L'azienda simbolo del pomodoro Made in Italy, ti fa entrare letteralmente in una grande lattina Mutti; un percorso esperienziale sulla lavorazione del pomodoro italiano, dal campo alla tavola. Dentro SOLO POMODORO trovi tutta l'arte conserviera Mutti, il saper fare, i suoi protagonisti e le evoluzioni future.

**FABBRICA: TARTUFI**

**AZIENDA: URBANI**

Urbani porta a FICO un angolo di Umbria, per farti vivere da protagonista una delle agricolture più prestigiose. Dalla raccolta dei tartufi alla spiegazione delle caratteristiche, dalla storia al luxury food, fino ad uno dei progetti più innovativi, giovani e sconvolgenti dell'agricoltura redditizia del tartufo nel mondo.

**FILIERA/MONDO DEI DOLCI**

**FABBRICA: PANETTONI & BISCOTTI**

**AZIENDA: BALOCCO**

Prodotto simbolo delle feste e delle ricorrenze del Belpaese, il panettone Mandorlato è uno dei protagonisti indiscussi di Balocco. Ma non il solo. A FICO Balocco ritrova tutta la sua anima artigianale, accostando alla realizzazione dei suoi prodotti più conosciuti, tante deliziose specialità della pasticceria piemontese.

**FABBRICA: IL MONDO DEL GELATO ARTIGIANALE**

**AZIENDA: CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY**

A FICO i Maestri della Carpigiani Gelato University sono pronti per insegnarti ogni processo che porta il gelato ad essere un gelato italiano, mentre l'esperienza di Gelato Museum, tra i più "cool" del mondo secondo Zagat, ti farà conoscere la storia millenaria dell'arte della gelateria con percorsi di gusto adatti a tutte le età.

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



**FABBRICA: TORREFAZIONE**

**AZIENDA: LAVAZZA**

Con una piccola fabbrica di torrefazione artigianale, Lavazza ti coinvolge a FICO nella storia della bevanda calda più famosa al mondo. Pianta, territorio, varietà, consumi, fino a scoprire il concetto di miscela. L'arte del combinare diverse qualità e origini di caffè che proprio Luigi Lavazza inventò nella sua bottega torinese.

**FABBRICA: CARMELLE E LIQUIRIZIA**

**AZIENDA: FALLANI – AMARELLI**

Una fabbrica contadina in cui conoscere la storia della liquirizia e di Amarelli, assaporando e apprendendo come da un bastoncino grezzo si possa arrivare agli innumerevoli gusti della liquirizia. E insieme gustare le caramelle artigianali Fallani di Firenze, dai duri di menta delle piazze fiorentine, alle caramelle all'orzo, ancora oggi prodotte con il tradizionale metodo di cottura a fuoco diretto in dimostrazione a FICO.

**FABBRICA: MIELE**

**AZIENDA: CONAPI**

Conapi – Mielizia crea a FICO un vero e proprio punto di incontro, scambio e condivisione, portando il marchio delle migliori produzioni di miele millefiori e monoflora, polline, pappa reale ed integratori. Il miele proveniente dai migliori apicoltori italiani, per imparare le loro abitudini, annusare, assaggiare, toccare e provare l'emozione di "produrre il tuo miele".

**FABBRICA: PASTICCERIA**

**AZIENDA: PALAZZOLO**

Palazzolo ti aspetta a FICO con tutta la sua esperienza e le specialità tipiche della pasticceria siciliana. Dal mondo della tradizione alle nuove e moderne evoluzioni del gusto. I maestri pasticceri di Palazzolo reinventano continuamente la consistenza delle ricotte, degli agrumi, del cioccolato e del pistacchio. Solo ingredienti siciliani di alta qualità.

**FABBRICA: CONFETTI DI SULMONA**

**AZIENDA: WILLIAM DI CARLO**

Piccole specialità dolciarie abruzzesi, riconosciute prodotto agroalimentare tradizionale italiano, a cui FICO dedica una fabbrica contadina. I confettieri di William Di Carlo insegnano il mestiere antico sei generazioni e l'abilità unica della preparazione manuale di confetti e "fiori di Sulmona".

**FABBRICA: CIOCCOLATO**

**AZIENDA: VENCHI**

Venchi porta a FICO tutte le sue varietà di cioccolato dall'iconico Giandujotto, alle più di 350 ricette di cioccolato, dalla tradizione all'innovazione. Vieni a scoprire a FICO qual è la tua preferita. Una fabbrica dove conosci la storia dell'arte cioccolatiera di Venchi, e mettersi alla prova nella lavorazione del prodotto più amato da tutti i golosi.

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



## FILIERA/MONDO BEVANDE E CONDIMENTI

FABBRICA: CANTINA

AZIENDA: CEVICO

Cevico porta a FICO il meglio degli oltre 7.000 ettari di vigne romagnole: dal sangiovese all'albana. Solo vino prodotto dalla sapienza di veri artigiani, che sono assistiti da agronomi ed enologi, per portare sulla tua tavola un vino pieno di personalità e patrimonio indiscutibile delle tradizioni locali.

FABBRICA: FRANTOIO

AZIENDA: OLIO ROI

Quello che Olio Roi propone a FICO, è uno spazio unico con i 30 tipi di ulivo più rappresentativi d'Italia nell'area esterna, e all'interno una focacceria, un punto vendita e un frantoio vero e proprio che da Ottobre a Gennaio produce l'esclusivo olio di FICO.

FABBRICA: BIRRIFICIO

AZIENDA: BALADIN

Nel birrifico di FICO, Baladin ti permette di scoprire come nasce la birra, come abbinarla alla gastronomia, ascoltare il racconto del mastro birraio ed assistere alla produzione, con assaggio finale, dell'esclusiva birra FICO, in distribuzione solo a Bologna.

Approfondisci LE FABBRICHE di FICO su: [www.eatalyworld.it/it/fabbriche](http://www.eatalyworld.it/it/fabbriche)

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 ”