



FICO, IL PARCO DA GUSTARE: CIBO E DIVERTIMENTO PROTAGONISTI A BOLOGNA

È tornato con un nuovo format immersivo il grande Parco Tematico che racconta l'eccellenza del cibo Italiano. Un'esperienza multisensoriale che si snoda tra 30 attrazioni e giostre, 7 aree a tema, 26 ristoranti, 60 esperienze culinarie: la Food Valley è protagonista.

FICO Eataly World, il Parco tematico del cibo italiano a Bologna ha riaperto la scorsa estate con un format rinnovato: **aumenta la permanenza media** nel parco (da **1,5 a 5 ore**), **raddoppia la spesa media** per visitatore che passa **dai 15 euro del 2020 a oltre 33 euro** a persona nel 2022, mentre le **vendite online di biglietti e degustazioni** rappresentano il **50%**. Questi i primi segnali di gradimento del nuovo format da *experience park*, che fanno ben sperare per il futuro di Fico.

Sono molti i cambiamenti che hanno caratterizzato la rinascita di **FICO**: il parco è stato riprogettato per mettere **le persone al centro dell'esperienza**, con grande attenzione ai bambini e alle famiglie. Sono state realizzate **30 Attrazioni**, tra padiglioni multimediali, giostre, scivoli e pannelli interattivi, costruite **7 aree a tema** dedicate a **salumi e formaggi, pasta, gioco e divertimento, vino, olio e dolci**, rese vive **13 Fabbriche** con **proiezioni e show multimediali**, creata **una Fattoria degli animali** all'ingresso, attivati i **Tour gratuiti** per chi vuole gustare fino in fondo le bellezze del parco. Esperienze olfattive e padiglioni scientifici sono protagonisti nelle **giostre multimediali** dedicate a **terra, fuoco, mare, animali e bottiglia**.

In un parco del cibo... il cibo è protagonista nei **13 ristoranti tematici** (a base pasta, carne, pizza, pesce, salumi, mortadella, formaggi, patate, tartufo) e nei **13 street food** che esplorano **il meglio delle specialità regionali** italiane: dal Prosciutto San Daniele agli arrosticini Abruzzesi, dalla piadina Romagnola all'alta pasticceria Siciliana, passando per i confetti di Sulmona e la birra artigianale.

"FICO è il primo Food Park a livello mondiale, che fa vivere l'esperienza del cibo dalle origini al piatto in tavola" racconta **Stefano Cigarini**, Amministratore Delegato di FICO Eataly World *"stimolando tutti i 5 sensi e coniugando passione per i sapori e divertimento, insomma regalando una giornata speciale a chi ama gustare il buon cibo ed i piaceri della vita"*.

Divertimento e consapevolezza alimentare

I bambini che visitano FICO possono **attraversare una forma di formaggio alta 6 metri**, cavalcare un cannolo siciliano, nutrire mucche nella fattoria, **farsi un selfie davanti al fico più grande del mondo**, impastare una pizza o **salire a bordo di una giostra contadina**, nell'adiacente Luna Park, navigare tra i mari italiani senza lasciare terra, **misurare la propria altezza in maiali e galline** invece che in metri e centimetri e scoprire la magia della **casa delle bolle**.



Tutto questo mentre gli adulti fanno felice il palato, scoprono sapori speciali ed imparano ad impastare la pizza o a preparare un buon tortellino.

Made in Italy e sostenibilità

Confermati i punti cardine del progetto originale di FICO: sono i **60 operatori** della filiera agroalimentare presenti nel parco, inclusi i **grandi Consorzi** come **Parmigiano Reggiano, Grana Padano DOP, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio Mortadella Bologna IGP, Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e Consorzio Carne Razza Maremmana Bio**, le grandi aziende come **Italia Zuccheri** o i piccoli produttori locali di eccellenza.

La **sostenibilità** del parco si attua nel **progetto Metro-0**, il cibo prodotto al suo interno viene distribuito e servito da tutti i ristoranti e gli operatori presenti, nei **55.000 mq di impianto fotovoltaico** (uno dei più grandi d'Europa) che garantiscono oltre il 30% dell'energia utilizzata, il **teleriscaldamento** utilizza l'inceneritore di Bologna e legno, **materiali green** e riciclabili abbondano nel parco. I **ristoratori di FICO** (consorzi di tutela, fabbriche alimentari, ristoranti e street food) possono beneficiare di spazi gratuiti e operare **senza un canone di locazione fisso e senza dover pagare bollette per luce e gas**.

Un vantaggio competitivo unico nel suo genere in una fase storica in cui l'intero settore della ristorazione sta alzando i prezzi al pubblico a causa dei rincari tra materie prime e utilities.

Shopping ed eventi

Lo shopping enogastronomico di qualità è garantito da **2.000 mq di market gestito da Eataly**, uno dei due soci di FICO Eataly World, insieme a **Coop Alleanza 3.0**, mentre ha ripreso la normale operatività il **Centro Congressi**, già sede di oltre 100 eventi dalla riapertura.

Tanti anche gli appuntamenti fissi del parco tra **show-cooking, corsi di cucina, degustazioni** e molto altro: tutti gli eventi in programma a FICO sono disponibili sul sito all'indirizzo <https://www.fico.it/it/eventi-a-fico>.

Offerta e prezzi

I visitatori provenienti da altre regioni e paesi potranno vivere in serenità tutte le attrazioni del Parco del cibo grazie alla nuova offerta "**Parco + Hotel**", che consente loro di acquistare in un'unica soluzione agevolata tutte le esperienze che offre FICO con il pernottamento presso gli hotel di Bologna. Con l'**Abbonamento FICO Famiglia** è possibile inoltre acquistare **l'ingresso illimitato a FICO per tutta la famiglia** (2 adulti e fino a 3 figli minori di 18 anni) al prezzo di 59€.

Questa nuova formula – che si aggiunge a quella del singolo **abbonamento annuale al prezzo di 29 euro** - offre numerosi vantaggi, tra cui ingressi illimitati nel Parco tematico e il 10% di sconto su tutti gli acquisti e le consumazioni presso ristoranti convenzionati.

Biglietti, informazioni e orari si trovano sul sito <https://www.fico.it/>.