**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: **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”*.** *“La scorsa estate”* – continua Cigarini – *“Fico è stato nominato da Musement, in base alle recensioni Google,* ***Attrazione #1 dell’Emilia Romagna*** *a fianco di hit mondiali quali Fontana di Trevi per il Lazio, il Duomo di Milano per la Lombardia o Pompei per la Campania”.*

**Divertimento** **e consapevolezza alimentare**

I primi bambini che hanno varcato i cancelli di FICO hanno potuto **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.

**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**](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**](https://www.fico.it/it/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**](https://www.fico.it/it/prezzi-e-biglietti#abbonamenti) 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.

L’accesso singolo al parco prevede un **biglietto di ingresso a 8 euro (10 euro per FICO + Luna Farm**), mentre il **biglietto serale** valido dalle 18:00 è acquistabile a 5 euro.

Per chi vuole gustare al meglio l’offerta gastronomica, i **biglietti** speciali a **19 euro** includono **Ingresso + Tour guidato con 4 degustazioni** **o Ingresso + un** Corso a scelta tra **Pasta**, **Pizza**, **Gelato**, **Vino** e **Mortadella**. **Il parco è aperto** il venerdì dalle 11:00 alle 22:00, il sabato fino alle 23:00 e la domenica dalle 11:00 alle 18:00.

 **Inquadra il QR code per accedere alla cartella stampa di FICO:**

****