



*«I dati nel periodo di lockdown parlano chiaro -spiega il **Presidente CAAB e Fondazione FICO Andrea Segrè**– Durante l'isolamento unitario su 3 ha fatto la spesa più frequentemente e sempre 1 italiano su 3 ha acquistato maggiore quantità di cibo rispetto al passato. Ma più ancora della quantità, cresce la qualità del cibo acquistato in lockdown per il 34% degli italiani(dati Waste Watcher 2020). **Il rinnovato “patto” degli italiani col cibo** è la migliore conferma dell'importanza di un contesto come il ParcoFICO a Bologna, capace di sensibilizzare sul valore del **patrimonio agroalimentare italiano**: per la nostra salute, per il nostro futuro, e per l'economia e la ripresa del Paese».*

*«Con la riapertura di FICO nuove iniziative sono in programma nel Parco in sinergia con CAAB e Fondazione FICO: la visione comune legata alla **sostenibilità agroalimentare** si rafforza con il **progetto dell'ortofrutta CAAB a FICO**, prevista per il mese di giugno. Un articolato progetto per offrire a visitatori e turisti il meglio della proposta stagionale di frutta e verdura km 0, con prezzi calmierati e certificazione di alti standard di qualità. E con l'apporto di un networking sinergico per il trasporto della merce, attraverso il servizio di consegna gratuita a domicilio su cargobikes Dynamo e il servizio steward della piattaforma indipendente #Chiamatenoi».*

### **Con una parola d'ordine: stai sicuro.**

L'egregio lavoro degli operatori sanitari nei confronti della comunità e nella definizione degli standard e dei protocolli di sicurezza, permette ai cittadini Emiliano-romagnoli di tornare a FICO già dal 2 giugno. E per esprimere la nostra vicinanza e gratitudine **al personale sanitario dell'Emilia Romagna**, prevediamo iniziative a loro dedicate dal 2 giugno al 31 luglio.

Sempre riguardo l'operare in totale sicurezza, FICO ha collaborato anche con le **organizzazioni sindacali** e le **Rsa** per implementare le misure per il contrasto e la prevenzione del contagio, costituendo un comitato tecnico per il successivo monitoraggio.

FICO si presenta poi con **importanti novità di prodotto e di fruizione** per rispondere al meglio alle nuove esigenze dei visitatori di tutte le età:

-Solo a Fico è possibile **prenotare uno spazio intero**, riservato, e non solamente un tavolo, per gustare in totale relax tutte le specialità italiane di qualità. Tutti i ristoranti di FICO, infatti, hanno anche il loro **dehors** all'esterno, in zone coperte da porticato e/o in mezzo ai nostri campi. È possibile prenotare il proprio pranzo o cena in **18 aree esterne** che comprendono il frutteto, l'orto, la vigna, la tartufaia, la zona degli animali, l'area barbecue e l'area dei piccoli frutti. Inoltre, è possibile prenotare ulteriori **16 aree verdi** dove gustare la merenda o l'aperitivo nell'uliveto, nel frutteto e nell'area dei frutti a guscio. **Prenotare è semplicissimo**. Dopo avere consultato la mappa, è sufficiente inviare un WhatsApp al n. 3346372999 indicando il nome del ristorante scelto oppure il nome Dehors Sosta del Gusto, il numero di persone con i nominativi, giorno e ora. Su [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it) specificato tutto nei dettagli.

-Solo a FICO puoi **gustare tutti i cibi d'Italia**: dai piatti più ricercati alle prelibatezze della tradizione di strada. Perché ancora di più, adesso, è fondamentale riscoprire le nostre tradizioni, che si basano sulla ricchezza della nostra enogastronomia, unica al mondo. Proprio per questo, per venire incontro alle esigenze di tutti, prestiamo grande attenzione all'aspetto della **convenienza**, con un'offerta variegata di **menu personalizzati** e diversi sconti sui prodotti.

-Il mese di **giugno sarà nel segno dell'ortofrutta**: negli spazi del parco approdanoinfatti i prodotti di stagione del CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna. Pesche, mele, pere, kiwi, insieme a ciliegie, fragole, finocchi, gentilina, trocadero, valeriana, radicchio, zucchine, melanzane e pomodori: un'appetitosa selezione fresca e km 0 si sposterà stabilmente dai bancali del CAAB allo spazio antistante la Trattoria Bolognese Amerigo, da giovedì 4 giugno e per tutto il mese. Per i visitatori ci saranno a disposizione quattro week end lunghi, dal giovedì alla domenica dalle 11 alle 14, per approfittare di un'offerta estremamente varia, con prezzi calmierati per acquisto a peso oppure a casse. Come sempre, la frutta e la verdura CAAB sono certificate da alti standard di qualità, e tutto si svolgerà nel massimo rispetto delle norme di sicurezza. Ma c'è di più: nell'ottica di un networking con la città e di una visione sostenibile, a partire dall'ultimo miglio verso il centro, CAAB ha avviato una collaborazione con il progetto di velostazione Dynamo e con la piattaforma indipendente #Chiamatenoi. I clienti della vetrina ortofrutticola a FICO potranno quindi usufruire, senza spese aggiuntive, del servizio di consegna a domicilio della merce acquistata, attraverso un progetto di trasporto sostenibile intermodale su cargobikes, messo a disposizione da Dynamo Bologna. Oppure troveranno a propria disposizione gli steward reperiti tramite ricollocamento professionale attraverso la piattaforma indipendente#Chiamatenoi, per caricare in macchina la frutta e la verdura acquistate.

-Per garantire sempre il divertimento, approfondendo allo stesso tempo la conoscenza, FICO inaugura 6 nuove esperienze, le **Emozioni del gusto**. Si tratta di percorsi che attraversano le fabbriche, gli allevamenti e le coltivazioni di FICO per scoprire le storie dietro ai prodotti del territorio Italiano e svelare i segreti dei piatti della nostra tradizione. I **6 percorsi** sono: La forma della tradizione, Tutto il buono del maiale, Il tortellino d'autore, Paste in tutte le salse, Vino al Vino, Dulcis in fundo.

Per approfondire le emozioni del gusto, consigliamo di provare i nostri **corsi** e le **giostre multimediali** per scoprire il rapporto tra l'uomo e gli elementi della natura nei nostri 6 padiglioni multimediali.

-Solo a FICO l'opportunità per i bambini/ragazzi dai 6 ai 14 anni, unica e possibile solo in 100.000 mq di parco, di fruire di esperienze attive per imparare divertendosi in totale sicurezza negli ampi spazi interni e all'aperto a diretto contatto con la natura e gli animali. Dal 15 giugno all'11 settembre le famiglie bolognesi possono affidarci i loro figli in tutta serenità. Iniziano il super Summer Camp (6-12 anni) e la Summer School (11-14 anni) di FICO, svolti in collaborazione con Cadiati storico partner e cooperativa presente da sempre in FICO con l'Agribottega, e Società Dolce, partner prescelto per un completamento dell'offerta educativa. La scelta di FICO come sede del Centro Estivo nasce proprio dal pensiero di unire esperienza e benessere in una location che offre l'opportunità di fruire di esperienze attive per imparare divertendosi ed entrare in contatto con la conoscenza delle principali filiere agroalimentari italiane e l'arte della trasformazione della materia prima in prodotto finito. La Summer School di FICO è rivolta ai ragazzi della secondaria di primo grado, come supporto nei compiti e nello studio. Tutto, ovviamente, in totale sicurezza.

-Sempre e solo da FicoEataly World arriva l'Arena estiva e spettacoli all'aperto organizzata dal gestore di sale cinematografiche Alessandro Morandi Berselli (Cinema Chaplin e Fossolo) e Radio Sata Service in collaborazione con Confcommercio Ascom Bologna e ovviamente FICO. Durante tutte le serate estive, a partire dal 18 giugno, sarà possibile assistere a una programmazione cinematografica con le ultime novità e a spettacoli nell'area del parcheggio di FICO, con oltre 600 posti all'aperto. E a coronamento del tutto 10 serate tematiche sul cibo.

-In tema di cibo, biodiversità e spettacolo, fino a venerdì 5 giugno, Giornata mondiale dell'Ambiente, è in corso il Forum Festival Digitale di Fondazione FICO. Nel "super anno speciale della natura e della biodiversità", così proclamato dal Segretario Generale delle Nazioni Unite António Guterres, Fondazione FICO, con la collaborazione tecnica della FAO –Food and Agriculture Organization of the United Nations, venerdì 5 giugno proporrà dalle 16 sul sito [fondazionefico.org](http://fondazionefico.org) della campagna Spreco Zero, e in contemporanea sui canali social, la maratona "Biodiversità, ritorno al futuro" con 22 video di "ambasciatori" di biodiversità e sostenibilità: si alterneranno le riflessioni e i consigli di Andrea Segrè, Mario Tozzi, Luca Filippo Giorgi, Mercalli, Eliana Liotta, Elisabetta Moro, Marino Niola, Davide Rondoni, Massimo Cirri, Duccio Caccioni, Salvatore Ceccarelli, Antonio Cianciullo, Matteo Dell'Acqua, Diego Pagani, Antonia Klugmann, Moreno Cedroni, Roberto Giovannini, Filippo La Mantia, Paolo Fontana, Fedè&Tinto Rai Radio2 Decanter, Sergio Guidi. Tutti i video diffusi entreranno nella Digital Foodpedia promossa da Fondazione FICO, accessibile gratuitamente.

-Per celebrare la regina della cucina italiana (la pasta sfoglia), in data 7 giugno, eccola voila Sfoglia da Guinness. Donne e uomini sarete chiamati "al mattarello" per realizzare la pasta sfoglia più lunga del mondo e scoprire, grazie anche alla collaborazione con ONAV, i vini del territorio.

FICO, inizialmente, apre **da giovedì alla domenica dalle ore 11 alle ore 23**. Dal 18 giugno sarà aperto tutte le sere per l'arena spettacoli, e dal 15 giugno dal lunedì al venerdì per consentire ai bambini e ragazzi di vivere il Summer Camp e la Summer School. Tutti gli aggiornamenti su [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it)