

FICO parte terza: riapre a Bologna tra novità e conferme

written by Manuela Di Luccio | 08/07/2021



In attesa dell'apertura al pubblico del 22 luglio, con un evento straordinario è stato presentato il nuovo corso del Parco agroalimentare bolognese. Previste 30 nuove attrazioni, 7 aree a tema, 26 tra ristoranti e street food, 13 fabbriche e una fattoria degli animali

È iniziata ieri sera, con un'apertura straordinaria su invito/prenotazione, la **terza vita di FICO Eatly World**, quella post pandemia che si augura sia il corso nuovo e definitivo del **primo Parco agroalimentare del mondo** e, in generale, di tutto il comparto della ristorazione dopo mesi di chiusure e incertezze.

Il nuovo **piano di sviluppo di FICO**, è stato voluto e finanziato dai soci **Eatly** e **Coop Alleanza 3.0** per oltre 5 milioni di investimento e supportato dal **Fondo PAI-Parchi Agroalimentari italiani**, che detiene la proprietà dell'area, costituito e gestito da Prelios SGR.



FICO Eataly World: gli annunci della riapertura

Per FICO Eataly World questi mesi sono stati l'occasione per rinnovare il progetto e renderlo ancora più interessante e inclusivo per tutte le fasce d'età: in quest'ottica, fondamentale è stato l'ingresso nel Cda di **Stefano Cigarini**, il nuovo Amministratore Delegato di FICO Eataly World, che ha portato nel progetto tutta l'esperienza raccolta in anni di lavoro a Cinecittà World.

Cigarini, considerato il Re Mida dei parchi del divertimento, con esperienze di managing mondiali anche con il gruppo Ferrari, ha raccolto con slancio la sfida di rinnovare il progetto di FICO e, in conferenza stampa, ha annunciato che

«FICO ha avviato un nuovo piano di rilancio che riprogetta e mette a fuoco l'esperienza del visitatore, trasformandosi in un experience park, un parco tematico che stimola i 5 sensi e coniuga passione per il cibo e divertimento e che offrirà 30 nuove attrazioni, 7 aree a tema, 26 tra ristoranti e street food, 13 Fabbriche con show multimediali, una fattoria degli animali per emozionare grandi e piccini. Una giornata speciale per chi ama gustare il buon cibo ed i piaceri della vita».

Riapre FICO a Bologna: le novità e le nuove attività

Ma cosa è cambiato rispetto ad un anno fa? Venite con noi a scoprirlo.

Innanzitutto il parco ha subito un restyling che lo ha reso più caldo e accogliente con l'installazione di pergolati che hanno rimpiazzato corridoi anonimi, scenografie a tema cibo e personaggi animati che orientano meglio il visitatore e stimolano la curiosità. E le fabbriche e i ristoranti?

Le aziende che sono rimaste al FICO

C'è stato sicuramente un passaggio di testimone ma i "big" sono rimasti, Consorzi in primis: **Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Prosciutto San Daniele, Mortadella Bologna, Aceto Balsamico di Modena e Carne Razza Maremmana Bio** hanno ampliato il proprio spazio per la consumazione, conquistando maggiore centralità.

Il **Pastificio Di Martino** è sempre presente con la fabbrica di produzione e l'area ristorante; la pasticceria di **Santi Palazzolo** ha cambiato postazione traendone vantaggio perché ora è centrale; la **pizzeria Rossopomodoro** rimane solida con spazio per la pizza al tavolo e street food e lo stesso vale per l'apprezzata **Osteria del Culatello**, il bistrot della **Patata Pizzoli** e quello di **Baladin**.

Nuove aperture al Parco agroalimentare di Bologna

Tante anche le **new entry a FICO** che portano una ventata di novità, ecco le 5 principali:

Gli Artigianali di Simone Finetti

Lo **chef [Simone Finetti](#)**, conosciuto al grande pubblico anche per la partecipazione alla quarta edizione di Masterchef, porta a FICO un nuovo format incentrato sui sapori ferraresi, che propone in chiave tradizionale rifacendosi a cotture lente e ancestrali, come quella nel cocchio.

Hamburgeria Maremmana Bio

Il ristorante del [Consorzio Carne Maremmana BIO](#) propone hamburger di sola carne maremmana, tagliate, filetto, straccetti e due primi di pasta conditi esclusivamente da carne macinata maremmana, derivante da una razza bovina presente nel Lazio e in Toscana ricca di tradizione secolare.

Marè Osteria di Mare

Marè è un format molisano per panini di mare farciti con abbinamenti tra pesce e altri ingredienti, insalate di mare assortite e frittiture di pesce.

Ristorante Fontanafredda - Bottega del vino

La **Bottega del vino di Fontanafredda** presenta un ristorante con ben 100 vini al calice, in cui è possibile fare degustazioni, fermarsi per aperitivo, pranzo o cena in compagnia di piatti regionali per raccontare i territori più vocati alla viticoltura attraverso un bicchiere di vino, prodotti e alimenti unici.

Il suino nero di Madeo

Il [Consorzio del Suino Nero di Calabria](#) porta a Bologna salumi realizzati esclusivamente con le carni dei maiali neri allevati all'aperto in regime di benessere animale e senza l'uso di antibiotici dalla nascita.

FICO è troppo caro? Sembra che no!

In generale, la nuova proposta food dovrebbe incontrare il favore del pubblico e soprattutto abbattere il pregiudizio che FICO "sia troppo caro": onestamente i prezzi sono in linea con il mercato e l'offerta è orientata a raccogliere maggior consenso possibile accontentando tutti i gusti.

Rimanendo sull'aspetto economico, un'altra novità è rappresentata dal **biglietto di ingresso con varie fasce di prezzo**:

- un ingresso a **8 euro** (10 euro il biglietto FICO + Luna Farm)
- **19 euro** con la possibilità di ingresso + tour con 4 degustazioni o ingresso + corso a scelta tra Pasta, Pizza, Gelato, Vino e Mortadella
- **29 euro l'abbonamento annuale** con ingressi illimitati e il 10% di sconto su tutti gli acquisti e i ristoranti convenzionati.

Dal sito è possibile donare 1 euro alla [Fondazione FICO](#), che promuove e sostiene la cultura alimentare.

Le attrazioni extra food

Il costo del biglietto offrirà in cambio anche la parte esperienziale extra food, ovvero la possibilità di visitare il luna park contadino, Luna Farm, con le sue 14 attrazioni firmate Zamperla, il più grande produttore italiano del settore, oltre ad un tour guidato compreso nel prezzo che porterà i visitatori a conoscere il frutteto, ad interagire con gli animali e la visita alle 13 produzioni alimentari.

Resta presente anche l'area shopping, rimodulata fra emporio alimentare e vasta area dedicata ai casalinghi. Anche l'**area del divertimento per bambini e ragazzi** è stata riorganizzata offrendo divertimento trasversale fra altalene, campo da golf, beach volley e campo per il paddle.

Dopo il Grand Opening del 7 luglio, il parco aprirà continuativamente dal 22 luglio in poi, dal giovedì alla domenica, dalle 11 alle 22, il sabato fino alle 24.

Biglietti, informazioni e orari si trovano sul sito www.fico.it.