FICO
IL PARCO DA GUSTARE

FICO - ESPERIENZE GRUPPI E SCUOLE
A.S. 2021-2022

LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

www.fico.it

COSÈ FICO?

Fico è un ***experience park***, un parco tematico che stimola i 5 sensi e coniuga passione per il cibo e divertimento con 30 attrazioni, 7 aree a tema, 26 tra Ristoranti e Street Food, 13 Fabbriche con show multimediali e una fattoria degli animali per emozionare grandi e piccini.
A FICO i ragazzi potranno toccare con mano i luoghi dove si producono formaggi e pane, paste e sughi, birra e olio...un viaggio in diretta nella bontà italiana!
Siamo un ***parco eco-sostenibile***, grazie ai 55.000 mq di impianto fotovoltaico su tetto, uno dei più grandi d'Europa, e l'uso estensivo di materiali ***green*** e riciclabili.
L'educazione alla ***biodiversità***, ***sostenibiiltà*** e ***cultura alimentare*** dei bambini sono state dall'inizio una priorità per FICO, con i suoi 70.000 studenti in visita all'anno, che potranno godere di corsi e percorsi tematici dedicati.

Più Divertimento con LUNAFARM!

Lunafarm è il parco divertimenti contadino all'interno di FICO, con oltre 15 attrazioni, pensate per bambini e ragazzi. L'accesso è incluso nel biglietto di FICO.

LE GIOSTRE MULTIMEDIALI

Pillole di scienza e curiosità ci aspettano nelle 5 Giostre Multimediali di FICO, sviluppate in collaborazione con la rivista Focus; si tratta di padiglioni dove scoprire gli elementi primordiali legati al rapporto fra l'uomo e il cibo. 5 giostre coinvolgenti, didattiche, emozionanti ed interattive, un viaggio esclusivo in cui i ragazzi potranno scoprire in modo innovativo e tecnologico le origini del mondo.

Giostra del Fuoco

Giostra degli Animali

Giostra della Terra

Giostra del Mare

Giostra della Bottiglia

MINITOUR DIDATTICO 40'

Scegli se visitare le giostre multimediali in autonomia o con il nostro MINITOUR DIDATTICO della durata di 40', pensato per raccontare ai ragazzi curiosità ed aspetti interessanti di FICO

I CORSI TEMATICI 60'

Il Corso tematico permetterà di valorizzare e integrare la gita al Parco con una attività della durata di un'ora, a cura dei maestri delle nostre Fabbriche, per scoprire e imparare divertendosi come nascono i nostri cibi migliori. Scegli uno tra i cinque corsi proposti, a seconda del grado di coinvolgimento pratico di interesse per la tua classe indicato dai nostri mattarelli.

MYSTERY BOX: PREPARA LA TUA RICETTA
La classe, divisa in gruppi, avrà a disposizione una Mistery Box con ingredienti segreti già sbucciati e porzionati, in diverse consistenze, tutti abbinabili, per diverse ragioni, alla Mortadella Bologna IGP. I gruppi dovranno inventare una storia dando vita agli ingredienti mediante delle simpatiche formine, sorprendendo insegnanti e operatori della Fabbrica di FICO.

Coinvolgimento pratico:

CLASSICO BOLOGNESE: LA SFOGLIA FRESCA EMILIANA
Uova, farina, mattarello e tagliere: rispolveriamo un classico della cucina Bolognese! I bambini apprenderanno dalle nostre Sfogline i segreti e le basi per ottenere l'impasto per stendere una sfoglia perfetta. Si divertiranno poi a realizzare diversi formati di pasta non ripiena, diventando così sfoglini per un giorno.

Coinvolgimento pratico:

PIZZA CHE PASSIONE!
SEGRETI E REALIZZAZIONE DELLA VERA NAPOLETANA
I ragazzi potranno ascoltare dalla viva voce dei maestri Pizzaiuoli il racconto, gli ingredienti e le tecniche di realizzazione di uno dei piatti più amati d'Italia, cimentandosi quindi nella realizzazione della vera Pizza Napoletana!

Coinvolgimento pratico:

LA TECNOLOGIA IN CUCINA: TRASFORMIAMO LA FRUTTA E LA VERDURA
La macchina Roboqbo è come un Transformer in grado di cucinare alla velocità della luce qualsiasi prodotto.
Dalla materia prima fino al risultato finale, i ragazzi assisteranno alla realizzazione di una confettura o di un nettare tramite Qbo. Il corso illustrerà in maniera pratica e semplice l'utilizzo della tecnologia in cucina a beneficio della nostra salute e dell'ambiente. L'attività sarà intervallata da giochi e quiz sulle proprietà e caratteristiche della frutta e della verdura e sarà condotta dagli chef e dai professionisti Roboqbo.

Coinvolgimento pratico:

VIAGGIO NELLA STORIA DEL GELATO
Scopriamo la storia del gelato insieme ai Docenti della Gelato University! Durante il corso i ragazzi faranno un tuffo nel passato, riscoprendo e preparando le ricette degli antenati del gelato, dall'antichità al Rinascimento. Al termine del corso, degustazione di gelato!

Coinvolgimento pratico:

I PERCORSI TEMATICI 60'

Il Percorso tematico permetterà di arricchire la visita al Parco con una attività di approfondimento accompagnata dai nostri esperti, che guideranno l'apprendimento dei ragazzi in una visita a tema, della durata di un'ora, intervallata da attività ludiche ed istruttive per familiarizzare con i concetti di biodiversità, stagionalità e sostenibilità ambientale. Scegli uno tra i cinque percorsi tematici proposti:

ANIMALI AGRICOLI ITALIANI: STORIA DI UNA CONVIVENZA MILLENARIA
Un percorso per riflettere sulla storia del rapporto tra l'Uomo e gli Animali. I ragazzi guidati dall'esperto faranno tappa nella Fattoria di FICO e attraverso attività ludiche e momenti di approfondimento ripercorreranno le fasi salienti del lungo cammino fatto dall'Uomo per imparare a custodire, far crescere, riprodurre e selezionare gli animali.
Percorso in esterno

SALUMI E FORMAGGI: UN PERCORSO NELLA FILIERA
L'esperto condurrà i ragazzi in un percorso a tappe lungo la filiera dei salumi e formaggi, per scoprire le caratteristiche di alcuni tra i prodotti più importanti della tradizione culinaria italiana. Faranno tappa poi alla fattoria di FICO, per osservare da vicino gli animali, apprendere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del latte, le diverse tipologie e ripercorrere le fasi della lavorazione dei più importanti formaggi italiani presenti a FICO.
Percorso in interno e in esterno

CEREALI E DEERIVATI: ALLA SCOPERTA DELL'ORO DELLA TERRA
L'esperto guiderà i ragazzi nel mondo dei cereali attraverso alcune Fabbriche Contadine di FICO (molino, forno e pastifici) per riflettere sulla conoscenza di questo settore. Un percorso a tappe, con attività ludiche e momenti di approfondimento, per conoscere le diverse specie di cereali, le origini, le modalità di macinatura e i diversi tipi di farina; le fasi di produzione del pane, le diverse fasi di produzione della pasta e l'associazione di alcuni formati tipici al territorio di produzione.
Percorso in interno

BIODIVERSITA' TERRITORIALE: LA CAMPAGNA DI FICO
L'esperto guiderà i ragazzi in un percorso a tappe tra le coltivazioni di FICO, frutteto ed uliveto. Attraverso l'osservazione diretta, attività e approfondimenti sui prodotti, sulle stagioni e sul lavoro dell'uomo, i ragazzi acquisiranno consapevolezza e familiarità con temi quali biodiversità, territorialità e sostenibilità ambientale. Grazie ad alcune Fabbriche di FICO, i ragazzi potranno poi consolidare i concetti di stagionalità, coltivazione e lavorazione della terra, osservando da vicino le modalità di conservazione e le fasi di produzione di marmellate, succhi e conserve.
Percorso in interno e in esterno

OLIO E ACETO: UN PERCORSO NELLA FILIERA
L'esperto condurrà i ragazzi in un percorso alla scoperta dei due condimenti tipici della tradizione italiana che troviamo spesso sulle nostre tavole e del loro mondo. Dall'uliveto al frantoio, dalla vigna all'acetaia, per comprendere l'origine, le varietà e gli utilizzi dell'olio e dell'aceto e ricostruirne insieme le fasi principali della produzione con attività ludiche e approfondimenti tematici.
Percorso in interno e in esterno

TARIFFE E MODALITA' DI PRENOTAZIONE

Le tariffe si intendono valide per gruppi di almeno 10 persone paganti; 1 gratis ogni 10 paganti.

INGRESSO FICO e LUNAFARM + MINITOUR DIDATTICO '40 minuti	**€ 10** a persona
INGRESSO FICO e LUNAFARM + CORSO TEMATICO '60 minuti	**€ 19** a persona
INGRESSO FICO e LUNAFARM + PERCORSO TEMATICO '60 minuti	**€ 19** a persona

STUDENTI DISABILI: gratis | AUTISTI: gratis

Servizi aggiuntivi

MENU SCUOLA BASE	€ 6 a persona
MENU SCUOLA FICO	€ 9 a persona

Maggiori specifiche in merito ai menù verranno fornite dall'ufficio didattica al momento della richiesta di prenotazione da parte della scuola.
Il modulo di prenotazione è scaricabile nella sezione scuole del nostro sito: **www.fico.it**; per prenotare invia il modulo all'indirizzo **didattica@fico.it** con almeno 30 giorni di anticipo rispetto alla data scelta per la gita.

Ulteriori informazioni

- Le attività verranno erogate solo previa prenotazione e pagamento anticipato tramite bonifico bancario o fattura elettronica in modalità split payment.
- Non è possibile pagare le attività in loco il giorno della visita
- L'elenco dei punti ristoro che offrono i menù scuola verrà fornito al referente organizzativo qualche settimana prima della data della gita.
- Le attività saranno garantite anche in caso di maltempo.

GIORNI E ORARI DI APERTURA

FICO è aperto dal giovedi alla domenica dalle 11.00 alle 22.00 e il sabato fino alle 24.00

COME ARRIVARE

Uscita «Bologna Fiera» dell'autostrada,
«8bis» della tangenziale di Bologna

Fermate Via Giuseppe Fanin
(Facoltà di Agraria)
Linea 35 | Linea 55

Fermata Pilastro
Linea 20
(www.tper.it)

15 minuti dalla stazione

CONTATTI

WEB: www.fico.it/it/scuole
E-MAIL: didattica@fico.it
TELEFONO: 051-0029101

Hai bisogno di un partner per raggiungerci con il bus?
Chiamaci per informazioni.

IL PARCHEGGIO GRATUITO È INCLUSO NEL BIGLIETTO!