

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

LA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO



I CORSI TEMATICI 🕒 60'

Il Corso tematico permetterà di valorizzare e integrare la gita al Parco con una attività della durata di un'ora, cura dei maestri delle nostre Fabbriche, per scoprire e imparare divertendosi come nascono i nostri cibi migliori. Scegli uno tra i sei corsi proposti, a seconda del tasso 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 Mystery Box con ingredienti segreti ma tutti abbinabili, per diverse ragioni, alla Mortadella Bologna IGP. I gruppi dovranno preparare tre ricette abbinando gli ingredienti tra loro sorprendendo insegnanti e cuochi della Fabbrica della Mortadella.

Coinvolgimento pratico: 🍴🍴🍴

CLASSICO BOLOGNESE: LA SFOGLIA FRESCA EMILIANA

Uova, farina, mattarello e tagliere: rispolveriamo un classico della cucina Bolognese! I ragazzi 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: 🍴🍴🍴

IL SISTEMA QBO - UNIVERSAL PROCESSING SYSTEM: LA RIVOLUZIONE IN CUCINA

Il corso sottolineerà la relazione stretta tra tecnologia e rispetto degli ingredienti dalla cucina fino all'industria alimentare, all'interno dei quali, nonostante i processi standardizzati, la creatività individuale ricopre un ruolo fondamentale. L'impiego di tecnologie all'avanguardia permette di realizzare prodotti di altissima qualità ogni volta esaltando la materia prima. Durante il corso i ragazzi assisteranno alla produzione di una confettura o di un nettare tramite la tecnologia Qbo. L'attività sarà intervallata da assaggi, giochi e quiz sulle proprietà della frutta e della verdura con focus sulle caratteristiche e le proprietà degli alimenti trasformati. L'intera attività sarà condotta dagli chef e dai professionisti di Roboqbo.

Coinvolgimento pratico: 🍴🍴🍴

GELATO UNIVERSITY: COME SI FA IL GELATO?

I ragazzi scopriranno la storia e l'arte del gelato, le sue fasi produttive e gli aspetti nutrizionali. Accompagnati dai docenti della Gelato University scopriranno come trasformare la frutta fresca in un ottimo sorbetto e assisteranno alla fase di mantecatura live. Al termine del corso, degustazione di gelato!

Coinvolgimento pratico: 🍴🍴🍴

DALLA VIGNA AL VINO: FILIERA, PROCESSI DI PRODUZIONE E ANALISI SENSORIALE

Un percorso per scoprire come nascono i migliori vini del nostro Paese in pochi passi! I ragazzi, guidati da personale esperto, verranno accompagnati all'interno del vigneto, in cui potranno conoscere i 60 vitigni autoctoni più importanti d'Italia. I sommelier illustreranno il processo di produzione dei vini bianchi, rossi e dei due metodi per le bollicine. Infine, nella bottaia, parteciperanno ad una analisi sensoriale per comprendere a fondo il risultato di questo sapiente lavoro.

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 didattiche 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 didattiche 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 DERIVATI: ALLA SCOPERTA DELL'ORO DELLA TERRA

Un percorso per riflettere sulla biodiversità, ripercorrendo il millenario rapporto dell'Uomo con i cereali nelle diverse parti del Mondo, approfondire le fasi di coltivazione, lavorazione e trasformazione per la produzione di farina, pane e pasta. Attraverso l'osservazione e attività di ricerca, l'educatore guiderà i ragazzi tra le Fabbriche di FICO (molino, forno e pastifici) per conoscere l'origine di alcuni dei prodotti che quotidianamente imbandiscono le nostre tavole.

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, i ragazzi consolideranno concetti quali biodiversità, sostenibilità ambientale, stagionalità, cicli vegetativi e colturali approfondendo alcune tecniche di produzione moderne e del passato. Potranno conoscere nuovi metodi di conservazione e fasi di produzione di marmellate, succhi e conserve attraverso l'osservazione di alcune Fabbriche di FICO.

Percorso in interno e in esterno

OLIO E ACETO: UN PERCORSO NELLA FILIERA

Un percorso per conoscere l'origine, i metodi e le fasi di produzione, ma anche classificazione, proprietà organolettiche e usi tradizionali in cucina dei due condimenti tipici della tradizione italiana: Olio e Aceto. Attraverso attività di ricerca e approfondimenti, l'esperto accompagnerà i ragazzi nell'uliveto, nel frantoio, nella vigna e nell'acetaia di FICO per conoscere la storia e le curiosità dei due condimenti che spesso troviamo sulle nostre tavole.

Percorso in interno e in esterno



TARIFE 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 giovedì 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!