



SCOPRIRE FICO

Vuoi metterti alla prova? Tocca con mano, fai un'esperienza sul campo. Scegli la conoscenza diretta, cimentandoti in attività pratiche con i Maestri artigiani delle nostre Fabbriche.

DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO

Percorso sensoriale che permette di cogliere i **profumi e gli aromi** degli elementi che sono alla base del **Parmigiano Reggiano**: fieno, erba, latte, siero, ...

VIAGGIO NEL TEMPO CON IL GELATO

Scopriamo la storia del gelato insieme ai **Docenti della Gelato University!** Durante il workshop, i partecipanti prepareranno le **antiche ricette** diffuse dall'Antichità al Rinascimento.

GELATIERI PER UN GIORNO

Laboratorio alla **scoperta della storia e dell'arte del gelato**. I partecipanti scopriranno come trasformare la frutta fresca in un ottimo sorbetto e assisteranno a una **mantecata live**.

DI MARTINO EXPERIENCE

Immersione nel mondo della **pasta di Gragnano IGP** dalla terra alla tavola attraverso una visita interattiva.

SCUOLA DI PASTA DI CAMPOFILONE

Lezione intensiva pratica dove verrà **preparato l'impasto, steso e tagliato**.

IL RINFRESCO DI GINO - IL LIEVITO MADRE

Assistenza al rinfresco, spiegazione, porzione di pastamadre da portare a casa, **visita al mulino e piccola formatura del pane**.

PIZZA CHE PASSIONE!

Racconto del mondo pizza, ingredienti e tecniche di realizzazione. **Mani in pasta e cottura**.

LA SFOGLIA FRESCA EMILIANA

Rispolverando farina, uova, mattarello e tagliere riprendiamo un classico della cucina bolognese, la **produzione di pasta fresca**.

ROBOQBO: UN'ESPERIENZA UNICA TRA TECNOLOGIA E TRADIZIONE

Per **imparare i procedimenti** che accompagneranno le materie prime in un viaggio di trasformazione, nel rispetto del prodotto e della stagionalità, tra creatività e ricerca dell'eccellenza.

LA CACCIA AL TARTUFO

Illustrazione e spiegazione del tartufo, stagionalità e ambiente. **Pratica e raccolta con i cani**.

LA CONFETTURA DI FRUTTA

Preparare una marmellata di frutta sana e gustosa per tutta la famiglia con **frutta di stagione del territorio**, ottima per la colazione, ma anche per biscotti e crostate.

DALLA VIGNA AL VINO

Per **scoprire come nascono i migliori vini del nostro Paese** in pochi passi!
2.000 m2 di vigneto per conoscere i 60 vitigni autoctoni più importanti d'Italia.
Dal vigneto, alla cantina, fino al vino.

STORIA DI UN DOLCE, STORIA DI UN'ISOLA

Corso sui prodotti tipici della Sicilia tra storia, ingredienti e preparazione,
per **conoscere i segreti della tradizione dolciaria più ricca d'Italia.**

LA VITA DELLE API

Un viaggio attraverso **curiose storie sulla vita delle api e sulle tecniche degli apicoltori**
che se ne prendono cura, alla scoperta dei segreti di un mondo che in pochi conoscono davvero.

IL MONDO DELLA CAMELLA E DELLA LIQUIRIZIA

Conoscere e riconoscere la pianta della liquirizia e delle erbe che sono essenze,
aromi e ingredienti delle caramelle, per scoprire le **proprietà benefiche e gli utilizzi più comuni.**
Dal 1700 ad oggi: le mode, i gusti e l'evoluzione del packaging.

UOVO GOLOSO

Creare un delizioso dessert al cucchiaio partendo dall'uovo: tuorli lavorati con zucchero
a cui vengono aggiunti il mascarpone e gli albumi montati.

ZUPPA INGLESE

Creare un delizioso dessert al cucchiaio dalle origini antiche,
composto da strati di crema pasticcera e cacao intervallati da biscotti.

ULIVO CURIOSO

Potatura, frangitura, **come nasce e cresce un ulivo**,
le caratteristiche delle diverse olive.

IL SUINO NERO

Accoglienza con racconto della storia dell'azienda e del prodotto,
dei **processi di lavorazione e trasformazione**, visita all'interno del laboratorio.

FATTORIA FELICE

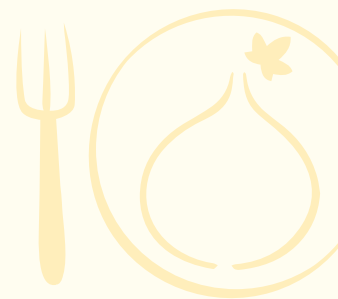
Consocere la vita degli animali e le loro abitudini in un modello ideale di fattoria.

I RITMI DELLA CAMPAGNA

Racconto delle **attività della campagna** a seconda delle stagioni
(vigneto, semina cereali, ortaggi, potatura, piante da frutto, orto in balcone).

FOOD ART

Corso di **food art** per applicare le **nozioni del campo artistico** come la fotografia, la pittura e il bricolage, al **mondo del food**.



NOTE:

Le proposte potranno essere modificate e ampliate in seguito.



VISITARE FICO

Preferisci svolgere la visita a FICO accompagnato dai nostri Educatori?

Ti offriamo percorsi pensati per scoprire con tutti i cinque sensi, un vero e proprio viaggio coinvolgente a contatto con il sapere contadino e i prodotti della nostra terra.

IL LATTE IN FORMA

Percorso sensoriale all'interno della **filiera del latte** per scoprire la sua origine e vedere in diretta come viene lavorato per trasformarsi in yogurt o formaggio.

CHICCO DOPO CHICCO

Esperienza a 360° nel mondo dei cereali per scoprire l'origine della pasta e del pane che troviamo sulle nostre tavole.

L'ORTO ITALIANO

Percorso per **scoprire i prodotti della terra**: da dove arrivano, qual è la loro storia, la stagionalità, i metodi di coltivazione e di lavorazione.

IL SENTIERO DEI GOLOSI

Passeggiata all'interno della **tradizione dolciaria** italiana per scoprire la storia e l'arte della lavorazione del miele, del cioccolato e della **pasticceria tipica italiana**.

GOCCIA DOPO GOCCIA

Percorso sensoriale nel mondo dei **condimenti tipici della tradizione italiana**, per scoprire la storia e **l'origine dell'olio e dell'aceto** che troviamo sulle nostre tavole.

TRA TERRA E MARE

Percorso all'interno della filiera animale: i salumi, il pesce e le uova, per scoprire quali sono i **prodotti della nostra terra** e del **nostro mare**.

LA CAMPAGNA DI FICO

Un percorso immerso nella **natura di FICO** per scoprire le meraviglie e **la biodiversità della campagna italiana**.

L'AIA DI FICO

Un percorso all'interno dell'Aia di FICO per **scoprire e conoscere da vicino gli animali della fattoria italiana**.

NOTE:

Le proposte potranno essere modificate e ampliate in seguito.