

## RISTORANTI

### **SALUMI E FORMAGGI - OSTERIA DEL CULATELLO**

#### **AZIENDA: ANTICA ARDEGNA**

Una cucina familiare, di taglieri, piatti, e antipasti dedicati al meglio delle produzioni casearie e della grande norcineria italiana, a cominciare dal re di questo settore gastronomico: il culatello di Origine Protetta prodotto solo nei comuni di Soragna, Zibello, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Busseto, Colorno e Polesine.

### **LA CARNE**

#### **AZIENDA: ZIVIERI | LA GRANDA**

La carne italiana di altissima qualità presentata da La Granda e Zivieri. Un'offerta completa, dalle diverse razze bovine autoctone (come Piemontese, Chianina, Marchigiana) le loro diverse preparazioni (cruda, arrostiti, stracotti, etc.), fino alla ricchezza delle “altri carni” come selvaggina e cacciagione.

### **LA PIZZERIA**

#### **AZIENDA: ROSSOPOMODORO**

Simbolo del Made in Italy e dei sapori della cucina campana, la vera pizza napoletana arriva a FICO nel pieno rispetto della tradizione partenopea, grazie ai maestri pizzaioli di Rossopomodoro. Inoltre, il mondo de “a’puteca” offre la versione originaria, a portafoglio, del più classico piatto italiano, insieme alle grandi specialità da strada napoletane.

### **LA PASTA DI FICO**

#### **AZIENDA: PASTA BOLOGNA (BY AMERIGO)**

Una cucina semplice, quella che Amerigo porta dalle campagne bolognesi a quelle di FICO, che da tre generazioni di osti trasforma ciò che il cortile, il pollaio, l’orto, i campi ed i boschi offrono, in primi piatti della nostra tradizione. Con l’unicità che a La Pasta di FICO trovi alcuni sughi prodotti localmente nella fabbrica di FICO.

### **OSTERIA DEI BORGHİ PIÙ BELLI D’ITALIA**

#### **AZIENDA: CONSORZIO ECCE ITALIA**

L’Osteria dei Borghi più Belli d’Italia di FICO ti offre un assaggio di questi luoghi a partire dai prodotti tipici e da itinerari di gusto a cura degli stessi produttori, che ogni fine settimana propongono in degustazione le specialità della propria azienda raccontandone la storia e ciò che le rende uniche.

### **BISTROT DELLA PATATA**

#### **AZIENDA: PIZZOLI**

Dai semplici snack o contorni, ai primi piatti a base di gnocchi fino alle classiche patatine Pizzoli da gustare con le salse. Il tubero più amato nel mondo lo trovi nel Bistrot della Patata di FICO, grazie all’esperienza generazionale di Pizzoli.



## GIARDINO CUCINA MEDITERRANEA

### AZIENDA: GIARDINO

Riccardo Di Pisa, noto imprenditore nel settore ortofrutticolo, e Beatrice Lipparini, creatrice del famoso ROSAROSE bistrot a Bologna, propongono una cucina accattivante alla riscoperta di antiche ricette e tradizioni: dalle zuppe di legumi ai vitaminici pinzimoni, passando per cereali, salutari insalate, e golose elaborazioni salutistiche che creano un felice connubio tra gusto, tradizione, sapore e benessere.

## RISTORANTE BELL'ITALIA

### AZIENDA: CAMST | EATALY

500 posti in quello che è il ristoro più grande del Parco. Ristorante Bell'Italia nasce dal connubio tra il saper fare di CAMST e l'inventiva di Eataly. Un viaggio attraverso i grandi piatti delle regioni italiane, variabile in base alla stagionalità e alla disponibilità dei prodotti del grande mercato di FICO.

## IL MARE DI GUIDO

### AZIENDA: GUIDO DI RIMINI

"Il Mare di Guido" è la cucina di pesce romagnola che esalta l'intero prodotto ittico nazionale. Un ristorante tematico di alta cucina che propone piatti provenienti dal passato e ricette proiettate nel futuro, frutto della costante ricerca enogastronomica dei fratelli Raschi.

## LA BOTTEGA DEL VINO

### AZIENDA: FONTANAFREDDA

Etichette di vini italiani serviti al calice, per 100 tapas italiane al 100%, realizzate con materie prime d'eccellenza del nostro Paese, lavorate il meno possibile. Inoltre Bottaia 52, allestita con barriques, in cui vi è la possibilità di assistere a masterclass tenute da un produttore diverso ogni settimana, e una grande enoteca dedicata ai 52 vignaioli migliori d'Italia.

## RISTORANTE CINQUE

### AZIENDA: ENRICO BARTOLINI | LE SOSTE

A FICO Enrico Bartolini apre il proprio quinto ristorante (in Italia) e porta la grande cucina italiana rappresentata da "Le Soste", da 35 anni fucina di cultura enogastronomica. Dal 1982 infatti l'Associazione "Le Soste" riunisce i migliori ristoranti e ristoratori italiani che rappresentano attraverso stili culinari personali e originali uno spaccato della biodiversità del nostro Paese.

## I TARTUFI

### AZIENDA: URBANI

Un modo nuovo di mangiare i tartufi, giovane e veloce, adatto ad un moderno stile di vita. Il menu comprende piatti tradizionali e composizioni più innovative a base di tartufo, secondo la stagionalità di questa pregiata coltura. L'Osteria La Fontana di Bologna, ristorante emergente del panorama felsineo, propone i mille piatti del tartufo.

## L'ACETAIA – TRATTORIA GNOCCO E TIGELLE

### AZIENDA: TRATTORIA COGNENTO

Re e principi del territorio di Reggio e Modena sono indiscutibilmente l'aceto balsamico tradizionale e IGP, il gnocco fritto e le tigelle. Il ristoro di FICO raccoglie questa triade del gusto deciso in un unico luogo, gestito e curato dalla Trattoria Cognento, uno dei migliori interpreti della cucina tradizionale del "regno dell'aceto".



## **ULIVO BISTROT**

### **AZIENDA: ULIVO BISTROT (OLIO ROI)**

La focacceria di Ulivo Bistrot propone tutto l'anno farinata, focaccia e tutto ciò che di buono ha la Liguria da offrire. Nel piccolo punto vendita adiacente, un vero negozio ambientato in un frantoio degli anni '50, avete la possibilità di comprare prodotti direttamente dai macchinari che un tempo li producevano.

## **OSTERIA DEL FRITTO**

### **AZIENDA: IL FRITTO DI GAETANO E PASQUALE TORRENTE**

I segreti di un cibo radicato profondamente nel territorio e nella cultura mediterranea, italiana, campana, del fritto cucinato ad arte, svelati da Pasquale e Gaetano Torrente partiti da Cetara e approdati a FICO Eataly World con la loro Osteria del Fritto.

## **BIRRERIA**

### **AZIENDA: BALADIN**

La cucina con le classiche specialità di carne, verdure e "street food" preparate con ingredienti di grandissimo livello e provenienti dalle fabbriche e dal mercato di FICO, che accompagnerà le birre "vive" Baladin, prodotte con ingredienti di provenienza prevalentemente nazionale.

## **CHIOSCHI**

### **IL SAN DANIELE**

#### **AZIENDA: CONSORZIO SAN DANIELE**

Da degustare solo o accompagnato, il prosciutto San Daniele è protagonista di questo ristoro di FICO insieme ad altri prodotti artigianali tipici friulani e un vasto assortimento di vini della regione. Inoltre, degustazioni guidate, lezioni di taglio e incontri per conoscere come si fa il prosciutto San Daniele.

### **LA PIADINA**

#### **AZIENDA: I PIADINARI**

A FICO il grande classico romagnolo, non poteva certo mancare! Le piadine artigianali sono quelle di FrescoPiada, le farciture, tradizionali e per gran parte prodotte nelle fabbriche contadine e vendute al nostro mercato.

### **IL CHIOSCO DELLE REGIONI: LE MARCHE**

#### **AZIENDA: FOODBRANDMARCHE**

FICO e Fileni in un chiosco dedicato alla cucina tipica marchigiana. Piatti interamente biologici capaci di coniugare il gusto e la salubrità delle carni bianche con una modernità sfiziosa e accattivante, di stampo prettamente street food. Inoltre, una selezione di piccoli produttori marchigiani per conoscere le eccellenze alimentari e agricole di questo territorio, grazie a Regione Marche e Food Brand Marche.

### **LA PORCHETTA**

#### **AZIENDA: RENZINI**

La Porchetta di FICO è Made in Umbria, direttamente dagli allevamenti regionali selezionati dal salumificio di Norcia Renzini. Un'esperienza sensoriale unica e indimenticabile che punta su due eccellenze: la porchetta "Vera Umbra" e il prosciutto di Norcia IGP, proposte in sfiziosi panini, crostoni e ricchi taglieri che si accompagnano a vini delle terre pugliesi e birre artigianali.



## **PUGLIA COME MANGI**

### **AZIENDA: CASILLO**

Focaccia, Panzerotti e Puccia: lo Street food pugliese con ingredienti genuini, sapori della nostra terra e tanta creatività. L'ingrediente principale è una semola rimacinata 100% pugliese da filiere controllata e certificata "Prime Terre" di Selezione Casillo, lavorata in un sapiente impasto dai migliori artigiani panificatori. La pasta poi frita o infornata, e condita con le migliori materie prime naturali, ricette tramandate di generazione in generazione.

## **GLI ARROSTICINI**

### **AZIENDA: SOALCA (JUBATTI)**

Succosità e sapore sono le caratteristiche del piatto tipico regionale più apprezzato in Italia e all'estero che Jubatti Carni, insieme a Soalca, porta a FICO con lo street food del futuro ispirato alla storia. Arrostitini abruzzesi di pecora preparati come tradizione comanda: cottura alla brace e pane casereccio con olio extra vergine di oliva.

## **LA FETTA DI FRUTTA**

### **AZIENDA: FETTA FRUTTA**

Il chiosco di Gaia Preti rappresenta tutta l'esperienza di un'azienda agricola familiare che da decenni produce con successo e soddisfazione meloni e cocomeri nel cuore delle terre IGP. Spremute ed estratti, composizioni, macedonie, dolci, tutto a base di frutta stagionale.

## **SCIROPPI & CO**

### **AZIENDA: FABBRI**

Nel ristoro di Fabbri a FICO, puoi trovare la prima esposizione completa per tutti gli appassionati, adulti e bambini: più di 100 ingredienti tra sciroppi, salse, specialità al liquore, dai grandi classici alle ultimissime novità.

## **IL GIRO DEI CLASSICI DA STRADA**

### **AZIENDA: EXPERIENCEIN.IT**

Il chiosco eat&dream di experienceIN.it offre un "gran tour dei classici del cibo di strada" con le ricette regionali della grande cucina popolare italiana: l'antico Borlengo, il Lampredotto, il cu' scusu trapanese, fino ad altre squisitezze dell'Appennino Emiliano, delle Terre del Lamone, della Toscana e della Sicilia.

## **IL POLLO**

### **AZIENDA: IL CAMPESE BY AMADORI**

Il Pollo Campese è proposto nel chiosco Amadori in tante ricette, dalle più tradizionali e gustose alle più innovative e moderne, garantite dalla squadra di professionisti di Amadori, con passione ed esperienza. L'offerta si completa con tante proposte sempre a base di carni bianche versatili e leggere presentate in versione gourmet.

## **IL BARBECUE**

### **AZIENDA: IL MERCANTE DI SPEZIE**

"Il Mercante di Spezie bbq experience" è un nuovo format nato per promuovere la cottura dei cibi attraverso il mondo del grill e barbecue in modo naturale e innovativo. L'artista delle spezie torinese celebra il rito italiano de "la grigliata"! Esalta la carne del mercato di FICO condendola con marinature anche a secco (dry rub) di miscele di spezie, ed erbe aromatiche rigorosamente coltivate in Italia.



## **BIRRIFICIO ANGELO PORETTI**

### **AZIENDA: BIRRIFICIO ANGELO PORETTI**

Nel 140° anniversario Birra Poretti approda a FICO per raccontarti l'arte dei Mastri Birrai e l'eccellenza di prodotti unici, in un luogo dove gli Esperti vi guidano alla scoperta delle ricette e degli abbinamenti cibo-birra più interessanti, per un'esperienza di gusto a tutto tondo. Direttamente dal Birrificio in Valganna, scopri i prodotti e la storia di Angelo Poretti, la qualità e il desiderio di diffondere in Italia la cultura della buona birra.

## **CHIOSCHI DELLE FABBRICHE**

### **RULIANO – HEINZ BECK**

#### **AZIENDA: RULIANO**

Il Prosciutto Crudo Ruliano Perex Suctum presentato in elaborazioni assolutamente innovative, curate da Heinz Beck, Chef pluristellato di fama mondiale, che declinerà il tema del prosciutto in vari piatti. Le diverse stagionature offerte possono essere abbinare alle migliori bollicine italiane, con qualche sfiziosa e insolita proposta, studiata appositamente per valorizzare il gusto di questo Prosciutto Crudo irresistibile.

### **MORTADELLA BAR**

#### **AZIENDA: CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA IGP**

A FICO nel chiosco Mortadella World, la fabbrica del Consorzio Mortadella Bologna IGP offre il meglio del classicissimo salume bolognese, ospitando vari produttori del Consorzio.

Assapora il gusto unico della mortadella appena cotta, accompagnata da qualche buon bicchiere di vino.

### **IL SUINO NERO**

#### **AZIENDA: MADEO & SAVIGNI**

Un ristoro dove poter assaggiare tutti i prodotti di eccellenza del salumificio di Madeo & Savigni. I salumi pregiati che potrai gustare sono realizzati esclusivamente con le carni dei suini allevati dalle due aziende: Maiale Nero di Calabria e Cinta Senese. Salsicce, salamini, bracirole, e salumi tipici calabresi, come la Soppressata, il Capocollo o la Pancetta di Calabria.

### **PARMIGIANO REGGIANO**

#### **AZIENDA: CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO**

Un percorso esperienziale unico, con i migliori abbinamenti di vini, prodotti selezionati e preparazioni gastronomiche espressione della tipicità e legate all'esaltazione della versatilità del Parmigiano Reggiano in cucina. Scopri il latte crudo, la panna di giornata e il burro che con questa si modella, il tosone rifulato dalle fascere con mani sapienti, servito fresco o appena fritto caldo e croccante.

### **LA PASTA DI CAMPOFILONE**

#### **AZIENDA: LA CAMPOFILONE**

A pochi passi dal laboratorio, La Campofilone prepara le varie tipologie di pasta realizzate dal pastificio interno in abbinamento ai più classici sughi della tradizione marchigiana. Menu stagionali e tematici, e primi piatti della tradizione gastronomica marchigiana preparati con ingredienti freschi e selezionati.

## **BISTROT DELLA PANETTERIA IL FORNO DI CALZOLARI**

Il Forno di Calzolari, il panettiere di FICO, oltre alla produzione della Fabbrica, ti offre una scelta di specialità “da strada”, di cui il pane rimane indiscusso ingrediente principale. Le farciture sono quelle dei migliori prodotti del mercato di FICO. Il sapore del pane autentico, quello fatto con le farine antiche di varietà di grano dai nomi dimenticati e a lievitazione naturale, innescata dalla pasta madre.

## **LA PASTA FRESCA AZIENDA: SFOGLIAMO**

SfogliAmo produce pasta fresca di altissima qualità, realizzata solo con ingredienti eccellenti come farina, carni e uova provenienti dai laboratori interni a FICO e trasformati secondo le ricette tradizionali. Potrai apprendere tutte le tecniche e i segreti dell'arte di fare la sfoglia, direttamente dalle migliori cuoche del territorio italiano, vere ambasciatrici della pasta tradizionale.

## **IL PASTIFICIO GRAGNANESE AZIENDA: DI MARTINO**

Di Martino, con la sua fabbrica dimostrativa a ciclo chiuso, ti porta in versione street-food la migliore pasta artigianale, quella di Gragnano. In tutte le sue versioni e formati, trafilata come un vero e proprio gioiello, in cui ogni dettaglio viene studiato con minuzia e attenzione.

## **LA LOCANDA DELL'UOVO AZIENDA: EUROVO**

La Locanda dell'uovo di Eurovo è il ristorante dove trovare tuorlo e albume cucinati in tutte le loro forme. Un bistrot che ha fatto delle uova il baricentro del proprio menu. Presentato dall'azienda di riferimento in Italia e in Europa, Eurovo, che cura anche l'attiguo allevamento di galline ovaiole.

## **LA PESCHERIA AZIENDA: NAVE ERRANTE**

La grande Pescheria di FICO, gestita da LPA Group, da oltre 20 anni tra i maggiori operatori nel settore ittico. Un angolo di mare dove, oltre alla vendita al dettaglio, puoi assaggiare i crudi (crostacei e molluschi in primis) e una proposta di street-food di pescato del giorno. Il tutto, accompagnato ai più grandi vini campani di Feudi di San Gregorio.

## **LA BOTTEGA DEI DOLCI AZIENDA: BALOCCO**

Tutta l'eccellenza della celebre “maison” piemontese arriva a FICO in uno spazio dedicato dove ogni giorno si infornano pandori e panettoni in formato mignon e si preparano deliziosi specialità di pasticceria. Potrai assistere alla produzione direttamente “in vetrina”, grazie ad un unico percorso esperienziale dove poter acquistare e degustare i dolci appena sfornati.

## **LA PASTICCERIA E LE SPECILITÀ SICILIANE AZIENDA: PALAZZOLO**

Come in una tipica pasticceria siciliana, a FICO trovi il gusto corposo dei più buoni cannoli siciliani, le mitiche arancine, passando per la frutta di Martorana e le soffici mousse. I piatti tipici della cucina delle famiglie siciliane realizzati con la passione e la dedizione di Santi Palazzolo, uno dei migliori artigiani italiani.

## LA CIOCCOLATERIA

### AZIENDA: VENCHI

La storica azienda Venchi, famosa per il suo cioccolato di tradizione piemontese, ti stupisce con un'esperienza che coinvolge tutti i cinque sensi. I maestri cioccolatieri propongono la cioccolata in tutte le sue declinazioni: da quella in tazza, in barattolo, a quella "sfusa", in praline. Ad integrare questo grande classico, trovi anche una scelta di gelati con una particolare offerta e declinazioni del cioccolato.

## LA GELATERIA ARTIGIANALE

### AZIENDA: PALAZZOLO BY CARPIGIANI

La più grande ed innovativa gelateria progettata da Carpigiani, in un nuovo format e un nuovo modo di mantenere il gelato, affidato alle mani sapienti del grande pasticciere siciliano Santi Palazzolo. Il vero gelato italiano, fatto solo con ingredienti freschi, di alta qualità, e un processo produttivo che rinnova e rispetta l'arte di un grande maestro pasticciere.

## BAR E CAFFÈ

### BICI BAR

#### AZIENDA: CINQ FOOD&DRINKS

Per ciclo-amatori e cibo-amatori, il **Bici Bar** ti accoglie proprio all'entrata del Parco, in corrispondenza della **partenza della pista ciclabile di FICO**. Puoi fare il pieno rimanendo leggero per il tuo tour. **Dalla prima colazione all'aperitivo**, fino a **pranzi leggeri** e merende gustose, bevendo caffè o degustando cocktail d'autore.

### LA SPIAGGIA DI FICO

#### AZIENDA: FANTINI CLUB

Vieni a vivere la magia del Fantini Club, anche in inverno, per goderti l'inconfondibile atmosfera dello stabilimento balneare, col tipico "baretto" adagiato su vera sabbia dorata e con istruttori qualificati per praticare i tuoi beach sport preferiti.

### FICO COCKTAIL BAR

#### AZIENDA: BARTENDER.IT

L'unico luogo dove vedere **shakerare la grappa** o bere un **cocktail Negroni invecchiato**. Qui trovi miscele nuove, contemporanee ma anche le più classiche. Solo liquori, distillati, vini e **ingredienti italiani**. Dal pomeriggio fino a chiusura puoi assistere a **miscelazioni spettacolari**, con tecniche di talento, durante le quali potrai vivere veri momenti "di spirito".

### CAFFETTERIA CENTRALE

#### AZIENDA: LAVAZZA

Lavazza a FICO ti porta tutto l'aroma autentico della **torrefazione artigianale** e naturalmente una splendida **caffetteria** dal design avveniristico, dove gustare e sorseggiare tutto il meglio del caffè italiano e non solo, accompagnato da un'ampia offerta di tramezzini dolci e salati di eccezionale livello.

Approfondisci IL RISTORO di FICO su: [www.eatalyworld.it/it/ristori](http://www.eatalyworld.it/it/ristori)

PRENOTA LA TUA ESPERIENZA SU [www.eatalyworld.it/it/plan](http://www.eatalyworld.it/it/plan)

Cartella stampa digitale con foto e video disponibile all'indirizzo: [http://bit.ly/Media\\_kitFICO](http://bit.ly/Media_kitFICO)

Materiale multimediale da considerarsi pubblicabile con i credit: FICO Eataly World, [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it)

FICO Eataly World - [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it) - Via Paolo Canali, 8 - 40127 Bologna (BO) - Italia

UFFICIO STAMPA - +39 051 0029102 - [media@eatalyworld.it](mailto:media@eatalyworld.it)