

## FICO EATALY WORLD: LA DIDATTICA

FICO Eataly World è l'unico luogo dove sperimentare dal vivo le filiere del cibo italiano, dal campo fino al piatto. I percorsi educative seguiranno tre filoni:

Per questo l'offerta educativa verrà strutturata seguendo 3 filoni:



### CONOSCERE

• **5.000 attività didattiche per la Scuola** che vedranno coinvolti gli studenti italiani e stranieri



### IMPARARE UN MESTIERE

• **500 stage formativi all'anno** per giovani che vogliono imparare un mestiere e adulti che vogliono specializzarsi



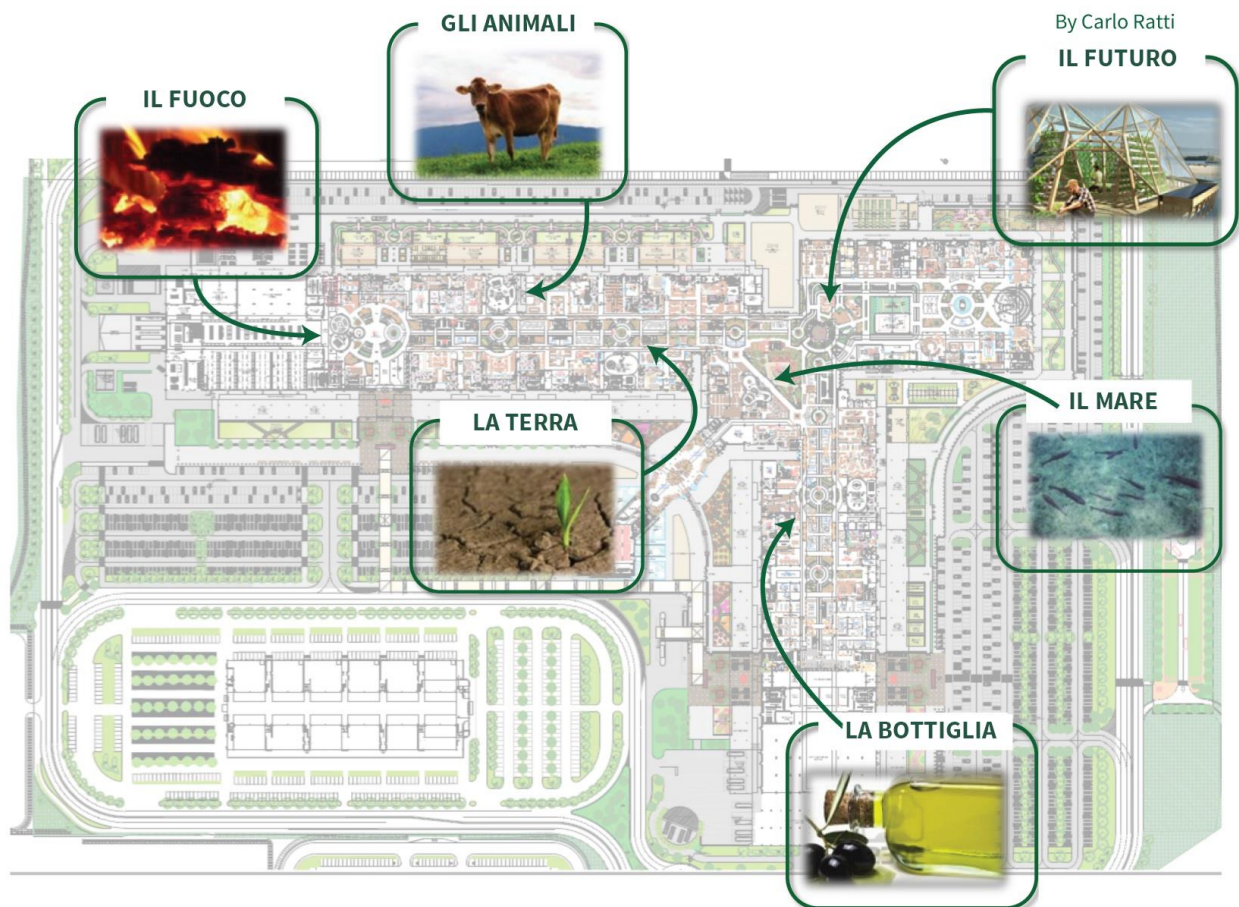
### DIVERTIRSI

• **Oltre 1.000 corsi all'anno per adulti** tra degustazioni e laboratori

Per promuovere a FICO l'educazione alimentare ed i saperi del cibo, il consumo consapevole, la produzione sostenibile, mettendo in rete le più importanti realtà della cultura agroalimentare e della sostenibilità, è nata la **Fondazione FICO**. Costituita lo scorso luglio, la "Fondazione FICO per l'educazione alimentare ed alla Sostenibilità" è presieduta dall'agroeconomista Andrea Segrè, e vede tra i soci fondatori **CAAB, CoopFond, Enpav ed Enpam**. Al nuovo ente si sono già uniti alcuni dei più importanti atenei e istituzioni nazionali di ricerca sul cibo: **l'Università di Bologna, il Future Food Institute e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, vero cuore scientifico e culturale di Slow Food che l'ha promossa a Bra (Cuneo) nel 2004, con la collaborazione delle Regioni Emilia-Romagna e Piemonte. Attraverso lo strumento del protocollo di intenti, alle attività della Fondazione FICO collaborerà anche il **Ministero dell'Ambiente**, mentre stanno confermando la propria adesione anche altre istituzioni competenti su alimentazione, salute, sostenibilità. La Fondazione sarà l'anima scientifica e divulgativa di FICO a Bologna, città del cibo sostenibile, operando su **tre aree: formazione e didattica per la scuola, ricerca scientifica, promozione**.

## Le aree multimediali

FICO è anche uno spazio dove scoprire il legame tra l'uomo e diversi elementi della natura: 6 aree multimediali creeranno un percorso educativo che descrive i principali prodotti del mondo agro-alimentare. Tra queste, l'area del futuro, creato da Carlo Ratti, direttore del MIT Senseable City Lab di Boston e di Carlo Ratti Associati.



Bologna, 12 dicembre 2016