

Ecco tutti i numeri del primo anno di FICO: il parco agroalimentare da record



Tre tonnellate e mezzo di caramelle, 40 quintali di liquirizia. Nelle pezzature più diverse e dai gusti più disparati, da quella pura a quella ricoperta di zucchero a formare gli evocativi sassolini dello jonio. 8 ricette uniche ed esclusive. Quasi 1000 partecipanti, tra adulti e bambini, ai gettonatissimi corsi per imparare a confezionare da sé confetti e caramelle. 30 mila visitatori al punto vendita. – Sono, questi, i numeri registrati dall'esperienza imprenditoriale e culturale **AMARELLI** in questo primo anno di FICO, la **FABBRICA CONTADINA ITALIANA**, il parco agroalimentare da record con sede a BOLOGNA dove la Città del Codex e del Castello Ducale continua ad essere promossa attraverso i tanti visitatori e ambasciatori in Italia e nel mondo di questa eccellenza dell'agroalimentare Made in Calabria.

Sono **Margherita e Fortunato AMARELLI** ad esprimere soddisfazione per i risultati raggiunti, per l'attenzione e l'interesse riservati tanto al negozio quanto al laboratorio, autentiche finestre sul mondo della secolare pianta della liquirizia e della sua produzione e sull'arte dolciaria tradizionale della caramella.

Un anno fa – sottolineano – iniziava la nostra sfida. Quella di portare a BOLOGNA, nel più grande ed unico parco tematico dedicato al food, la **AMARELLI, ROSSANO**, un territorio ed una

parte del nostro Museo, le confezioni di inizio 900, i bozzetti grafici della metà degli anni '50, gli stampi originali delle gommose di liquirizia. Abbiamo accolto scuole di ogni grado. Dalle elementari, passando dai licei agli istituti professionali. Per ciascuno abbiamo immaginato un corso ed un percorso adatto, coinvolgente e didattico, i pannelli esplicativi, i video emozionali, per una esperienza che fosse gioco e conoscenza.

Il laboratorio **AMARELLI – FALLANI** è pronto, ora per preparare il carbone dolce nei corsi dedicati ai bambini che, come piccoli aiutanti della BEFANA, dal 26 DICEMBRE al 6 GENNAIO 2019 impareranno con il Maestro caramellaio a fare il carbone con lo zucchero grezzo nostrano di **ITALIA ZUCCHERI**.