

## Ferragosto a 'FICO Eataly World', tra arte, giochi e buon cibo

notizia pubblicata 10 Agosto 2018 alle ore 11:30 nella categoria Territori



Ferragosto può essere una buona occasione per visitare 'FICO Eataly World', parco del cibo di più grande del mondo, che il 15 agosto sarà aperto dalle 10 del mattino fino a mezzanotte: 45 luoghi ristoro dove assaggiare le eccellenze della gastronomia italiana, dal Nord al Sud del Paese, botteghe e mercato per fare la spesa e rifornirsi di ogni prelibatezza, fabbriche che producono dal vivo, tour per conoscere il parco e corsi per imparare i segreti della nostro cibo, una ricca libreria, campi da beach volley, il mini-golf all'esterno, e aree dedicate allo sport per giocare e divertirsi come in spiaggia.

Non vanno in vacanza neppure gli oltre 200 animali, mucche e galline, caprette, conigli e tanti altri; sarà come sempre possibile passeggiare nei campi e negli orti, per scoprire la biodiversità italiana.

Pranzare, cenare, gustare uno spuntino, fare la spesa, ma non solo: il 15 agosto alle 18.30 nel Teatro Arena inaugura la mostra 'Sudore e Polvere', esposizione itinerante nei musei del Nord Italia a cura degli artisti tedeschi Bernd Luz e Klaus-Peter Frank. La mostra presenta opere d'arte legate alla corsa automobilistica nella storia; un omaggio ai più affascinanti veicoli che ancora oggi entusiasmano ed emozionano il pubblico italiano e straniero.

Per i più piccoli, per il vernissage della mostra, gli artisti Bernd & Klaus organizzeranno un laboratorio gratuito per insegnare ai bambini a dipingere in libertà utilizzando i 'finger max', pennelli speciali ideati proprio da Klaus-Peter Frank. I bimbi potranno giocare trasformando le loro dita in "macchine di pittura" e

divertirsi creando i propri quadri dedicati alle auto e alla natura.

Anche a Ferragosto non mancherà l'appuntamento, a ingresso libero, 'Cogliere l'attimo... e il pomodoro', un viaggio nel mondo del rosso e succoso frutto. Partenza alle 11.30 da Rossopomodoro: i Mutti Ambassador accompagneranno i visitatori durante ogni fase produttiva, la raccolta del pomodoro, la selezione delle macchine raccogliatrici, la trasformazione nello stabilimento, fatta sempre in giornata per conservare la bontà naturale del re della cucina italiana.