



VENERDI' 6 DICEMBRE, ORE 17.30

BOLOGNA, URBAN CENTER – AUDITORIUM BIAGI

CAAB - F.I.CO. EATALY WORLD: UN PROGETTO PER BOLOGNA.

LE SINERGIE CON LA CITTA'

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO F.I.CO – FABBRICA ITALIANA CONTADINA, E DELLE COLLABORAZIONI AVVIATE CON LE REALTA' PRODUTTIVE, COMMERCIALI E CULTURALI DELLA CITTA'. UN'INIZIATIVA PROMOSSA DAL CAAB - CENTRO AGRO-ALIMENTARE CON IL COMUNE DI BOLOGNA E CON EATALY.

ALL'INCONTRO SARANNO PRESENTI, FRA GLI ALTRI, IL SINDACO DI BOLOGNA VIRGINIO MEROLA, IL PRESIDENTE DEL CAAB ANDREA SEGRE', LA VICEPRESIDENTE DI EATALY TIZIANA PRIMORI E IL PRESIDENTE DEL MUSEO DELLA CITTA' – GENIUS BONONIAE FABIO ALBERTO ROVERSI MONACO.

COMUNICATO STAMPA

BOLOGNA – Un progetto che nasce dalla città e dal suo Centro Agro-Alimentare, per il rilancio di Bologna “capitale” del food italiano. Una scommessa che, in vista del rush finale, chiama a raccolta le forze e le realtà produttive, commerciali e culturali della città, per consolidare la rete portante di sinergie e collaborazioni che si irradiano intorno a F.I.CO. – Fabbrica Italiana Contadina, il Parco tematico pensato e fortemente voluto dal CAAB e dal Comune di Bologna, che hanno individuato in Eataly l'interlocutore e partner di riferimento per sviluppare un progetto unico nel suo genere, destinato a importanti prospettive per gli operatori all'ingrosso e i produttori agricoli insediati al CAAB, così come per le eccellenze della filiera agroalimentare, regionale e nazionale. La città di Bologna, nelle stime dei promotori, sarà innervata grazie a F.I.CO. da un rilevante supplemento di flussi commerciali e turistici. **Per questo il Parco tematico del Caab si è posto, sin dall'inizio della sua progettazione, in dialogo costante con i soci e le realtà interne, ma anche con le realtà e istituzioni economiche, culturali, sociali e didattiche della città:** per garantire l'ottimale inserimento nel tessuto produttivo, commerciale e turistico, grazie al valore aggiunto di un'iniziativa che, negli auspici di tutti, potrà essere volano di sviluppo nel sistema economico di Bologna e dell'intera Emilia-Romagna.

“CAAB - F.I.CO. Eataly World: un progetto per Bologna. Le sinergie con la città” è il tema dell'incontro pubblico promosso da CAAB, Comune di Bologna e Eataly per venerdì 6 dicembre, a Bologna, nell'Auditorium Biagi di Urban Center dalle ore 17.30. L'occasione per aggiornare la città sull'evoluzione del progetto e delle strutture attualmente destinate al commercio all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli al CAAB. Il sindaco **Virginio Merola** introdurrà “Il progetto F.I.CO. nella visione strategica metropolitana” e subito dopo la presentazione generale del Progetto F.I.CO. sarà affidata al **presidente CAAB Andrea Segre'**; di seguito le relazioni della **vice presidente Eataly Tiziana Primori** su “Filiera e logiche di funzionamento di F.I.CO.”, e del presidente Fedagromercati Acmo Bologna, **Valentino Di Pisa** sugli “Accordi per il trasferimento del Mercato”. Presentate le caratteristiche di F.I.CO. nella città, si esamineranno le



implicazione per Bologna, con la fitta rete di collaborazioni già attivate: l'accordo di collaborazione con Genus Bononiae sarà illustra

to da **Fabio Alberto Roversi Monaco**, presidente del Museo della Città Srl. E via via interverranno, su specifici e ulteriori accordi stretti con F.I.CO., **Enrico Postacchini**, presidente Confcommercio Ascom Bologna, i rappresentanti della **Cineteca di Bologna** e ancora **Fabrizio Sarti** e **Adelaide Auregli**, rispettivamente presidente e direttore di Villa Smeraldi - Museo della Civiltà Contadina, la presidente dell'Associazione Home Food **Egeria Di Nallo**, il direttore del Dipartimento di Scienze agrarie dell'Alma Mater Studiorum **Alberto Vicari** e diversi altri relatori. L'incontro sarà **coordinato** dal direttore marketing del CAAB **Duccio Caccioni**.

Com'è noto, la previsione è che F.I.CO. possa arrivare a coinvolgere **da 5 a 10 milioni annui di visitatori**, **un terzo dei quali stranieri**, con imponenti flussi didattici e naturalmente con le visite dei residenti in città e in regione. Stime ulteriori prevedono la creazione di un migliaio circa di nuovi posti di lavoro diretti e 5mila nuovi posti di lavoro nell'indotto. Le strutture necessarie sono già esistenti e i costi di territorio/cementificazione risultano quindi pari a zero, con sostenibilità del 100% grazie all'impianto fotovoltaico del Caab (16.000.000 Kwh), il più vasto su tetto attualmente esistente in Europa.

Ottantamila metri quadrati definiranno **un grande Parco a valenza nazionale e internazionale dedicato alla valorizzazione delle eccellenze delle filiere agro-alimentari italiane**: dalla produzione orticola e frutticola all'olio d'oliva a riso e cereali, passando attraverso gli allevamenti, i sapori 'liquidi' - vino, birra, grappe ... - e quelli 'dolci' (miele, nocciole, castagne, cioccolato ...) fino alla tostatura del caffè: parco agroalimentare, laboratori, vendita di prodotti, ristorazione, visite didattiche, divulgazione, eventi. **L'enogastronomia italiana sarà rappresentata dalla sua genesi in una logica sequenza**: stalle, acquari, campi, orti, officine di produzione, laboratori, banchi serviti, grocery, ristoranti. Un vero e proprio 'itinerario della produzione e del gusto' per apprezzare le caratteristiche del cibo italiano in tutto il loro splendore, e nella loro inarrivabile eccellenza. Un percorso naturalmente attrezzato con adeguata cartellonistica, audio guide e accompagnatori didattici. **Il Parco tematico del Caab potrebbe diventare la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'eccellenza agroalimentare made in Italy** attraverso la ricostruzione delle filiere produttive, nonché elemento catalizzatore per gli acquisti enogastronomici nel segno della 'qualità' e dei prodotti tipici e a denominazione e indicazione protetta da parte di un bacino di utenza molto vasto in Italia e in Europa

Due condizioni erano state vincolanti all'avvio delle verifiche sulla fattibilità di FICO: il reperimento delle risorse economiche entro il 31 dicembre 2013 e la definizione degli accordi contrattuali collegati al progetto, con Eataly e con le aziende attualmente insediate al Caab, che si trasferiranno in una nuova area caratterizzata da migliori costi di gestione (con un risparmio stimato fra il 15 e il 30%) e dal rifornimento km 0 di prodotti deperibili direttamente dal mercato ortofrutticolo. **Di entrambe queste condizioni sarà dato conto venerdì 6 dicembre, nell'incontro che ufficialmente dichiarerà scattato il conto alla rovescia per la realizzazione di FICO – Eataly World.**

con preghiera di diffusione

ufficio stampa Caab Bologna, volpe&sain cell 3922067895 / 3356023988 - ufficiostampa@volpesain.com

ufficio stampa Comune di Bologna, Cristiano Zecchi cell. 3351362368 - cristiano.zecchi@comune.bologna.it