

portale del Gruppo **Adnkronos**seguici su:       newsletter: CERCA NEL SITO CON GOOGLE

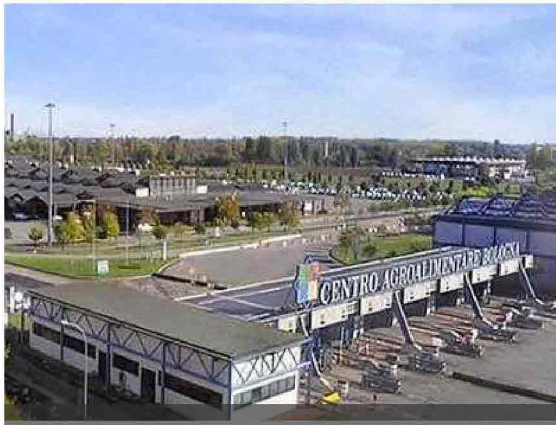
NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AKI ITALIANO | AKI ENGLISH | LAVORO | SPECIALI | SECONDOMA | MEDIACENTER | TV | PROMETEO | LIBRO DEI FATTI | IMMEDIAPRESS

RISORSE | WORLD IN PROGRESS | TENDENZE | CSR | IN PUBBLICO | IN PRIVATO | BEST PRACTICES | APPUNTAMENTI | NORMATIVA | DALLA A ALLA Z | FOCUS | PROFESSIONI | VIDEO | AUDIO

Almanacco del giorno - Oroscopo - Meteo - Mobile - iPad - SMS

Sostenibilita > World in Progress > Al Caab di Bologna nascerà il 'Fico', 80mila mq di eccellenze agroalimentari

La Fabbrica Italiana Contadini dovrebbe coinvolgere da 5 a 10 milioni annui di visitatori

Al Caab di Bologna nascerà il 'Fico', 80mila mq di eccellenze agroalimentari

ultimo aggiornamento: 24 giugno, ore 16:09

Dalla produzione orticola e frutticola all'olio d'oliva, riso e cereali, dagli allevamenti ai sapori 'liquidi', vino, birra e grappe, e quelli 'dolci', con laboratori, vendita di prodotti, ristorazione, visite didattiche, divulgazione, eventi

[commenta](#)  [vota](#)  [invia](#) [stampa](#)[Mi piace](#) [Tweet](#) [G+1](#) [HD](#) [e](#) [f](#)

Bologna, 24 giu. - (Adnkrono) - Secondo le stime del ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, la contraffazione dei prodotti agroalimentari vale in Italia più di 4 miliardi di euro, mentre nel resto del mondo il falso Made in Italy a tavola pesa per circa 50 miliardi, più della metà del fatturato alimentare nazionale. E se fondamentale è l'azione di contrasto delle forze di polizia, altrettanto importante è quella di valorizzazione dei nostri 200 marchi di qualità (Dop, Igt, Stg) e 500 vini a denominazione d'origine (di cui 330 Doc, 118 Igt e 73 Docg). Eatly docet, modello che potrebbe replicarsi a Bologna con il progetto del Caab, Centro Agroalimentare 'green' della città.

Ottantamila metri quadrati per un grande parco agroalimentare a valenza nazionale e internazionale dedicato alla valorizzazione delle eccellenze delle filiere agro-alimentari italiane: dalla produzione orticola e frutticola all'olio d'oliva, riso e cereali, dagli allevamenti ai sapori 'liquidi', vino, birra e grappe, e quelli 'dolci' (miele, nocciole, castagne, cioccolato), con laboratori, vendita di prodotti, ristorazione, visite didattiche, divulgazione, eventi. Il progetto è il risultato della strategia di riposizionamento competitivo e diversificazione delle attività insediati che, da luglio 2012 ad oggi, ha già consentito il turnaround economico finanziario, e nel medio-lungo periodo punta a garantire l'uso ottimale degli assets e a creare valore per gli azionisti e il territorio.

In questa prospettiva è stato sottoposto all'approvazione dei soci un progetto di razionalizzazione delle strutture attualmente destinate al commercio all'ingrosso dei prodotti ortofruttili. Contestualmente, è al vaglio il progetto di allestimento del Parco tematico che potrebbe avere un importante impatto positivo sulle prospettive reddituali del Caab, per gli operatori all'ingrosso e i produttori agricoli insediati così come per la filiera agroalimentare, regionale e nazionale. Ma anche e soprattutto per la città di Bologna, in termini di flussi commerciali e turistici che si prevedono assai rilevanti.

Il progetto, per ora denominato **Fico - Fabbrica Italiana Contadini**, dovrebbe infatti 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, a fronte dell'utilizzo di strutture già esistenti con costi di territorio-cementificazione pari a zero, e con sostenibilità pari al 100% grazie all'impianto fotovoltaico del Caab (16.000.000 Kwh), il più vasto su tetto attualmente esistente in Europa.

Sono solo alcune cifre del progetto che potrebbe consacrare e rilanciare Bologna quale "capitale" del food

la newsletter di Prometeo

Due volte a settimana (il martedì e il venerdì) le notizie di Prometeo nella tua mailbox. Iscriviti, è gratis

Prometeo su facebook

 Mi piace  Piace a 3.229 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIÙ POPOLARI | ATTIVITÀ DEGLI AMICI

TV IGN ADNKRONOS

TV IGN ALL CHANNELS

I sostenitori di PROMETEO**in evidenza**

Adnkronos su Google Currents

italiano: lo hanno illustrato, questa mattina nel corso di un incontro stampa a Palazzo D'Accursio, il sindaco di Bologna Virginio Merola, il presidente del Caab Andrea Segrè e il presidente di Eataly Oscar Farinetti.

Due le condizioni alle quali è subordinata la realizzazione effettiva del Parco: il reperimento delle risorse economiche entro la conclusione del 2013 e la definizione degli accordi contrattuali collegati al progetto, con Eataly e con le aziende attualmente insediate al Caab, che si trasferirebbero in una nuova area caratterizzata da migliori costi di gestione (un risparmio stimato fra il 15 e il 30%) e dal rifornamento km 0 di prodotti deperibili direttamente dal mercato ortofrutticolo.

Il Parco tematico del Caab potrebbe diventare la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'eccellenza agroalimentare made in Italy mediante la ricostruzione delle filiere produttive ma anche 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.

Dai turisti internazionali, che guardano all'Italia come al cuore pulsante dell'eccellenza agro-alimentare nel mondo, al pubblico italiano che potrà coniugare alla gita turistica l'obiettivo di un itinerario fra i gusti e le tipicità regionali, agli studenti delle scuole primarie e secondarie, che si troveranno a disposizione un 'atlante tridimensionale' dal quale attingere per una appassionante full immersion nell'educazione alimentare.



Dalle stalle ai ristoranti, Fico rappresenterà **un vero e proprio 'itinerario della produzione e del gusto' per apprezzare le caratteristiche del cibo italiano**. Il Parco tematico del Caab si propone, 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 di riferimento della città: con l'obiettivo di un ottimale inserimento nel tessuto produttivo, commerciale e turistico, e con il valore aggiunto di un'iniziativa che, negli auspici di tutti, potrebbe diventare effettivo volano di sviluppo nel sistema economico di Bologna e dell'intera Emilia-Romagna.

pubblica la notizia su:   Mi piace  Tweet segnala la notizia su:      

TAG

caab bologna - figo - fabbrica italiana contadini

tutte le notizie di world in progress

commenta  invia  stampa



Esce oggi in libreria e in Autogrill il libro dei fatti 2013, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo



Accordo tra Samsung e Adnkronos, tutte le news su smartphone



A Fuggi il Festival del Lavoro 2013



A Civitavecchia la 'Duegiorni del Mediterraneo'



Torna all'Arena di Verona 'Opera on Ice'



Filiera del tabacco a Bruxelles per la difesa del settore



63% italiani pagano bollette al bar, superato ufficio postale



Consumatori e UniCredit per la multicanalità



Normazione e sicurezza gas combustibili



A Baku l'F2 World Championship di motonautica



Energia, online la newsletter del Gme



Professioni, il punto su Ordini e Casse previdenziali



Prevention and Research



Un'alternativa a un soggiorno in hotel



Dal 1913 "La qualità innanzitutto"

servizi

- ▶ gruppo adnkronos
- ▶ palazzo dell'informazione
- ▶ plugin di ricerca per Firefox e Internet Explorer
- ▶ feed RSS
- ▶ rassegna stampa - Senato della Repubblica