

BOLOGNA: PRESENTATO IL PROGETTO DI UN GRANDE PARCO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMEN

Ottantamila metri quadrati per 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. E la nuova frontiera del Caab Centro Agroalimentare di Bologna, risultato della strategia di riposizionamento competitivo e diversificazione delle attività insediate 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.

Proprio in questa prospettiva è stato sottoposto all'approvazione dei soci un progetto di razionalizzazione delle strutture attualmente destinate al commercio all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli: contestualmente, è al vaglio il progetto di allestimento del Parco tematico unico nel suo genere - 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 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 5.000 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 italiano: lo hanno illustrato, questa mattina nel corso di un incontro stampa a Palazzo D'Accursio, il sindaco di Bologna Virginio Merola, la presidente della Provincia Beatrice Draghetti, l'assessore alla programmazione territoriale e urbanistica della Regione Emilia-Romagna Alfredo Peri, il presidente del Caab Andrea Segre e il presidente di Eataly Oscar Farinetti.

Due le condizioni ineludibili alle quali è tuttavia 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 rifornimento 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 delle eccellenze agroalimentari 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.

Lenogastronomia 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 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.