

vin^o e dintorni

HOME

LA RIVISTA

EVENTI

MULTIMEDIA
ABBONAMENTIWEBTV
PRIVACY

BREVI

CONTATTI

SeB EDITORI

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
GROW YOUR OWN BUSINESSFIERA MILANO
May 19 - 22 Maggio 2013VITIVINICOLA
FERRUCCIO DEIANANetworks:    

CERCA

29.06.2013 *Vino*

Nasce il Fico per combattere la contraffazione alimentare



Contro la contraffazione alimentare, a Bologna nasce il Fico - Fabbrica Italiana Contadini. 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). Eataly docet, modello che potrebbe replicarsi a Bologna con il progetto del Caab, Centro Agroalimentare 'green' della città'.

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 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 italiano, lo hanno illustrato il sindaco di Bologna Virginio Merola, il presidente del Caab Andrea Segrè e il presidente di Eataly Oscar Farinetti.

Archivio Contenuti

[giugno 2013](#)[maggio 2013](#)[aprile 2013](#)[marzo 2013](#)[febbraio 2013](#)[gennaio 2013](#)[novembre 2012](#)[ottobre 2012](#)[settembre 2012](#)[agosto 2012](#)[luglio 2012](#)[giugno 2012](#)[maggio 2012](#)[aprile 2012](#)[marzo 2012](#)[febbraio 2012](#)[gennaio 2012](#)[dicembre 2011](#)[novembre 2011](#)[ottobre 2011](#)

Gli articoli più popolari

[Ecco svelata l'etichetta "galeotta". Doni ha dipinto il vino della Gorgona](#) 2 comments

[Cresce il fatturato di Quartiglia, a dispetto della crisi](#) 1 comment

[Prodotti Dop e Igp per gli atleti italiani alle Olimpiadi di Londra](#) 1 comment

Commenti Recenti

Carletti Enrico su [Cresce il fatturato di Quartiglia, a dispetto della crisi](#)

Antonio Brindisi su [Ecco svelata l'etichetta "galeotta". Doni ha dipinto il vino della Gorgona](#)

mauro su [Nuova cantina e nuova sede per Marchesi Antinori](#)

<http://www.absoluteastronomy.com/topics/Southport> su [Prodotti Dop e Igp per gli atleti italiani alle Olimpiadi di Londra](#)

Multimedia

Lecce - VIDEO/ Tre donne per raccontare il modo di fare agricoltura tutto femminile



Commenta

Lecce - VIDEO/ Sei più giovani in agricoltura, lo rileva Censis



Commenta

Lecce - VIDEO/ Da Stefano: «Manca una politica pensata per l'agricoltura»



Commenta

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 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 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.

Fabio Ciarla su [Ecco svelata l'etichetta "galeotta". Doni ha dipinto il vino della Gorgona](#)

News Recenti

[Barolo protagonista come vino e come territorio al Festival Collisioni](#)

[C'è profumo di prosciutto e Aria di Festa a San Daniele](#)

[Nasce il Fico per combattere la contraffazione alimentare](#)

[Nell'alimentazione famiglie interessate alla sicurezza dei prodotti](#)

[Nuovo packaging e nuova linea dedicata ai gourmet per il pastificio Castiglioni](#)

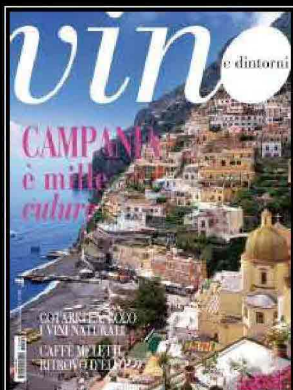
Lascia un commento

Nome*

Mail* (non pubblicata)

Website

Invia il Commento



Siti Amici

§ [Andrea Settefonti - giornalista](#)

§ [Andrea Zanfi - scrittore](#)

§ [Nicola Natili - foodblogger](#)

§ [Privacy](#)

<http://www.inclavesana.it/>

<http://www.chianticlassico.com>

