

A BOLOGNA IL PIÙ AMBIZIOSO PROGETTO AGROALIMENTARE CHE SIA MAI STATO CONCEPITO NEL NOSTRO PAESE

Cinquemila nuovi **posti** di lavoro proposti dal settore alimentare

LE FILIERE PRODUTTIVE AVRANNO AREE SPECIFICHE DEDICATE ALLA COLTIVAZIONE, ALLA PRODUZIONE, ALLA VENDITA E ALLA RISTORAZIONE

C'è tutto un mondo che ha voglia d'Italia: cibo, cultura, turismo. E' a partire da questa constatazione che è nato forse il più ambizioso progetto agroalimentare mai concepito nel nostro paese. Si chiama F.I.CO., acronimo di Fabbrica Italiana Contadina, e nascerà a Bologna dalla collaborazione tra il CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna e Eataly, il

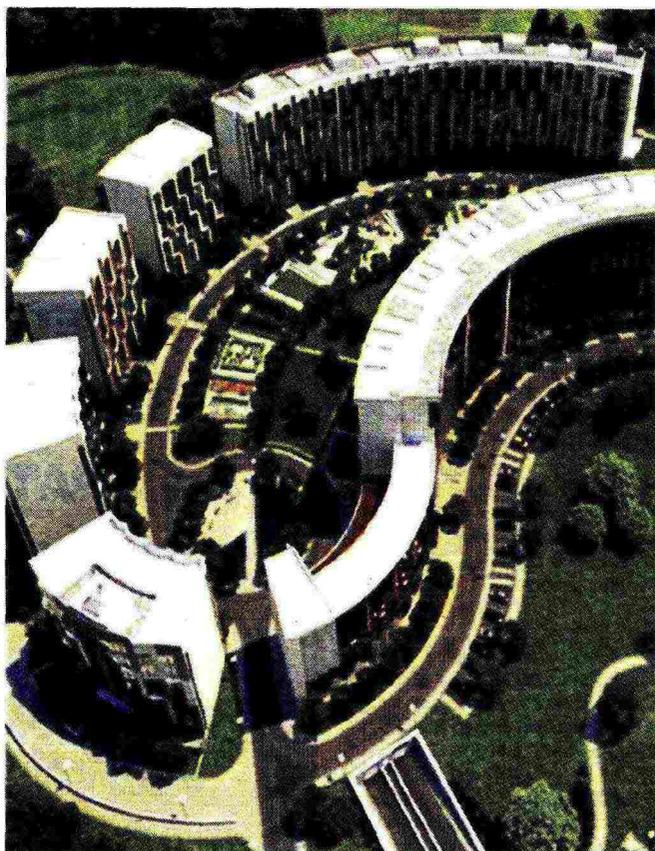
colosso italiano della gastronomia. Si tratta di un'ottima notizia sul fronte dell'occupazione: le stime parlano di 5.000 posti di lavoro che potrebbero nascere nei prossimi mesi, di cui 1.340 diretti e 3.550 nell'indotto (1.200 per accoglienza e ospitalità, 750 nella filiera agricola, 1.000 nei trasporti, 600 per commercio e servizi).

La "Fabbrica" (foto a destra)

sarà ospitata proprio negli spazi del centro ortofrutticolo bolognese e diventerà la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'agroalimentare italiano.

F.I.CO. avrà specifiche aree dedicate alla "Coltivazione", "Produzione", "Vendita" e "Ristorazione". Ogni filiera sarà rappresentata per intero: l'olio sarà presente con uliveti, un oleifi-

cio per la produzione dell'olio, punto vendita di oli di oliva e di semi e un ristorante che propone piatti a base di olio extra-vergine e friggitoria. Lo stesso vale per frutta, ortaggi, vino, birra, cereali, carne e pesce, miele, castagne. Sono previsti anche laboratori attrezzati con pc, una libreria, un'agenzia viaggi, negozi di casalinghi e di cosmesi naturale, un centro congressi e tre ristoranti tematici ispirati alla gastronomia dell'Italia del Nord, del Centro e del Sud.



Dove inviare il curriculum

Come riportato da Italia Oggi, i dipendenti saranno:

- 710 addetti alla ristorazione, di cui 30 cuochi, 100 aiuto cuochi, 180 addetti cucina e 400 figure si sala
- 630 persone per la commercializzazione dei prodotti, di cui 60 store manager, 500 addetti alla vendita e 70 cassieri
- 5 per direzione e marketing

- 30 persone per l'info point
 - 20 persone per vigilanza e sicurezza
 - 60 per pulizie e manutenzione
 - 30 tra agronomi, periti agrari e agrotecnici
- Si può già inviare il cv al Caab (info@caab.it) o al negozio Eataly di Bologna (curriculumbologna@eataly.it).

