



“Vegetabilia. Ricette al mercato” pubblicazione edita da CAAB in vista di showcase



• martedì, 21 giugno 2016, 16:07 [News](#), [Ortofrutta](#) [Commenta](#)

Siamo davvero ciò che mangiamo, come sosteneva Feuerbach? Il tema della sostenibilità alimentare rientra da sempre nella mission portante di CAAB, il Centro AgroAlimentare di Bologna: una priorità che si è confermata con l'inaugurazione della Nuova Area Mercatale del Centro, concepita come il più innovativo mercato ortofrutticolo d'Europa. Oltre 2.400.000 i quintali di ortofrutta annualmente commercializzati al CAAB nel segno della salutare alimentazione. Da queste premesse nasce la pubblicazione “Vegetabilia. Ricette al mercato”, edita da CAAB in vista dello showcase di venerdì 24 giugno che porterà a Bologna centinaia di operatori nazionali e internazionali del settore.

Il libro, presentato stamane a Bologna, è un importante “biglietto da visita” concepito nel segno di fruit&vegetables quali coordinate cartesiane per una curva di vita salutare, ingredienti irrinunciabili per la nostra quotidianità. 72 pagine ricche di consigli d'autore per declinare frutta e verdura in ricette sfiziose: con dissertazioni a cura di grandi protagonisti della cucina del nostro tempo, come gli chef Moreno Cedroni, Filippo La Mantia, Simone Salvini. E con un'altrettanto sapida postfazione di Patrizio Roversi, che insieme al presidente CAAB Andrea Segre' aveva curato per il web le video 'pillole' legate al grande progetto di educazione alimentare “da CAAB a FICO”.

Il cuore della pubblicazione offre ventuno schede e altrettante ricette proposte dagli operatori commerciali di CAAB, che ogni giorno selezionano frutta e verdura di qualità per il mercato di Bologna. «CAAB ha inaugurato e' un mercato 3.0 di cui sono criterio ispiratore qualità, sostenibilità e sicurezza – ha spiegato il presidente di CAAB Andrea Segre' – Con oltre 100mila analisi annue sui principi attivi e micro-organismi di frutta e verdura e con il suo forte impegno verso gli investimenti innovativi, la NAM è riferimento di un progetto di promozione dell'educazione alimentare unico in Italia, che culminerà nella realizzazione della Fabbrica Italiana Contadina. Lo spiegheremo e lo mostreremo, venerdì sera, a centinaia di operatori nazionali e internazionali in visita a CAAB».

«Grazie a NAM possiamo annunciare il record storico del mercato con la commercializzazione di oltre 2500 bancali in una sola notte – ha sottolineato il Direttore Generale Alessandro Bonfiglioli – E grazie

a una logistica record con la nuova piattaforma che ha ridotto del 60% i tempi di lavoro e consegna, passando da 3 ore a 40 minuti per le destinazioni piu' complicate. Intanto arriva la notizia che i Laboratori di analisi della Borsa Merci della Camera di Commercio troveranno stabile sede nel comparto CAAB, dove ogni anno si commercializzano oltre 2.400.000 quintali di ortofrutta. e CAAB».

Nel 2014 CAAB aveva sottoscritto un protocollo di intesa anche con la Municipalità di New York e il suo Green Market, e in questi anni è divenuto esempio per omologhe strutture mercatali di tutto il mondo: delegazioni di Francia, Belgio, Brasile, Cina, Giappone e USA, per fare solo alcuni esempi, hanno fatto tappa a Bologna per assimilare il sistema sicurezza dei prodotti alimentari.



17:40 21 Giugno 2016

<http://www.ilmeteo.it/notizie/italia/agroalimentare-caab-ricette-al-mercato-per-inaugurazione-502650>

Agroalimentare: Caab, 'ricette al mercato' per inaugurazione (AGI) - Bologna, 21 giu . - Frutta e verdura per l'educazione alimentare delle famiglie: arriva la nuova pubblicazione edita dal Centro agroalimentare di Bologna (Caab) per l'inaugurazione della Nuova area mercatale. Si chiama "Vegetabilia. Ricette al mercato": 72 pagine ricche di consigli d'autore, ricette e informazioni, con il contributo di grandi chef e con le ricette degli operatori mercatali di Bologna. La pubblicazione rappresenta il biglietto da visita della Nuova area mercatale (Nam) in occasione dello showcase per operatori nazionali e internazionali organizzato venerdi' prossimo. "Grazie a Nam possiamo annunciare il record storico del mercato con la commercializzazione di oltre 2500 bancali in una sola notte - ha sottolineato il direttore generale del Caab, Alessandro Bonfiglioli - e grazie a una logistica record con la nuova piattaforma che ha ridotto del 60% i tempi di lavoro e consegna, passando da 3 ore a 40 minuti per le destinazioni piu' complicate. Intanto - conclude - arriva la notizia che i laboratori di analisi della borsa merci della Camera di Commercio troveranno stabile sede nel comparto Caab, dove ogni anno si commercializzano oltre 2.400.000 quintali di ortofrutta". (AGI)



il portale dell'economia

<http://www.viaemilianet.it/caab-mercato-sostenibile/#.V2o6CriLTIU>

Il tema della sostenibilità alimentare rientra da sempre nella mission portante di CAAB, il Centro AgroAlimentare di Bologna: una priorità che si è confermata con l'inaugurazione della Nuova Area Mercatale del Centro, concepita come il più innovativo mercato ortofrutticolo d'Europa. Oltre 2.400.000 i quintali di ortofrutta annualmente commercializzati al CAAB nel segno della salutare alimentazione. Da queste premesse nasce la pubblicazione "Vegetabilia. Ricette al mercato", edita da CAAB in vista dello showcase di venerdì 24 giugno che porterà a Bologna centinaia di operatori nazionali e internazionali del settore.

Riproduzione riservata © 2016 viaEmilianet

Articolo pubblicato il 21 giugno 2016 in [Agricoltura](#) con tag [mercato](#) da [Redazione viaEmilianet](#).



(AGI) - Bologna, 21 giu . - Frutta e verdura per l'educazione alimentare delle famiglie: arriva la nuova pubblicazione edita dal Centro agroalimentare di Bologna (Caab) per l'inaugurazione della Nuova area mercatale. Si chiama "Vegetabilia. Ricette al mercato": 72 pagine ricche di consigli d'autore, ricette e informazioni, con il contributo di grandi chef e con le ricette degli operatori mercatali di Bologna. La pubblicazione rappresenta il biglietto da visita della Nuova area mercatale (Nam) in occasione dello showcase per operatori nazionali e internazionali organizzato venerdi' prossimo. "Grazie a Nam possiamo annunciare il record storico del mercato con la commercializzazione di oltre 2500 bancali in una sola notte - ha sottolineato il direttore generale del Caab, Alessandro Bonfiglioli - e grazie a una logistica record con la nuova piattaforma che ha ridotto del 60% i tempi di lavoro e consegna, passando da 3 ore a 40 minuti per le destinazioni piu' complicate. Intanto - conclude - arriva la notizia che i laboratori di analisi della borsa merci della Camera di Commercio troveranno stabile sede nel comparto Caab, dove ogni anno si commercializzano oltre 2.400.000 quintali di ortofrutta". (AGI)

(ER) CAAB. RICETTARIO E ORTOFRUTTA PARTY, FESTA PER NUOVO MERCATO

IL NAM VIENE STUDIATO E MACINA RECORD, VENERDÌ EVENTO PER 700. (DIRE) Bologna, 21 giu. - Nelle scorse settimane sono arrivati anche da Montpellier per studiare la nuova area mercatale del **Caab** di Bologna, il Nam. Altri arriveranno venerdì sera, quando la struttura che ospita il mercato ortofrutticolo di Bologna, inaugurata a marzo, sarà teatro di un grande party a base di frutta e verdura, "Vegetabilia". Una festa per gli operatori e i grossisti, ma soprattutto un'occasione per promuovere le attività del mercato e trovare nuovi sbocchi commerciali per le imprese vi si sono installate. Alla festa sono invitate 700 persone: naturalmente gli imprenditori che lavorano ogni notte al Nam con familiari e amici, ma anche 350 operatori del settore italiani ed europei. "È la struttura mercatale più moderna d'Europa, le altre sono tutte più datate", ricorda il presidente del **Caab**, **Andrea Segre**. "C'è un notevole interesse per Nam, che viene visto come un mercato di terza generazione, nato per rispondere alle esigenze mutevoli del commercio al dettaglio nei centri urbani", conferma il responsabile del Marketing, **Duccio Caccioni**. Peraltro, a poche settimane dal trasferimento degli operatori nella loro nuova "casa" dentro al **Caab**, è stato toccato il record dei 2,4 milioni di quintali di ortofrutta spedita in un anno (2.500 bancali in una sola notte), grazie ad un sistema che ha accorciato i tempi di smistamento dei prodotti e reso maggiormente efficiente la catena della logistica. Insomma, a quanto pare, c'è di che festeggiare. Appuntamento, quindi, venerdì alle 19.30 per un party a base di frutta e verdura dolce e salta. L'evento è accompagnato dalla pubblicazione di uno speciale ricettario, con i consigli (e le foto) di 21 operatori del **Caab** assieme alle proposte di tre chef, vere e proprie star della cucina italiana: **Moreno Cedroni**, **Filippo La Mantia** e **Simone Salvini**. (SEGUE) (Vor/ Dire) 17:15 21-06-16 NNNN

(DIRE) Bologna, 21 giu. - "Venerdì è un momento di svolta per un progetto che dall'avvio dei lavori al trasferimento degli operatori ha richiesto 16 mesi. Dopo la festa ci dedicheremo a sfruttare i vantaggi offerti dalla piattaforma", assicura il direttore generale del **Caab**, **Alessandro Bonfiglioli**. Il Centro agroalimentare, peraltro, si appresta ad arricchire il quadro delle attività che si svolgeranno al suo interno grazie all'accordo con la Camera di commercio per il trasferimento dei laboratori e della Borsa Merci (la più importante in Italia per il settore cerealicolo) all'interno dell'area. Il Nam si estende su 50.000 metri, conta 50 bocche di carico lungo il perimetro e fino a 30 nell'area comune, oltre 10.000 metri quadrati di celle frigo nuove e a basso impatto energetico. L'area è interamente occupata da un centinaio di produttori ortofrutticoli e da 16 concessionari grossisti, intorno ai quali operano 17 attività commerciali e di servizio, 16 attività produttive e logistiche. "Senza il progetto **Fico** non sarebbe stato possibile realizzarlo - ricorda **Segre** - ma **Fico** nasce proprio per dar valore agli operatori che potranno diventare i primi fornitori del parco agroalimentare". (Vor/ Dire) 17:15 21-06-16 NNNN

CORRIERE DI BOLOGNA

CRONACA

Mercoledì 22 Giugno 2016 Corriere di Bologna

IN BREVE

VENERDI AL CAAB

Un libro e un party per lanciare il Nam

Sono arrivati anche da Montpellier per studiare la nuova area mercatale del Caab di Bologna, il Nam. Altri arriveranno venerdì sera quando la struttura che ospita il mercato ortofrutticolo, inaugurata a marzo, sarà teatro di un party a base di frutta e verdura, Vegetabilia. Una festa per gli operatori e i grossisti, ma soprattutto un'occasione per promuovere le attività del mercato e trovare nuovi sbocchi commerciali per le imprese. Alla festa sono invitate 700 persone: naturalmente gli imprenditori che lavorano ogni notte al Nam con familiari e amici, ma anche 350 operatori del settore italiani ed europei.

IN BREVE

VENERDÌ AL CAAB

Un libro e un party per lanciare il Nam

Sono arrivati anche da Montpellier per studiare la nuova area mercatale del Caab di Bologna, il Nam. Altri arriveranno venerdì sera quando la struttura che ospita il mercato ortofrutticolo, inaugurata a marzo, sarà teatro di un party a base di frutta e verdura, Vegetabilia. Una festa per gli operatori e i grossisti, ma soprattutto un'occasione per promuovere le attività del mercato e trovare nuovi sbocchi commerciali per le imprese. Alla festa sono invitate 700 persone: naturalmente gli imprenditori che lavorano ogni notte al Nam con familiari e amici, ma anche 350 operatori del settore italiani ed europei.



Caab, è qui la festa con frutta e verdura

GRANDE festa, venerdì sera alle 19.30, nella nuova area mercatale del **Caab**. La struttura che ospita il mercato ortofrutticolo sarà teatro di un party a base di frutta e verdura, 'Vegetabilia'. Una festa per gli operatori e un'occasione per promuovere le attività del mercato. L'evento è accompagnato dalla pubblicazione di un ricettario, con i consigli di 21 operatori del **Caab** assieme alle proposte di tre chef.





Il sito web per il commercio italiano di frutta e verdura

Il Caab di Bologna chiude la fase di test del nuovo mercato con Vegetabilia: party e libro di ricette

La festa si terra' venerdì 24 giugno: attese 700 persone compresi buyer, produttori e addetti del settore

Per il nuovo mercato ortofrutticolo di Bologna la fase di rodaggio, a pochi mesi dal trasferimento ufficiale degli operatori dalla vecchia alla nuova struttura (**cf.**

FreshPlaza del 05/04/2016), si può dire conclusa definitivamente, tanto più se si considera che venerdì scorso è stata passata la soglia dei 2.500 bancali di frutta e verdura commercializzati in una sola notte: "Una soglia psicologica", la

definisce **Alessandro Bonfiglioli**, direttore generale del **Caab – Centro Agro**

Alimentare di Bologna. Chiusa la fase di test, che fin qui ha dato risultati positivi (**cf.** **FreshPlaza del 24/05/2016**), è il momento di festeggiare, e nel mercato bolognese lo si farà con **Vegetabilia** (nella foto sopra il logo), iniziativa declinata in due modi: un party e un libro *ad hoc*.



A sinistra Alessandro Bonfiglioli, a destra Andrea Segrè, rispettivamente direttore generale e presidente del Caab, durante la presentazione di Vegetabilia. In primo piano, sul tavolo, il libro 'Vegetabilia. Ricette dal mercato'.

Il primo, **Vegetabilia Party**, si terrà **venerdì 24 giugno 2016**, dalle 19:30, per un appuntamento che non si terrà in nessuna *location* esclusiva o di lusso, ma nei 400 metri del nuovo mercato, tanto è lunga la nuova galleria.

Protagonisti gli operatori commerciali che lavorano sulla piazza, per un appuntamento dove sono attese circa **700 persone**, tra cui, al netto delle autorità, anche molti operatori della filiera dell'ortofrutta, dai **produttori**, ai **commercianti**, agli **intermediari**, ai **buyer**, non solo italiani; molti dei quali potenziali, che non hanno mai lavorato su e con Bologna, ma per i quali la nuova struttura, forte di una logistica migliorata che ha ridotto la movimentazione dei bancali da 3 ore a 40 minuti, inizia ad apparire sotto una luce decisamente diversa, decisamente più appetibile.



Da sinistra a destra: Alessandro Bonfiglioli (direttore generale), Andrea Segrè (presidente) e Duccio Caccioni (direttore Marketing) del Caab - Centro Agro Alimentare di Bologna. In mano reggono 'Vegetabilia. Ricette dal mercato'.

L'organizzazione più festaiola di Vegetabilia Party di venerdì non deve così ingannare su quale sia la sua reale portata: i toni della festa, con tanto di concertone finale, ci sono tutti, ma pure si tratta di "un momento di svolta", per parafrasare le parole del direttore generale. Sarà, continua, "una fine e un inizio: la fine dell'avviamento della nuova struttura e l'inizio dello sfruttamento appieno di tutte le sue potenzialità". "Si è modificata la nostra attività – continua Bonfiglioli – e se prima (*con la vecchia struttura, ndr*) cercavamo fornitori per riempire gli stand, ora ci siamo spostati sul fronte degli acquirenti".

"Come immaginavamo, la struttura sta dando i suoi frutti", chiosa il presidente di Caab, **Andrea Segrè**. Per la serie: Bologna chiama con una struttura all'avanguardia, il mercato risponde. Nelle

scorse settimane i vertici dei principali mercati all'ingrosso italiani (Torino, Milano, Firenze, Cagliari) sono stati in visita alla nuova area mercatale bolognese per capire i segreti del nuovo-modello-Bologna; lo stesso hanno fatto sindaco e amministrazione di **Montpellier** (Francia) perché alle prese con la costruzione della loro nuova area mercatale.

"Su Bologna – conclude **Duccio Caccioni**, direttore marketing del Caab – c'è interesse da parte di operatori di altri paesi perché questa è una struttura di terza generazione, 3.0, capace di rispondere alle esigenze di un mercato della vendita al dettaglio che è cambiato, passando dai grossi centri commerciali a una rete di commercializzazione più diffusa, di vicinato".



Lo chef Simone Salvini 'padre' di una delle tre ricette d'autore che aprono 'Vegetabilia. Ricette dal mercato'.

Vegetabilia, però, è anche un libro di ricette fresco di stampa: **'Vegetabilia. Ricette dal mercato'**, edito dal Caab in vista dell'appuntamento di venerdì 24. Si tratta di 72 pagine ricche di consigli d'autore per declinare frutta e verdura in ricette sfiziose. Aprono il libro le ricette create ad hoc da 3 chef di rilievo nazionale come **Moreno Cedroni**, **Filippo La Mantia** e **Simone Salvini**, mentre chiude la pubblicazione Patrizio Roversi; in mezzo ci sta il succo della realtà del mercato all'ingrosso di Bologna, alias i grossisti e i produttori che lì vendono, e che nel libro si presentano in una chiave abbastanza insolita. Come gli chef più rinomati propongono infatti una ricetta ognuno, tirata fuori dai cassetti delle loro aziende, e a base di quelli che son i loro prodotti di punta.

'Vegetabilia. Ricette dal Mercato' sarà disponibile su richiesta, scrivendo amarketing@caab.it, in formato .pdf, e in formato cartaceo fino a esaurimento per le prime 50 richieste.

Data di pubblicazione: 22/06/2016

Autore: Andrea Minghelli

Copyright: www.freshplaza.it

Bologna, guarda le foto del Vegetabilia Party

Bologna 24 giugno, 2016. «La strada è moderatamente in discesa, ma vediamo l'orizzonte».

Così **Andrea Segrè**, presidente del **Caab**, ha introdotto la visita al cantiere di **Fico Eataly World**, negli spazi vuoti del vecchio **Caab**. Un cantiere che è iniziato a maggio, dopo l'inaugurazione della **Nuova Area Mercatale**, che sorge proprio a fianco a quello che diventerà la cittadella del cibo. Quando, ancora non si sa, ma il progetto è pronto a prendere forma nel corso del 2017.

Per vedere più da vicino il cuore del parco «unico in Europa», è stato organizzato un breve giro in cantiere negli spazi lasciati vuoti. Assieme a Segrè, erano presenti anche **Tiziana Primori**, ad di Eataly World, **Paolo De Castro** (Coordinatore S&D della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo) e **Marc Tarabella** (Membro della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo).

Al momento le ruspe sono al lavoro soprattutto negli spazi esterni, dove si sta rimuovendo tutto il cemento per fare largo agli orti e ai campi. All'interno, invece, gli spazi sono stati completamente svuotati e sono in corso quegli «interventi che non si vedono», ma fondamentali come il sistema di impianti. La struttura al suo interno ospiterà tutta la filiera produttiva, dai salumi ai prodotti caseari, una zona del gusto, padiglioni multimediali e una Scuola di mestieri.



La visita all'interno del cantiere di Fico Eataly World



La grande festa di 'Vegetabilia'

UNA GRANDE festa (nella foto) a base di frutta e verdura. Ma non erano i soli ingredienti di 'Vegetabilia' il party organizzato nella nuova area mercatale del Caab per grossisti, operatori del settore e imprenditori. Una vera e propria vetrina per le attività del mercato. L'evento è stato accompagnato da una pubblicazione, edita da Caab. Si tratta di un ricettario realizzato con il contributo di grandi chef -Moreno Cedroni, Filippo La Mantia, Simone Salvini - e con le ricette degli operatori mercatali di Bologna.



Fico, il cantiere entra nel vivo

Sopralluogo negli spazi del vecchio Caab dove il prossimo anno nascerà la cittadella del cibo

Ultimo aggiornamento: 25 giugno 2016

10 | 10II Vegetabilia Party al Caab (foto Schicchi)



il Resto del Carlino

10II Vegetabilia Party al Caab (foto Schicchi)



2 | 10II Vegetabilia Party al Caab (foto Schicchi)



Vegetabilia Party, il Caab in veste verde

Degustazioni rigorosamente vegetariane come si conviene a un'area mercatale votata a frutta e verdura. La notte di San Giovanni al Caab è stata Vegetabilia Party, uno showcase per centinaia di ospiti cui sono state offerte le specialità degli chef Filippo La Mantia, Simone Salvini e Moreno Cedroni, raccolte nella pubblicazione "Vegetabilia" di Caab. Nella foto qui a lato, il presidente Caab Andrea Segrè con Renato Villalta. A destra, ancora Segrè tra l'ex vicesindaco Silvia Giannini (a sinistra) e Tiziana Primori, amministratori delegato di Eataly World.



MAMbo, le casse di David Bowie sono arrivate

Comincia il countdown per la grande mostra su David Bowie che aprirà al Mambo il 14 luglio. Ieri su Facebook il Museo ha immortalato l'arrivo delle prime casse



Sfilata a quattro zampe per allietare la Virgo Fidelis

"Sfilata a 4 zampe" al giardino Alzheimer della residenza Virgo Fidelis di via Dino Campana 57 in onore di Nerone, la mascotte che vi ci abita da anni. Protagonisti della manifestazione e della "sfilata", i cani degli ospiti, dei loro familiari e di chi comunque ha voluto prenderne parte, tra cui gli "amici" del canile di Calderara e di Trebbo di Reno, nonché l'unità cinofila dei carabinieri di via Mazzini

SOLE & Carlino a RIMINI

2 EURO DI SCONTO
SUL PREZZO DI AFFITTO DI
UN OMBRELLONE PIÙ DUE LETTINI
Oppure
10% DI SCONTO
SUL PRANZO, ANCHE DI PIÙ PERSONE
(PURCHÉ UNICO SCONTRINO)

COUPON VALIDO solo DOMENICA 26 GIUGNO

QV il Resto del Carlino

network
spiaggia rimini
beachbar restaurant

Ritaglia questo coupon, presentalo alle casse degli stabilimenti balneari e del ristorbar aderenti che espongono l'adesivo dell'iniziativa
Non cumulabile con altre iniziative in corso



Vegetabilia party: il Caab di Bologna inaugura la nuova area mercatale

lunedì, 27 giugno 2016, 11:17



Vetrina estiva, la notte di S. Giovanni a Bologna, per il mercato piu' innovativo d'Europa, la Nuova Area Mercatale CAAB che si e' inaugurata a inizio aprile e che nei suoi primi mesi di piena operativita' ha gia' sbancato i record di commercializzazione CAAB superando i 2500 bancali in una sola notte. Una performance sostenuta dall'innovazione logistica e dalla nuova piattaforma che ha ridotto del 60% i tempi di lavoro e consegna (da 3 ore a 40 minuti per le destinazioni piu' complicate). Nella serata di ieri (venerdi' 24 giugno) la Nuova Area Mercatale e' stata festeggiata con Vegetabilia Party, uno showcase per centinaia di ospiti: istituzioni, operatori internazionali, food bloggers ...L'occasione per conoscere meglio 16 aziende grossiste, 5 cooperative che raggruppano 290 aziende, 100 imprese agricole che commercializzano direttamente, 2000 clienti grossisti e dettaglianti e 2 borse merci (frutta, ortofruttili biologici) operativi a NAM. Hanno accolto gli invitati il presidente CAAB Andrea Segre', il Direttore Generale Alessandro Bonfiglioli, il Direttore Marketing e Qualita' Duccio Caccioni, affiancati dall'AD Eataly World Tiziana Primori, nel conto alla rovescia per l'inaugurazione del Parco Agroalimentare FICO Eataly World. Nel corso della serata sfiziose degustazioni a buffet di frutta verdura, declinati dagli aperitivi ai primi ai contorni ai dessert: un modo gustoso per testare le ricette d'autore consegnate a CAAB da grandi protagonisti della cucina del nostro tempo, come gli chef Moreno Cedroni, Filippo La Mantia e Simone Salvini, con pesti saporiti e un delizioso Gaspacho leggero di pomodori, fragole e angurie.

A CAAB oltre 2.400.000 quintali di ortofrutta sono annualmente commercializzati nel segno della salutare alimentazione, grazie a controlli accurati e capillari, con oltre 100mila analisi annue sui principi attivi e microorganismi di frutta e verdura. Nel 2014 CAAB aveva sottoscritto un protocollo di intesa anche con la Municipalità di New York e il suo Green Market, e in questi anni è divenuto esempio per omologhe strutture mercatali di tutto il mondo: delegazioni di Francia, Belgio, Brasile, Cina, Giappone e USA, per fare solo alcuni esempi, hanno fatto tappa a Bologna per assimilare il sistema sicurezza dei prodotti alimentari. "Vegetabilia. Ricetta al Mercato", la nuova pubblicazione di CAAB, sarà disponibile per tutti su richiesta in formato pdf (scrivere a marketing@caab.it) e fino ad esaurimento in formato cartaceo per le prime 50 richieste.

Il Caab di Bologna festeggia la nuova struttura e si presenta con Vegetabilia Party

Già di per sé l'inaugurazione di un nuovo mercato all'ingrosso sarebbe un evento degno da festeggiare; se per di più parliamo di una struttura che sta attirando le attenzioni di presidenti e direttori di altri mercati italiani, i quali ne vedono un modello di sviluppo ([cfr. FreshPlaza del 24/05/2016](#)), la cosa si fa ancora più interessante.

Ma se a questo aggiungiamo che, a due mesi dal taglio del nastro e del trasferimento di tutti gli operatori dal vecchio al nuovo mercato, si può dire di essere alla piena operatività, con il raggiungimento del numero record di 2.500 bancali movimentati in un'unica notte, per il **Caab** - il mercato all'ingrosso di **Bologna** - oggi le occasioni per un brindisi non mancano di certo. Così è stato lo scorso venerdì 24 giugno 2016, con **Vegetabilia Party**.

[Clicca qui per vedere le foto del Vegetabilia Party.](#)



Un momento di Vegetabilia.

Il nome tradisce sia l'elemento festoso dell'appuntamento quanto il suo essere dedicato agli operatori ortofrutticoli. Tra ricette rivisitate dagli stessi operatori del mercato - oltre che da firme della cucina italiana come gli chef Moreno Cedroni, Filippo La Mantia e Simone Salvini - performance musicali e balli, Vegetabilia Party è stata l'occasione per conoscere meglio le 16 aziende grossiste, le 5 cooperative che raggruppano 290 aziende, le 100 imprese agricole che commercializzano direttamente, i 2.000 clienti grossisti e dettaglianti e le 2 borse merci (frutta, ortofrutticoli biologici) che quotidianamente si riuniscono sotto il tetto della Nuova Area Mercatale, *alias* la nuova struttura del Caab, il mercato all'ingrosso del capoluogo emiliano-romagnolo.

[Clicca qui per vedere le foto del Vegetabilia Party.](#)



Un momento di Vegetabilia.

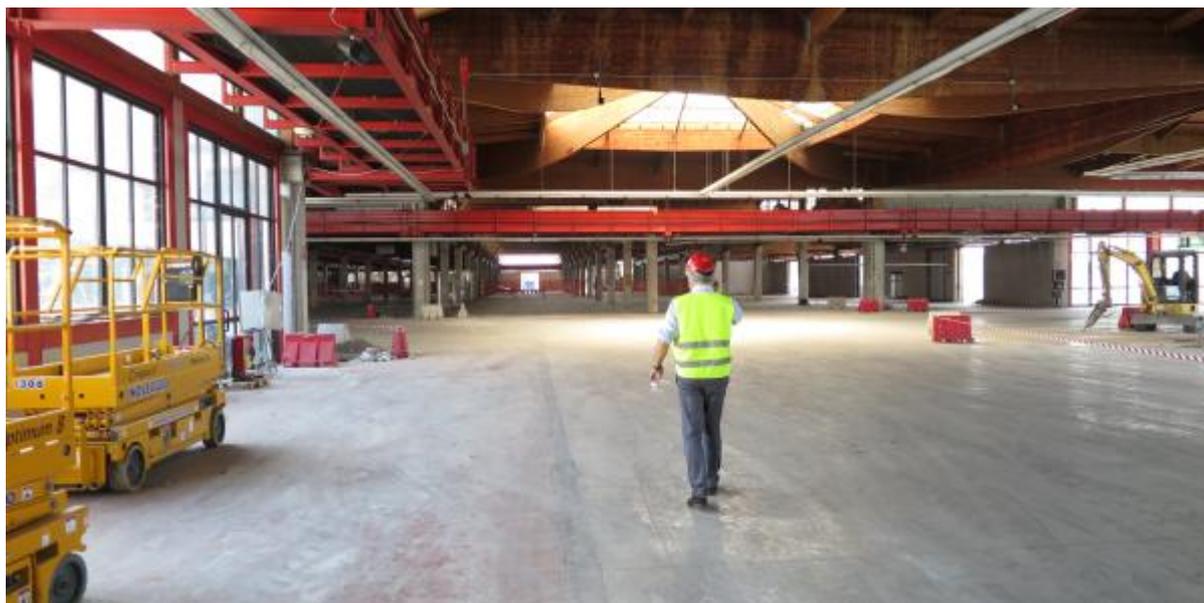
All'evento hanno partecipato centinaia di ospiti tra cui istituzioni, food bloggers, e operatori del settore, sia nazionali che internazionali. Proprio questo tradisce quello che lo stesso direttore del Caab, **Alessandro Bonfiglioli**, ha definito come un **"momento di svolta"** ([cfr. FreshPlaza del 22/06/2016](http://www.freshplaza.it/print.asp?id=83303)), con l'attività del vertice del mercato che è passata dal cercare grossisti e operatori per riempire gli stand vuoti del vecchio mercato - occupato alla fine solo al 60% (*alla sua apertura c'erano 30 operatori, poi scesi appunto ai 16 al momento del trasferimento, ndr*) - al cercare nuovi clienti finali per sfruttare appieno tutte le potenzialità della nuova struttura.

© 2016 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.

ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS



Lunedì 27 Giugno 2016

[L'APPROFONDIMENTO](#)

Viaggio all'interno del cantiere di Fico

I lavori nel cantiere di **Fico-Eataly World a Bologna** viaggiano spediti e, se tutto filerà liscio a giugno del prossimo anno ci sarà l'inaugurazione della **Fabbrica Italiana Contadina**: 8 ettari di campi e allevamenti dimostrativi, e poi il mercato, le botteghe, 40 laboratori di trasformazione, 25 ristoranti, 10 aule per la didattica e la formazione, padiglioni per eventi, iniziative culturali e didattiche... Tutto con un unico filo conduttore: il cibo italiano.



Italiafruit News venerdì scorso ha visitato il cantiere di Fico. La struttura dell'ex Mercato ortofrutticolo di Bologna è in corso di trasformazione: il tetto in legno con i travi a vista – che per il Caab era di difficile e onerosa manutenzione – sembra fatto apposto per la “Disneyland del cibo”. Nell'area coperta gli spazi verranno suddivisi tra **le migliori aziende dell'agroalimentare italiano**, che poi si occuperanno di allestire i singoli laboratori o negozi. Gli spazi sono già stati tutti attribuiti, mentre è in corso la selezione dei ristoratori. La corsia centrale del vecchio Mercato ospiterà le varie aree di prodotto (dai cereali alla panificazione, dall'allevamento al laboratorio caseario e così via) e poi ci saranno punti di ristorazione a tema.



All'interno di Fico opereranno più di 100 aziende, mentre si stima che saranno circa 2.000 le imprese coinvolte, nelle costruzioni, l'agroalimentare, la fornitura di attrezzature e macchinari, la ristorazione, i servizi; circa 3.000 lavoratori verranno occupati nell'indotto, e 700 direttamente all'interno del parco.



Nelle aree esterne ci saranno un **frutteto**, un **orto** e una **cocomeraia**, mentre all'interno – oltre a un ristorante ovviamente vegetariano - la filiera ortofrutta e conserve vedrà protagonisti la frutta in barattolo di **Roboqbo**, le patate di **Pizzoli**, i tartufi **Urbani**, le spezie di **Elika**, i sughi della **Dispensa di Amerigo**. Ovviamente ci sarà un collegamento diretto e privilegiato con l'adiacente **Nuova Area Mercatale**, il nuovo Mercato ortofrutticolo di Bologna.

Il progetto Fico, lo ricordiamo, ha per protagonisti **Caab - Centro Agroalimentare di Bologna**, presieduto da **Andrea Segrè**, il Comune di Bologna e **Eataly World**, società presieduta da **Oscar Farinetti** di Eataly e **Tiziana Primori** di **Coop Alleanza 3.0**. È in corso di realizzazione grazie al Fondo Pai - Parchi Agroalimentari - gestito da Prelios Sgr nel quale hanno investito, fra gli altri, Coop, Banca IMI, Unindustria Bologna, Camera di Commercio di Bologna.



La funzione educativa sarà promossa da **Fico Foundation for education**, fondazione costituita per dare un contributo scientifico al progetto. “L'idea nasce il 28 ottobre 2015, nell'ideale passaggio di testimone tra Expo e Fico”, spiega Andrea Segrè. “La fondazione è legata agli investitori di Fico e a una serie di partner istituzionali; vorremmo ci fossero i **Ministeri**. La Fondazione non sarà quindi legata solo alle attività di Fico ma si candida ad una operatività nazionale ed europea”.



“Fico accompagnerà i giovani di tutto il mondo in un viaggio del sapere dentro le filiere agroalimentari italiane, e oltre a questo ha voluto accanto a sé un ente che abbia come scopo primario proprio l'**educazione alimentare**”, aggiunge Tiziana Primori, amministratore delegato di Fico-Eataly World. “Una Fondazione per l’educazione che coltivi i valori che saranno quotidianamente messi in pratica all’interno del Parco con l’obiettivo specifico di veicolare, attraverso l’attività di formazione e promozione culturale, i valori legati al cibo e alla dieta mediterranea, alla cultura enogastronomica italiana, al corretto stile di vita e di alimentazione, alla conoscenza delle tradizioni e della storia dell’agricoltura”. L’obiettivo è ambizioso e guarda all'**Europa**. Gli europarlamentari **Paolo De Castro e Marc Tarabella**, che venerdì scorso hanno visitato il cantiere, si sono impegnati per presentare Fico al Parlamento Europeo, con l’obiettivo di creare alleanze strategiche soprattutto

con quei Paesi dove c'è bisogno di educazione alimentare.

Nam, il nuovo corso di Caab

Il 17 aprile scorso è stata inaugurata la **Nuova Area Mercatale**, che rappresenta il nuovo corso di Caab. Nam è circa la metà del vecchio mercato ortofrutticolo. “Abbiamo lavorato sull’ottimizzazione degli spazi e sulla resa logistica del metro quadro”, spiega **Duccio Caccioni**, direttore marketing e qualità del Caab. All’ingresso ci sono i produttori, quasi tutti del comprensorio bolognese. “Siamo il primo mercato di redistribuzione italiano – prosegue Caccioni – abbiamo clienti dalla Sicilia fino alla Val d’Aosta e Bolzano, ma il bacino di riferimento è Emilia-Romagna, Toscana, Sardegna e Veneto. Un Mercato notturno che **commercializza circa 2,5 milioni di quintali di prodotto l’anno** per un fatturato di 350 milioni di euro, di cui un 5% sviluppato dall’export. Da quattro anni a questa parte il bilancio è in utile e ora il Mercato è totalmente occupato: nella vecchia struttura utilizzavamo il 65% degli spazi disponibili. Ora abbiamo diverse domande di grossisti che vorrebbero entrare nella nostra struttura”.



Fiore all’occhiello della Nam è la **logistica**. Ogni stand è dotato di carico a sbalzo e a raso, nella piattaforma centralizzata è possibile caricare 35 mezzi contemporaneamente. “E’ un mercato flessibile e veloce, con un sistema informatico all’avanguardia - puntualizza Caccioni - abbiamo ridotto del 60% i tempi di lavoro e consegna: da 3 ore a 40 minuti per le destinazioni più complicate”.



L'**innovazione** è stato un punto centrale del progetto della Nam, frutto dell'investimento del Fondo Parchi Agroalimentari. "Grazie a questo Fondo che include i progetti della Nuova Area Mercatale e di Fico Eataly World e che proprio in questi giorni si giova dell'ulteriore investimento di 5 milioni dell'Enpab - Cassa nazionale Biologi – spiega il presidente **Andrea Segrè** - siamo riusciti a finanziare la rigenerazione di una piattaforma già esistente, sviluppando un nuovo Mercato ortofrutticolo concepito con criteri di massima sostenibilità: la nuova piattaforma Nam esprime un valore di circa 20 milioni euro che non sono gravati sul pubblico nemmeno per un singolo euro, grazie al fundraising privato di 143 milioni euro sino ad oggi conferiti al Fondo Pai".



Venerdì scorso la Nuova Area Mercatale è stata festeggiata con **Vegetabilia Party**, uno showcase per centinaia di ospiti: istituzioni, operatori internazionali, food blogger... L'occasione per conoscere meglio 16 aziende grossiste, 5 cooperative che raggruppano 290 aziende, 100 imprese agricole che commercializzano direttamente, 2000 clienti grossisti e dettaglianti e 2 borse merci (frutta, ortofrutticoli biologici) operativi a Nam.



Hanno accolto gli invitati il presidente Caab Segrè, il direttore generale **Alessandro Bonfiglioli**, il direttore marketing e qualità Caccioni, affiancati dall'ad Eataly World Primori, nel conto alla rovescia per l'inaugurazione del Parco Agroalimentare Fico Eataly World. Tra i presenti anche il presidente nazionale dei grossisti Fedagro **Valentino Di Pisa** (al microfono nella foto sopra). Nel corso della serata sfiziose degustazioni a buffet di frutta verdura, declinati dagli aperitivi ai primi, dai contorni ai dessert: un modo gustoso per testare le ricette d'autore consegnate a Caab da grandi protagonisti della cucina del nostro tempo, come **gli chef Moreno Cedroni, Filippo La Mantia e Simone Salvini**.



Copyright 2016 Italiafruit News