

Nuovo mercato ittico in arrivo al Caab: il progetto

Nuovo mercato ittico in arrivo al Caab di Bologna: il progettoUna nuova struttura privata in cui poter effettuare il commercio all'ingrosso progettata dallo studio Iosa Ghini: il pesce sarà venduto anche al dettaglio Il rendering del nuovo mercato ittico di Bologna Per approfondire: Articolo: Caab riapre al pubblico: "Cibo fresco e accessibile" Articolo: Spesa di frutta e verdura? Riapre a tutti il mercato ortofrutticolo: ecco giorni e orari Articolo: Il Caab sbarca negli Emirati Arabi: "Apriamo la rotta verso l'Oriente" Bologna, 12 aprile 2024 - Una novità significativa per chi opera nel settore. Lo studio Iosa Ghini Associati ha ricevuto l'incarico di progettare il Nuovo mercato ittico, che prenderà posto all'interno del centro agroalimentare di Bologna. Uno dei principali obiettivi del progetto è quello di rendere la struttura un punto vendita finale, con la possibilità di effettuare la vendita al dettaglio. Il progetto Presentato nella mattinata di venerdì 12 aprile al museo della Marineria di Cesenatico (Fc), il Nuovo mercato ittico andrà ad occupare una superficie di circa 2700 metri quadrati e avrà una parte della struttura che incorporerà un edificio già esistente ma da tempo inutilizzato. Si tratta di un nuovo luogo di aggregazione, un modo per valorizzare il patrimonio marittimo della nostra Regione ma non solo. Grazie al perfetto connubio tra design moderno e l'ottima funzionalità che il mercato si prospetta di avere, esso servirà anche per stimolare l'innovazione del settore all'interno della comunità commerciale locale. Grazie a un'eventuale collaborazione con i mercati ittici della riviera romagnola, il Nuovo mercato ittico potrebbe agevolare la distribuzione del pesce azzurro e proveniente da pesca sostenibile, al momento poco valorizzato in quanto poco redditizio L'edificio presenterà una struttura esterna con grandi pannelli di rete stirata, che ricordano nei particolari proprio le reti da pesca. All'interno, invece, i visitatori si troveranno subito in una galleria distributiva comprendente le diverse aree di vendita e una sala dedicata a svariate funzioni, dalle conferenze alle degustazioni. Nella struttura, infine, saranno presenti laboratori di lavorazione del pesce, in cui sarà lavorato per poi essere destinato alla vendita. è arrivato su WhatsApp Per ricevere le notizie selezionate dalla redazione in modo semplice e sicuro ISCRIVITI © Riproduzione riservata