



CAAB: DA BOLOGNA ALLA TRIENNALE DI MILANO, PER RACCONTARE IL PROGETTO FICO EATALY WORLD. IL SUO IDEATORE, IL PRESIDENTE CAAB ANDREA SEGRÈ, GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE COORDINERÀ IL CONVEGNO DEDICATO A “PROGETTARE CIBO NELLE FATTORIE URBANE DEL FUTURO, UNA NUOVA DIMENSIONE DELLA CITTÀ”, ORGANIZZATO NELL’AMBITO DI URBANPROMO 2014, LA MANIFESTAZIONE DI RIFERIMENTO PER LA RIGENERAZIONE URBANA PROMOSSA DALL’ISTITUTO NAZIONALE DI URBANISTICA E DA UBIT. SEMPRE NELL’AMBITO DI URBANPROMO, CAAB SARÀ PRESENTE CON I VIDEO “DA CAAB A FICO: UN VIAGGIO IN PILLOLE”, UNA PRODUZIONE D’AUTORE FIRMATA MOVIE MOVIE, CON ANDREA SEGRÈ E PATRIZIO ROVERSI.

BOLOGNA – Urbanpromo, la manifestazione nazionale di riferimento per il marketing urbano e la rigenerazione urbana in programma alla Triennale di Milano dall’11 al [14 novembre](#), ha scelto CAAB per raccontare ai suoi visitatori i presupposti e gli obiettivi di FICO Eataly World, la Fabbrica Italiana Contadina che sorgerà nell’area del Centro Agroalimentare per un’estensione di 80mila metri quadrati. Sarà proprio l’ideatore di FICO, il presidente CAAB Andrea Segrè, a coordinare, [giovedì 13 novembre](#), il convegno organizzato nell’ambito dell’11ª edizione di Urbanpromo: “Progettare Cibo nelle Fattorie Urbane del futuro, una nuova dimensione della città” è il tema del confronto che vedrà a confronto un gruppo di lavoro moderato da Andrea Segrè, con interventi degli esperti Andrea Sisti, *Presidente Consiglio dell’Ordine Nazionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali*, Sabrina Diamanti e Mattia Brustì, *Consiglieri Nazionale CONAF*, Enzo Eusebi, *NOTHING studio*, Stefano Stanghellini, docente presso l’Università Luav di Venezia. Il progetto del primo Parco Agroalimentare mai concepito, FICO Eataly World, sarà fra i leitmotiv della riflessione intorno a “La dimensione della Fattoria globale per la sostenibilità dell’ambiente urbano”: Il convegno, che si aprirà [alle 14.30](#) nella Sala LAB di Triennale, rientra tra le attività di avvicinamento a EXPO2015 Milano del Conaf e della WAA - World Association of Agronomists. Il tema universale della sostenibilità delle produzioni agricole e zootecniche, la loro salubrità, la loro qualità, l’eccesso o la scarsità, la trasformazione dell’identità dei territori e la necessità di dover sfamare nel 2050 oltre 9 miliardi di persone sono questioni legate ai presupposti e al progetto FICO, e alla campagna di educazione alimentare che sarà collegata all’avvio del Parco Agroalimentare. Rigenerazione urbana significa anche riprogettare le città perché possano diventare produttrici di cibo: si dovranno “progettare i processi produttivi” anche attraverso la trasformazione dei prodotti nei quartieri delle città, la cosiddetta trasformazione agroalimentare di prossimità. In questo senso, Bologna potrà trovare riferimenti preziosi nella grande ricostruzione delle filiere agroalimentari alla base di FICO. Al convegno è previsto anche il contributo di Giovanni Ginocchini di Urban Center Bologna su “Ortipertutti. Concorso di progettazione per un’orticoltura urbana di nuova generazione”. **Nell’ambito**

di Urbanpromo 2014, CAAB sarà inoltre presente con i video “Da CAAB a FICO: un viaggio in pillole”, una produzione ‘d’autore’ che il Centro Agroalimentare di Bologna ha voluto promuovere per raccontare, in quattro tappe, com’è nata l’idea di FICO Eataly World Bologna affidandola a **Movie Movie dei filmmaker Nene Grignaffini e Francesco Conversano**, fra i maggiori protagonisti della tradizione documentaria italiana. **I visitatori di Triennale potranno quindi addentrarsi nel viaggio alla scoperta del nascente Parco agroalimentare**, per meglio approfondire le prospettive che, con la nascita di FICO, concretamente si apriranno per la città e per l’intero comparto agroalimentare italiano. Il video si articola nel **dialogo in quattro tappe fra uno dei volti più familiari al pubblico bolognese e nazionale, Patrizio Roversi, conduttore di Linea Verde su Rai1, e il presidente del CAAB Andrea Segrè**. Sarà l’occasione per ritrovare, alle ‘origini’ del CAAB, il Centro direzionale poi trasformato nella nuova sede per la gloriosa facoltà di Agraria a Bologna, per approfondire le iniziative di avanguardia come l’impianto fotovoltaico divenuto il più ampio su tetto in Europa, e la dotazione dei 100 orti urbani messi a disposizione delle famiglie under 30 nei mesi scorsi. «Si prevede che, per le sue caratteristiche di sorprendente e unico Parco tematico Agroalimentare, FICO potrà movimentare su Bologna fra i 3 e i 5 milioni di turisti all’anno – spiega Andrea Segrè – Offrirà uno straordinario progetto di educazione alimentare a tutti i visitatori, italiani e stranieri, e in particolare ai giovani: una grande fattoria didattica che richiama e valorizza le eccellenze dell’agricoltura italiana di qualità». Info: www.caab.it

INFO STAMPA ufficiostampa@volpesain.com - cell 3922067895 - 3356023988

FICO Eataly World Bologna – Conoscere il mondo dell’eccellenza enogastronomica italiana...divertendosi

FICO Eataly World Bologna vuole raccontare al Mondo l’**eccellenza enogastronomica italiana**, racchiudendo in una location unica la **tradizione**, la **cultura** e le **competenze** italiane legate al cibo di alta **qualità**.

FICO vuole diventare la **struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell’agroalimentare italiano**, il luogo di incontro per tutti coloro che amano il cibo e che di esso vogliono conoscere i segreti e la tradizione, ricercando **informazioni ed esperienze uniche**. Un luogo dove si fa **educazione alimentare e ambientale**.

La scelta di **Bologna** è strategica: città dalla lunga tradizione agroalimentare e gastronomica, oggi ottimamente collegata a tutte le principali città italiane ed estere.

I protagonisti del progetto, ideato alla fine del 2012, sono:

- CAAB – Centro Agroalimentare di Bologna, che ha apportato parte del proprio patrimonio immobiliare, attualmente occupato dagli operatori del mercato ortofrutticolo;
- Comune di Bologna che con il brand Bologna City Of Food vuole farsi promotore e coordinatore di tutte le iniziative dedicate ai temi dell’alimentazione che avvengono nell’area metropolitana di Bologna;
- Eataly, che ha realizzato il progetto architettonico e che, con COOP Adriatica, ha costituito ad Ottobre 2014 Eataly World Bologna, società che avrà il compito di gestire e promuovere il parco;
- Prelios SGR che ha istituito e gestisce il fondo immobiliare PAI (Parco Agroalimentare Italiano) in cui confluiscono il patrimonio immobiliare e i fondi provenienti da altri partner finanziari del territorio.

FICO Eataly World Bologna comprenderà:

- 7.000 mq di orti e frutteti;
- 4.000 mq di allevamenti dimostrativi;
- 2 acquari;
- 11.000 mq per 44 laboratori artigianali;
- 20 ristoranti;
- 10 aule didattiche;
- 4.000 mq dedicati ad eventi e congressi.

Gli obiettivi:

- 3.000 posti di lavoro diffusi sul territorio
- 800 persone che lavoreranno all'interno del parco
- 5,8 milioni di visitatori all'anno
- 400.000 studenti coinvolti nelle attività didattiche