



COMUNE DI BOLOGNA

**AL CAAB – CENTRO AGROALIMENTARE DI BOLOGNA UN GRANDE PARCO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE (FABBRICA ITALIANA CONTADINA). IL PROGETTO, IDEATO E SVILUPPATO DA CAAB ANCHE IN SINERGIA CON EATALY, PUNTA A COINVOLGERE DA 5 A 10 MILIONI ANNUI DI VISITATORI, UN TERZO DEI QUALI STRANIERI, CONSACRANDO BOLOGNA QUALE “CAPITALE” DEL FOOD ITALIANO.**

**80 MILA METRI QUADRATI CHE UTILIZZERANNO STRUTTURE GIA’ ESISTENTI CON COSTI DI TERRITORIO/CEMENTIFICAZIONE PARI A ZERO, SOSTENIBILITÀ PARI AL 100% GRAZIE ALL’IMPIANTO FOTOVOLTAICO DEL CAAB, E CON LA STIMA DI UN MIGLIAIO CIRCA DI NUOVI POSTI DI LAVORO DIRETTI E 5MILA NUOVI POSTI DI LAVORO NELL’INDOTTO.**

#### COMUNICATO STAMPA

**BOLOGNA** – Ottantamila metri quadrati per un **grande Parco a valenza nazionale e internazionale dedicato alla valorizzazione delle eccellenze delle filiere agroalimentari italiane**: dalla produzione orticola e frutticola all’olio d’oliva a riso e cereali, passando attraverso gli allevamenti, i sapori ‘liquidi’ - vino, birra, grappe ... - e quelli ‘dolci’ (miele, nocciole, castagne, cioccolato ...) fino alla tostatura del caffè: parco agroalimentare, laboratori, vendita di prodotti, ristorazione, visite didattiche, divulgazione, eventi. **E’ la nuova frontiera del Caab – Centro Agroalimentare di Bologna**, risultato della strategia di riposizionamento competitivo e diversificazione delle attività insediate che, da luglio 2012 ad oggi, ha già consentito il turnaround economico finanziario, e nel medio-lungo periodo punta a garantire l’uso ottimale degli assets e a creare valore per gli azionisti e il territorio.

Proprio 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 – unico nel suo genere - 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 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.



COMUNE DI BOLOGNA

Sono solo alcune cifre del progetto che potrebbe consacrare e rilanciare **Bologna** quale “**capitale**” del food italiano: lo hanno illustrato, questa mattina nel corso di un incontro stampa a Palazzo D’Accursio, il sindaco di Bologna **Virginio Merola**, la presidente della Provincia **Beatrice Draghetti**, il vicepresidente della provincia con delega alla pianificazione territoriale e urbanistica **Giacomo Venturi**, l’assessore alla programmazione territoriale e urbanistica della Regione Emilia-Romagna **Alfredo Peri**, il presidente del Caab **Andrea Segre** e il presidente di Eataly **Oscar Farinetti**.

**Due le condizioni ineludibili alle quali è tuttavia 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.

**L’enogastronomia italiana sarà rappresentata dalla sua genesi in una logica sequenza:** stalle, acquari, campi, orti, officine di produzione, laboratori, banchi serviti, grocery, ristoranti. Un vero e proprio ‘itinerario della produzione e del gusto’ per apprezzare le caratteristiche del cibo italiano in tutto il loro splendore, e nella loro inarrivabile eccellenza. Un percorso naturalmente attrezzato con adeguata cartellonistica, audio guide e accompagnatori didattici.

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.

con preghiera di diffusione

ufficio stampa Caab Bologna, volpe&sain cell 3922067895 / 3356023988 - [ufficiostampa@volpesain.com](mailto:ufficiostampa@volpesain.com)

Ufficio stampa Comune di Bologna, Cristiano Zecchi cell. 3351362368 - [cristiano.zecchi@comune.bologna.it](mailto:cristiano.zecchi@comune.bologna.it)