



CAAB
CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



COMUNE DI BOLOGNA

EATALY
alti cibi

F.I.CO. - Fabbrica Italiana COntadina
UN PROGETTO PER BOLOGNA



I protagonisti del progetto:



COMUNE DI BOLOGNA



TERRITORIO

- Istituzioni
- Cooperazione
- Associazioni



L'OPERAZIONE

- **Fabbrica Italiana COntadina** si propone di diventare la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'agroalimentare italiano, attraverso la ricostruzione delle principali filiere produttive.
- **F.I.CO.** avrà perciò specifiche aree dedicate alla “Coltivazione”, “Produzione”, “Vendita” e “Ristorazione”, sviluppandosi su 80.000 mq, di cui 50.000 destinati a funzioni “core” e 30.000 a funzioni integrate e strutture di supporto.
- L'iniziativa prevede lo spostamento in altre aree di **CAAB** degli operatori del mercato ortofrutticolo, l'effettuazione di lavori di adeguamento del complesso immobiliare nel corso del 2014, e l'apertura nel 2015 in occasione della fine di **EXPO**, evento con il quale si condivide il tema di fondo e che potrebbe determinare un rilevante supporto nella fase di start-up.
- L'obiettivo è quello di attrarre un cospicuo numero di visitatori (italiani ed esteri) grazie alla scelta di Bologna come location, che è strategica sia come posizione geografica sia per la sua tradizione agroalimentare e gastronomica. A questo proposito l'iniziativa è pensata anche come parte integrante della più ampia valorizzazione in atto della tradizione culturale della **città di Bologna** e della **regione Emilia-Romagna**, integrandosi con il sistema museale e culturale locale e divenendo vetrina delle eccellenze del territorio.



CAAB è una società a partecipazione pubblica controllata dal Comune di Bologna (80,0%) e da enti pubblici:

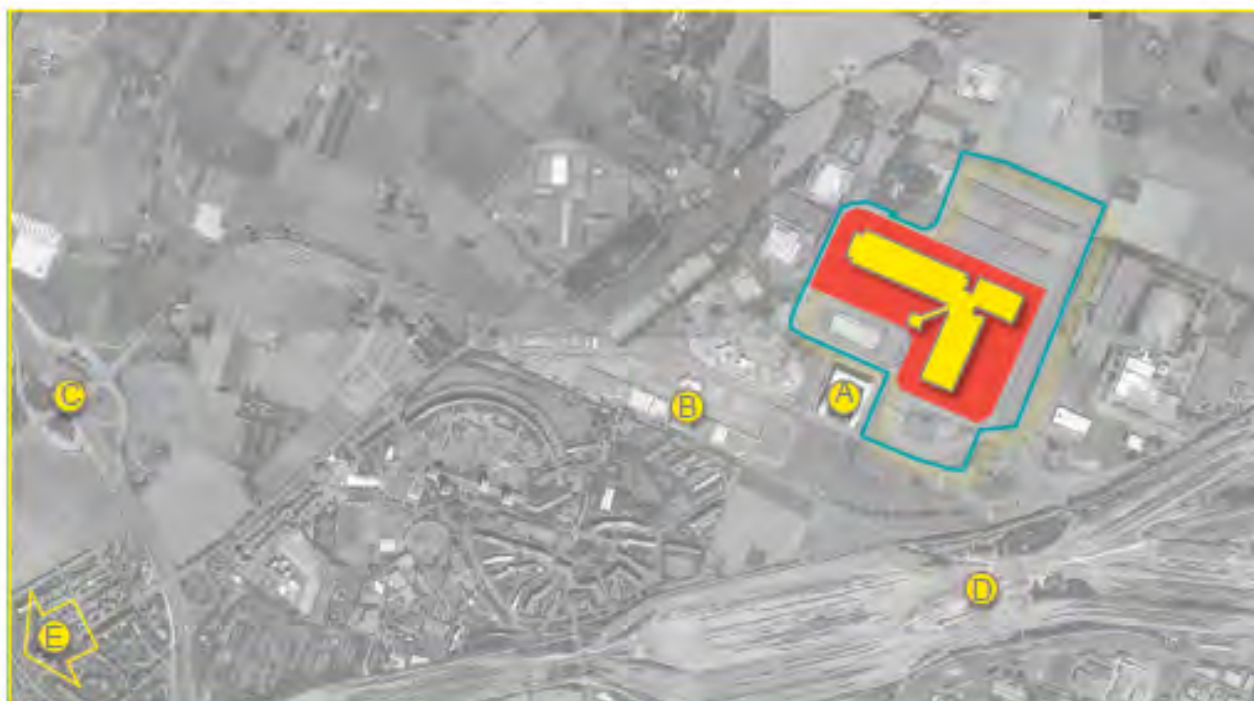
- Camera di Commercio di Bologna 7,6%
- Regione Emilia-Romagna 6,1%
- Provincia di Bologna: 1,5%
- Altro 4,8%

CAAB




LA LOCATION

- **FICO** sarà realizzato attraverso la riqualificazione edilizia e funzionale del CAAB di Bologna (investimento stimato per circa 40 milioni di euro).




 Perimetro CAAB


 Perimetro FICO


 Complesso immobiliare
oggetto di intervento

 UniBo – Facoltà di Agraria

 Zona Commerciale

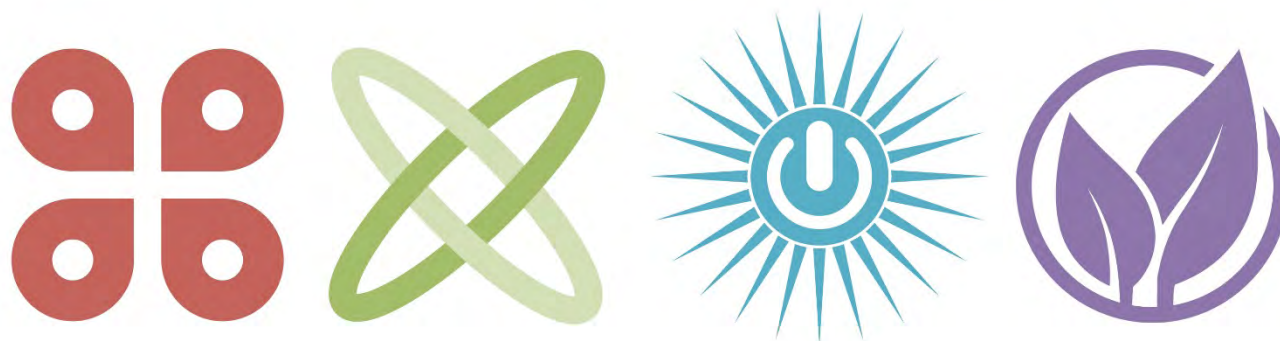
 Svincolo autostrada A14

 Scalo ferroviario

 Bologna - centro



CAAB



LA MISSION E LA NUOVA STRATEGIA DEL CAAB

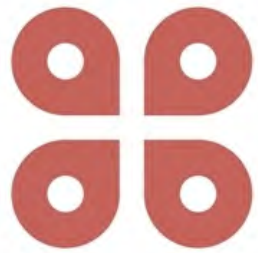


L'AZIENDA

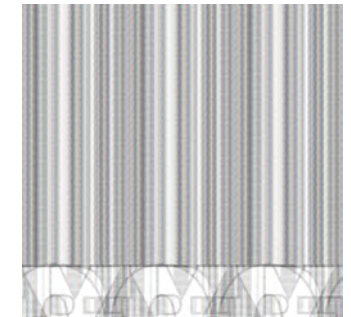
- **400 MLN EURO FATTURATO ANNUALE**
- **19 AZIENDE GROSSISTE**
- **5 COOPERATIVE ASSOCIATE CHE RAGGRUPPANO 290 PRODUTTORI ORTOFRUTTICOLI**
- **100 AZIENDE AGRICOLE**
- **2 ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI**
- **1 PUNTO VENDITA**
- **2.000 CLIENTI**
- **64 PAESI ESTERI FORNITORI DI PRODOTTI**
- **78.000 MQ COPERTI**
- **11.000 MQ UFFICI E SERVIZI**
- **20.000 MQ TETTOIE COMUNI E MAGAZZINI**



CAAB – CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



LOCAL



F.I.CO.



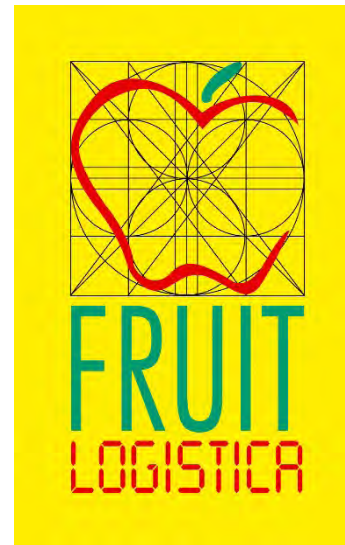
CAAB – CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



GLOBAL



SALON INTERNATIONAL D'AFFAIRES
DE LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES
DE L'EUROMÉDITERRANÉE



MACFRUIT

Bologna Fiere

nell'ambito di
EXPO

CAAB

Save-the-Date

IL BIOLOGICO VERSO L'EXPO 2015

Nutrire il pianeta
in modo sostenibile.
L'innovazione nei modelli
di produzione e consumo
per il diritto
alla giusta alimentazione



CONVEGNO INTERNAZIONALE in occasione di
BOLOGNA, 6 SETTEMBRE 2013, ORE 9.30-13
Aula Absidale di Santa Lucia - Università di Bologna
via de' Chiari 25/a

sana 25th edition
salone internazionale del biologico e del naturale

F.I.CO.





ENERGY

- **Agosto 2012 – Inaugurata la prima tranches dell’impianto fotovoltaico sui tetti del CAAB (CAAB 1)**
- **Maggio 2013 – Inaugurata la seconda tranches dell’impianto fotovoltaico sui tetti del CAAB (CAAB 2) – totale: 11,350,000 KWh, 10,500 KWp, 43,750 pannelli (14 campi da calcio).**

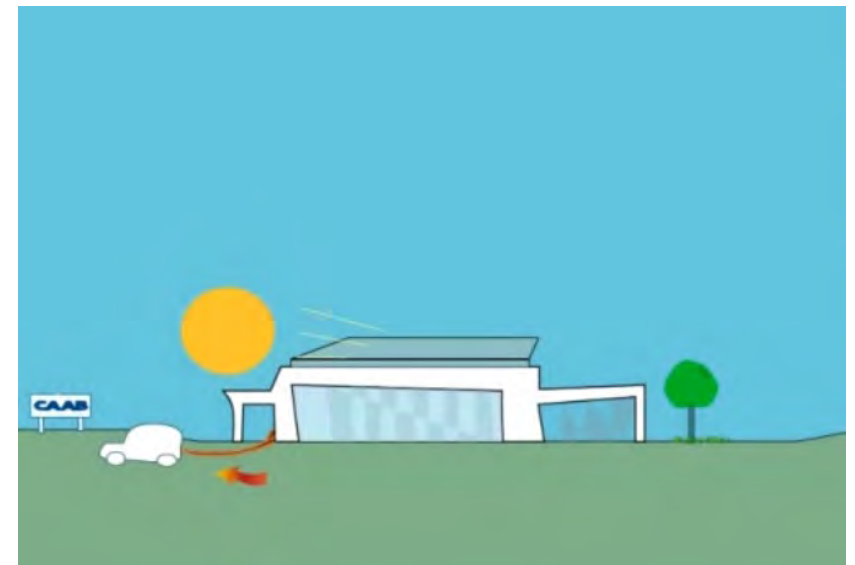
Il più grande impianto fotovoltaico su tetto d’Europa.





SUSTAINABILITY

Progetto «City Logistic»





SUSTAINABILITY

Il Centro Agroalimentare è certificato per la Qualità dei servizi e dei prodotti

- Certificato UNI EN ISO 9001:2008 (Servizi)
- Marchio di Qualità CAAB – SGS (monitoraggio igienico sanitario: 100,000 analisi annuali)



PARCO AGROALIMENTARE DI BOLOGNA



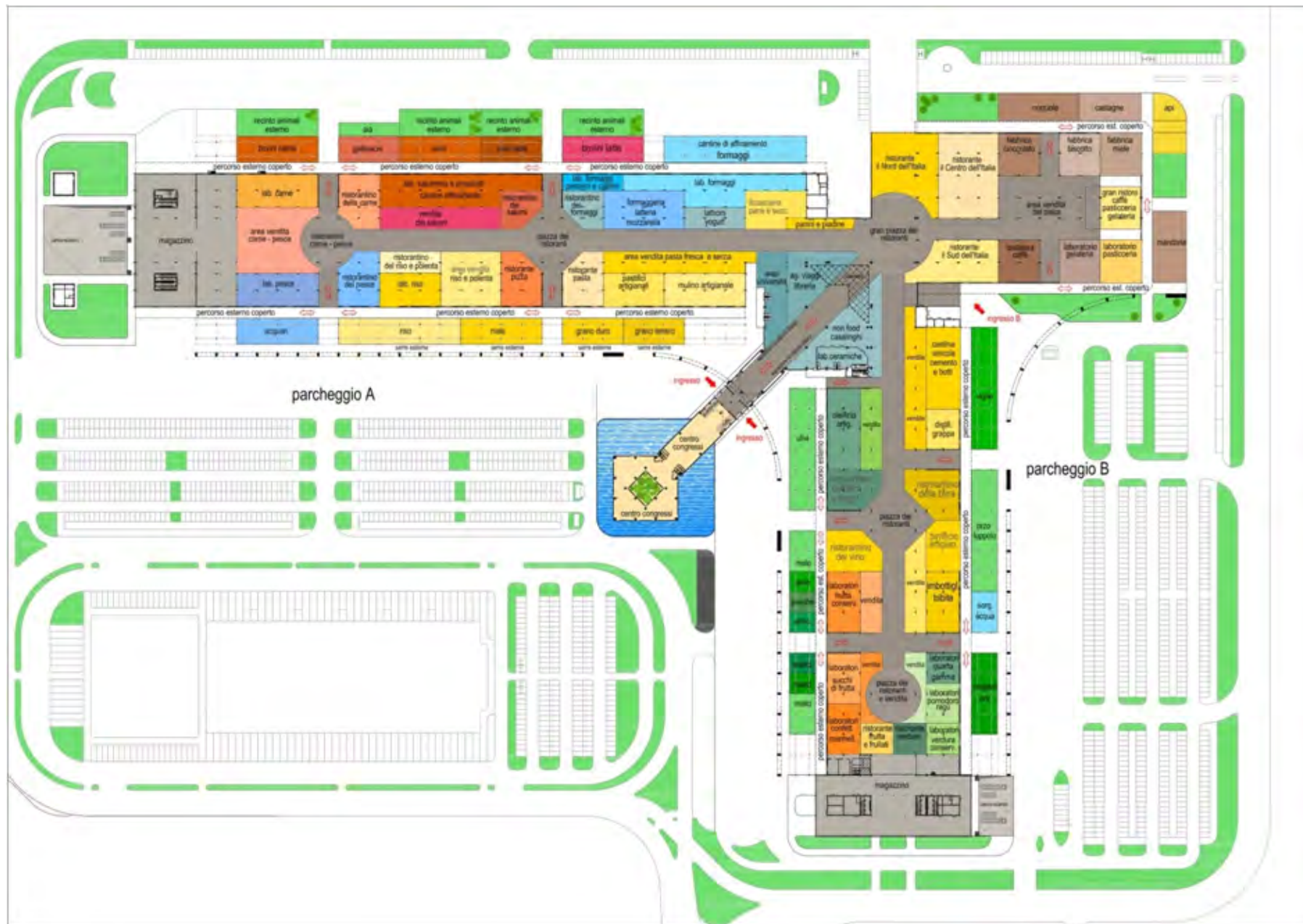
- L'area di CAAB è sovradimensionata rispetto all'utilizzo a mercato all'ingrosso
- **Settembre 2012** → Elaborazione del primo concept di **Parco Agroalimentare** per la valorizzazione dell'area CAAB
- **30 novembre 2012** → Presidente e DG CAAB incontrano a Roma Oscar Farinetti-Eataly
- **Dicembre 2012 – Maggio 2013** → Elaborazione del progetto Parco Agroalimentare – F.I.CO.: CdA CAAB, Comune di Bologna, Provincia di Bologna, Regione E-R e Eataly
- **3 giugno 2013** → Il CdA di CAAB invia ai propri Soci la proposta relativa al progetto F.I.CO.-Eatalyworld
- **1 luglio 2013** → Il Consiglio Comunale di Bologna approva la proposta
- **3 luglio 2013** → L'Assemblea Straordinaria di CAAB delibera e approva il progetto.



IL PROGETTO FUNZIONALE

- Parco Agroalimentare: l'offerta spazia in diversi ambiti, tutto riguardanti l'Agroalimentare ed il Food, con specifica attenzione alla valorizzazione delle eccellenze della tradizione locale, integrando servizi di supporto e aree dedicate alla promozione di cultura, storia e tessuto imprenditoriale del territorio.
- Sono previsti **oltre 100 operatori**.





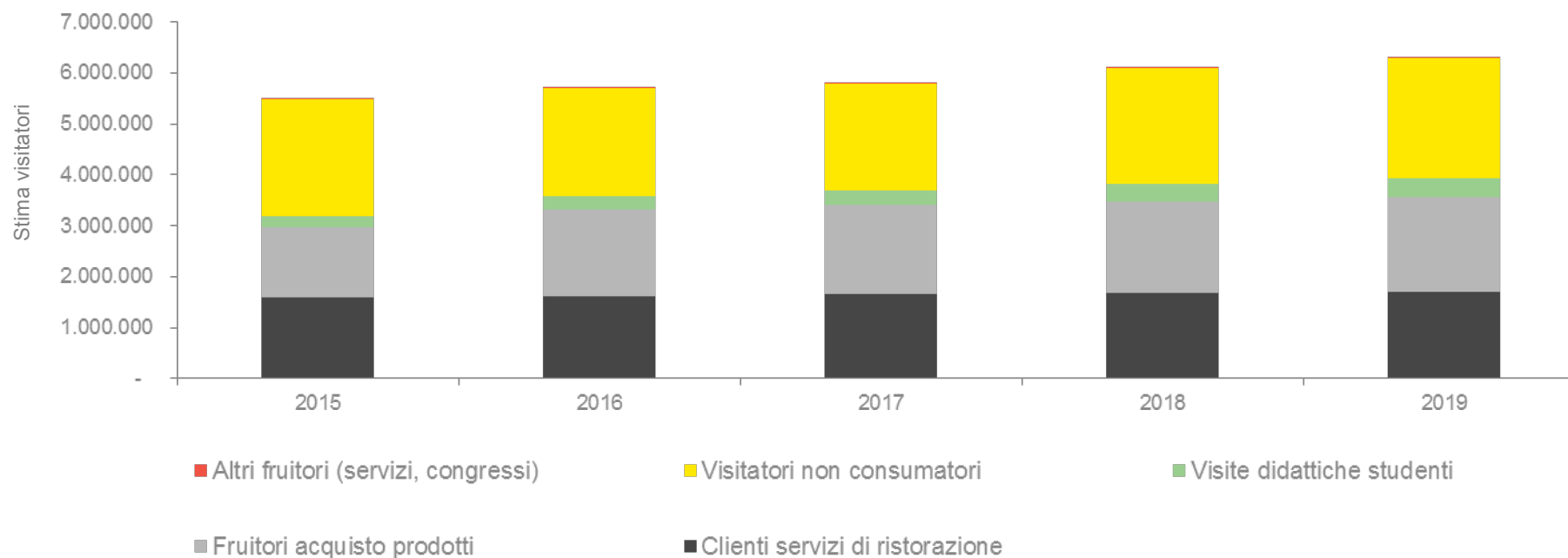
Obiettivo: 6 milioni di visitatori all'anno a regime (ipotesi conservativa)

Ragioni della visita

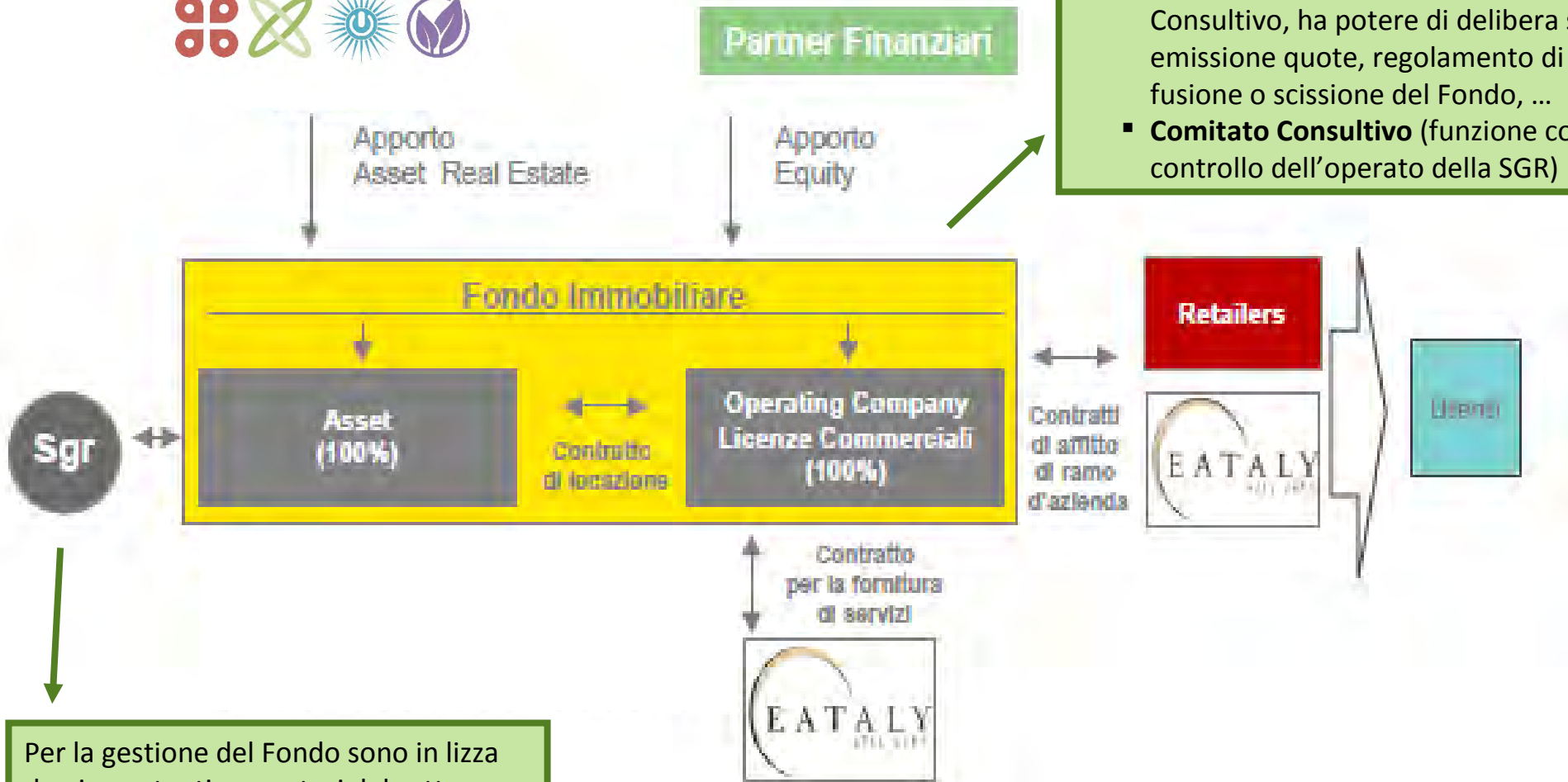


I VISITATORI ATTESI

- ▶ L'apertura di FICO, prevista nel 2015, potrà beneficiare della concomitanza con EXPO 2015
- ▶ Il primo anno è previsto con un traffico di visitatori significativo, proprio in ragione della rilevanza dell'Esposizione Universale e delle sinergie che i due eventi potrebbero attivare, nel rispetto delle specificità e prerogative di ciascuna
- ▶ CAAB ha sviluppato due distinti scenari: uno "Base" maggiormente conservativo, con particolare riguardo ai volumi di traffico; e uno più "Ottimista" che prevede volumi e ricavi di circa il 30% maggiore rispetto al "Base"
- ▶ Lo Scenario Base è stato assunto da CAAB quale riferimento per la stima del ritorno dell'investimento ed è illustrato con maggiori dettagli nelle slide a seguire



LO SCHEMA OPERATIVO



- Il Fondo ha durata 40 anni e un ammontare compreso tra 95 e 400 milioni di euro.
- E' sottoposto alla vigilanza di Consob e Banca d'Italia.
- La governance del Fondo prevede 2 organi:
 - **Assemblea dei Partecipanti** (nomina il Comitato Consultivo, ha potere di delibera su scelta SGR, emissione quote, regolamento di gestione fondo, fusione o scissione del Fondo, ...)
 - **Comitato Consultivo** (funzione consultiva e di controllo dell'operato della SGR)

Per la gestione del Fondo sono in lizza due importanti operatori del settore:

- **PRELIOS SGR**
- **IDEA FIMIT SGR**



IL CRONO-PROGRAMMA



EXPO 2015

Il cronoprogramma è indicativo e potrebbe essere oggetto di modifiche e integrazioni



- **EATALY** è un gruppo fondato nel 2006 da Oscar Farinetti (e partecipato al 40% da COOP), che opera quale catena di distribuzione e ristorazione di prodotti alimentari tipici italiani di fascia medio-alta.
- Il Gruppo seleziona e distribuisce prodotti di alta qualità forniti da aziende medio-piccole del settore enogastronomico, al fine di renderli accessibili ad una fetta ampia di popolazione.
- Inoltre si propone di incrementare la domanda di prodotti di qualità tramite percorsi didattici per bambini, corsi di cucina, degustazioni, ...



- I 17 punti vendita di Eataly in Italia e nel mondo



AMBASCIATORI



Pellegrino Artusi, 1820 - 1911

“La scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene”

Il manuale di cucina composto da ricette di carattere casalingo, raccolte da Artusi durante i suoi viaggi in Italia e pubblicato nel 1891.



Renato Zangheri

Gli orti pubblici di Bologna

Sindaco di Bologna dal 1970 al 1983, a Lui si deve l'intuizione della creazione degli Orti pubblici in un'epoca in cui la società era sempre più industrializzata.



*Ricchezza, abbondanza e varietà
dell'agroalimentare italiano*

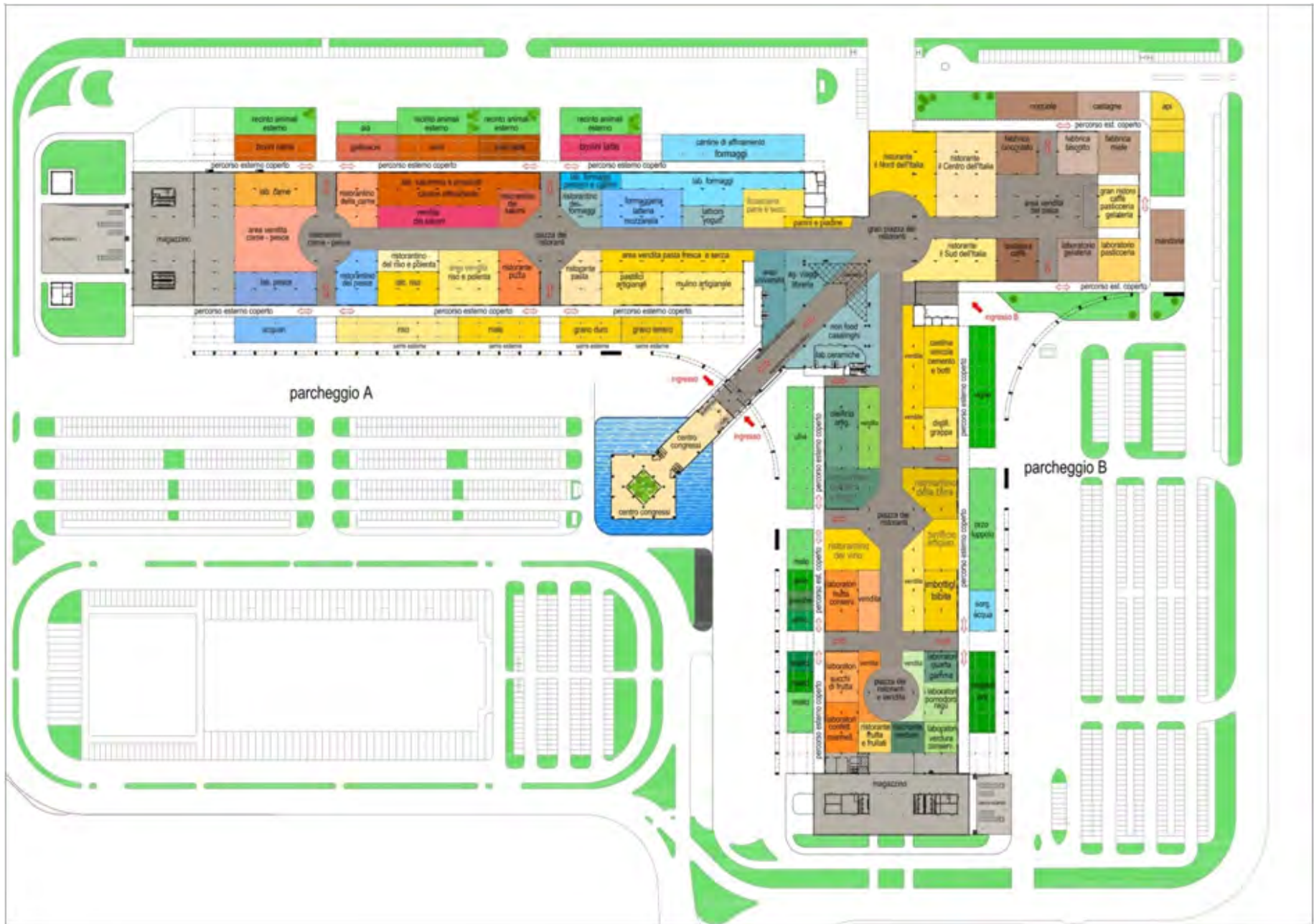


L'arte della lavorazione



Il progetto F.I.CO.





ZONA FRUTTÀ



CAMPI E ORTI	FABBRICHE	VENDITA	RISTORANTI
Frutteto di mele	Laboratorio di frutta conservata in tutti i modi Laboratorio di succhi di frutta Laboratorio di confettura e marmellate	Bancarelle e murali di frutta fresca Barattoli e vetri con frutta conservata Succhi di frutta Barattoli di confetture e marmellate	Della Frutta e dei frullati
Frutteto di pere			
Frutteto di pesche			
Frutteto di albicocche			
Frutteto di aranci			
Frutteto di mandarini			
Frutteto misto con le altre principali cultivar italiane			

ZONA DEI VEGETALI



CAMPI E ORTI	FABBRICHE	VENDITA	RISTORANTI
Orto rialzato del fogliame	Laboratorio della quarta gamma Laboratorio del pomodoro conservato e dei ragù Laboratorio della verdura mista conservata	Bancarelle e murali di verdure fresche Barattoli e vetri con verdura conservata e ragù	Delle verdure
Orto rialzato del pomodoro			
Orto rialzato misto di tutto il resto delle principali cultivar italiane			



ZONA DELL'OLIO DI OLIVA



CAMPI E ORTI	FABBRICHE	VENDITA	RISTORANTI
Piantagione di ulivi delle principali cultivar italiane	Oleificio artigianale a pietra	Olio di oliva e di semi, in bottiglia, in lattina e sfuso	"Dell'Olio" Piatti all'olio extra vergine e friggitoria

ZONA DELLÈ BEVANDE



CAMPI E ORTI	FABBRICHE	VENDITA	RISTORANTI
Vigna con le principali cultivar	Cantina vinicola, cemento e botti	Vino in bottiglia e sfuso	"Del Vino" "Della Birra"
	Distilleria di Grappa	Grappa e distillati vari	
Campo di orzo e luppolo	Birrificio artigianale	Birra in bottiglia e sfusa	
Grotta con sorgente di acqua	Imbottigliamento bibite	Acque minerali, una per ogni regione italiana e bibite	



ZONA CEREALI



CAMPI E ORTI	FABBRICHE	PRODUZIONE E VENDITA	RISTORANTI
Campo di Grano Tenero Varie Cultivar	Mulino artigianale a pietra per farine e semole	Panetteria artigianale a legna. Vendita pane e succedanei	<ul style="list-style-type: none"> - Focacceria - Pizzeria - Della Polenta - Della Pasta - Paninoteca - Piandineria
Campo di Grano Duro Varie Cultivar		Pastificio artigianale per pasta secca con celle di essicazione. E vendita	
Campo di Mais Varie Cultivar		Pastificio artigianale per pasta fresca a macchina e a mano. E vendita	

ZONA DEL RISO



CAMPI E ORTI	FABBRICHE	VENDITA	RISTORANTI
Campo con le principali cultivar del riso	Laboratorio per insacchettamento del riso varie monocultivar	Riso in varie confezioni	Del riso





STALLE E ACQUARI	FABBRICA	VENDITA	RISTORAZIONE
Bovini da carne, le principali razze italiane	Laboratorio preparazione carne	Macelleria e Take away carni e uova	Ristorantino della carne
Gallinacci, le principali razze italiane			
Suini, le principali razze italiane	Laboratorio Salumeria e prosciuttificio + 4 cantine di affinamento Parma, S. Daniele, Culatello di Zibello e misto (salami, coppe, pancette etc)	Salumeria e Take away salumi	Ristorantino dei salumi
Ovini da latte, pecore e capre delle principali razze italiane	Laboratorio Formaggi Caprini e pecorini e una cantina di affinamento	Formaggeria e take away formaggi Latteria, Latticini e Yogurt	Ristorantino dei formaggi
Bovini da latte, delle principali razze italiane	Laboratorio Parmigiano Reggiano + affinamento Laboratorio Grana Padano + affinamento Laboratorio Gorgonzola +affinamento Laboratorio Mozzarella, Fiordilatte e Bufala Laboratorio Formaggi vari + affinamento Laboratorio Yogurt		
Acquario del Mediterraneo	Laboratorio Selezione e preparazione pesce	Pescheria	Ristorantino del pesce
Acquario dell'Adriatico			
Acquario dei Mitili			



ZONA DEL DOLCE



CAMPI E ORTI	FABBRICHE	VENDITA	RISTORANTI
Campo di nocciole	Fabbrica del cioccolato	Cioccolato, torroni e affini	Gran Ristoro del Caffè, Pasticceria e Gelateria
Castagneto	Fabbrica del biscotto	Biscotti e affini	
Arnie delle api	Fabbrica del miele	Miele e affini	
	Pasticceria	Prodotti di pasticceria fresca e conservata	
	Gelateria	Gelati freschi e conservati	
	Officina di tostatura del caffè	Confezionamento caffè	

ZONA DEL NO FOOD E DEI RISTORANTI CENTRALI



	LABORATORI	VENDITA	RISTORANTI
	Zona con computers dove i ragazzi dell'Università di Pollenzo preparano e stampano documenti	Libreria	3 grandi ristoranti a vista "Il Nord dell'Italia" "Il Centro dell'Italia" "Il Sud dell'Italia"
	Laboratorio artigianale delle ceramiche artigianali italiane	Casalinghi "Tavola e cucina" Bellezza e benessere	
	Agenzia viaggi	Scatole "Eatinerari" per viaggiare nelle regioni italiane	



CENTRO CONGRESSI



	LABORATORI	VENDITA	RISTORANTI
	Adiacente alla zona dell'Università di Pollenzo e ai 3 ristoranti centrali un Centro Congressi polifunzionale e separabile da 100 a 500 persone		Caffè, Bar con zona break e guardaroba





F.I.CO.





F.I.CO.





F.I.CO.





F.I.CO.





F.I.CO.





F.I.CO.







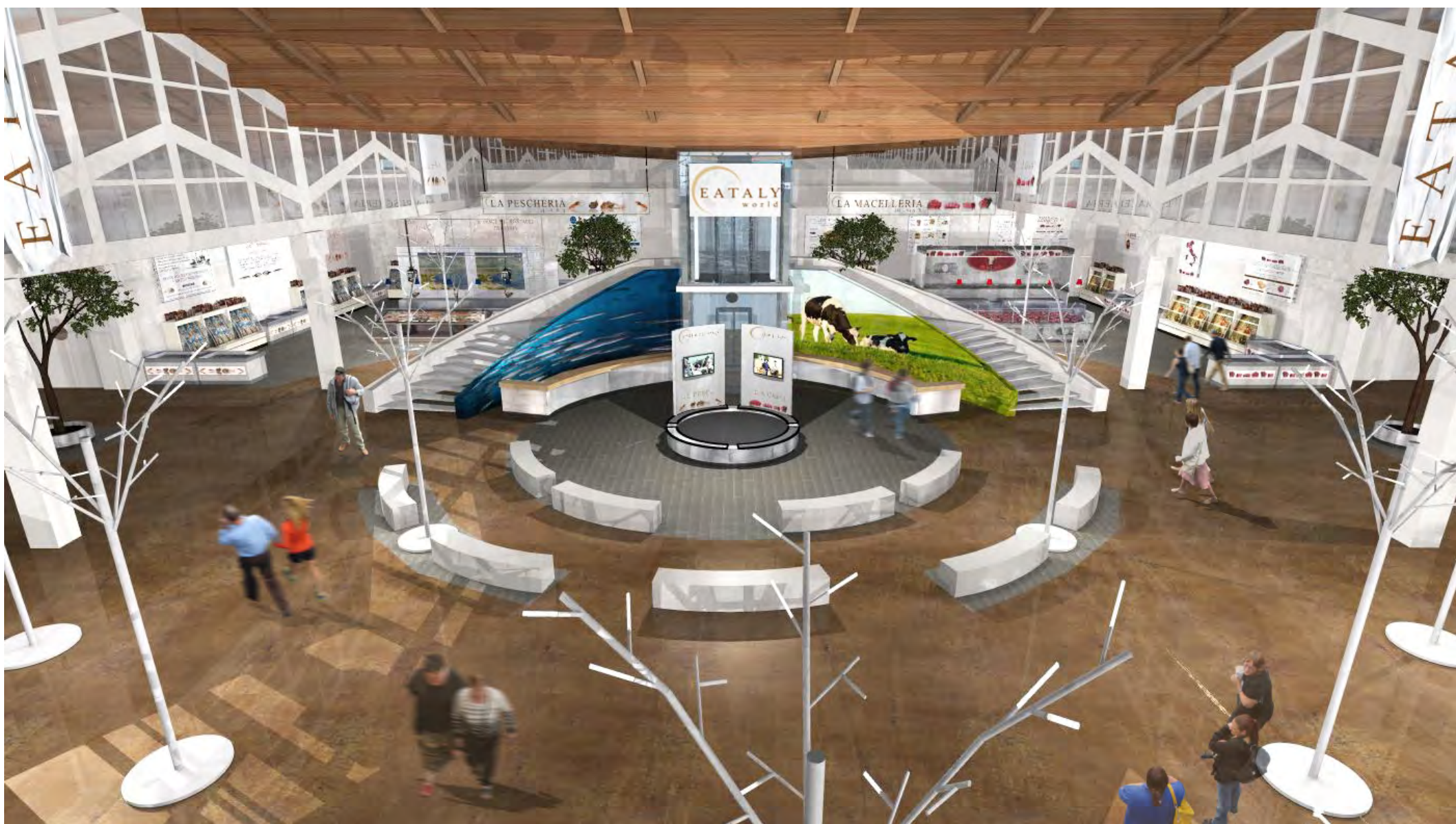


F.I.CO.















FICO: L'OBIETTIVO



Un grande patrimonio agroalimentare
in Italia, in Emilia – Romagna e a Bologna
da valorizzare...

... C'è tutto un mondo
che ha voglia d' Italia
(*cibo, cultura, turismo*)...



FICO

UNA PRIMA RISPOSTA IMPORTANTE



F.I.CO.

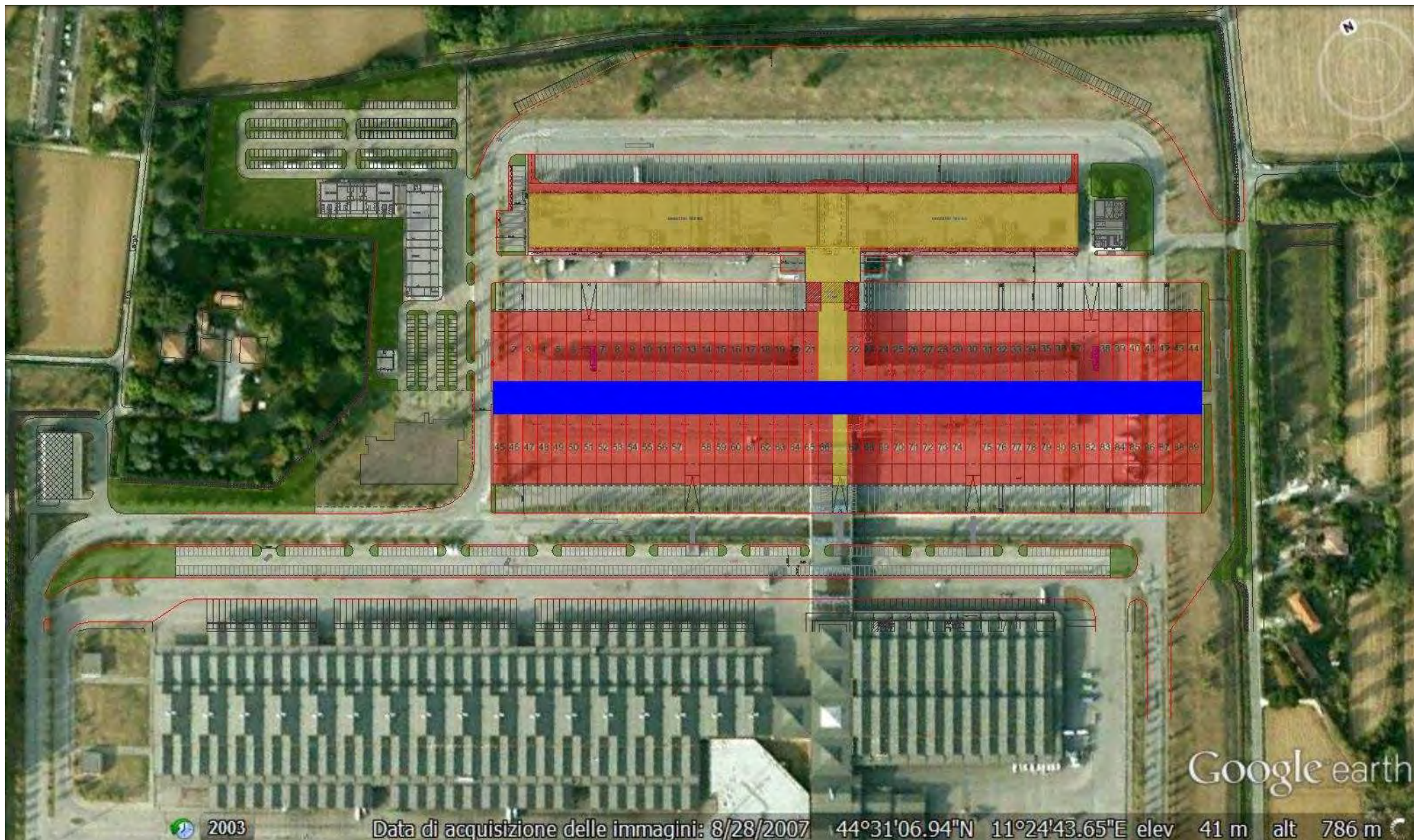


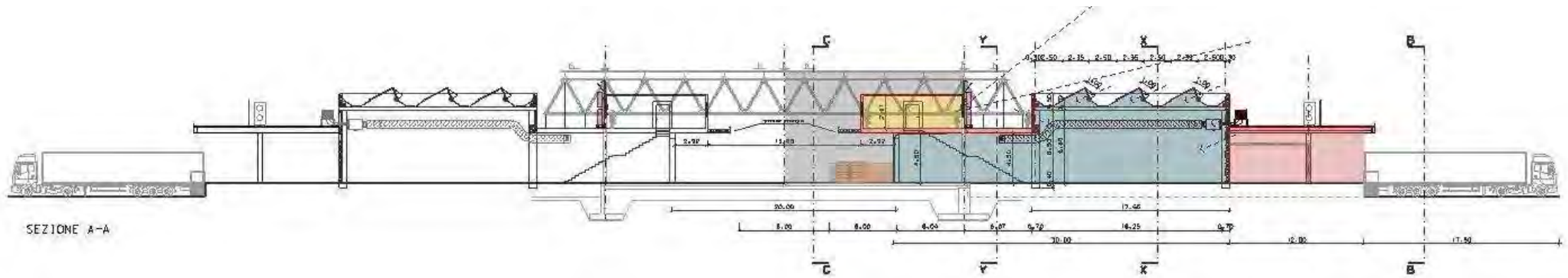


Image © 2013 DigitalGlobe

F.I.CO.







Ogni magazzino della nuova struttura avrà rampe di carico e sarà completamente coibentato.

- Migliore gestione e minori costi della logistica
- Migliore gestione della catena del freddo e della qualità dei prodotti
- Riduzione ed ottimizzazione dei tempi di trasferimento e carico/scarico





F.I.CO.

