



CAAB



CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



COMUNE DI BOLOGNA

EATALY
alti cibi



F.I.CO. - Fabbrica Italiana COntadina

UN PROGETTO PER BOLOGNA

F.I.CO.





I protagonisti del progetto:



COMUNE DI BOLOGNA



TERRITORIO

- Istituzioni
- Cooperazione
- Associazioni



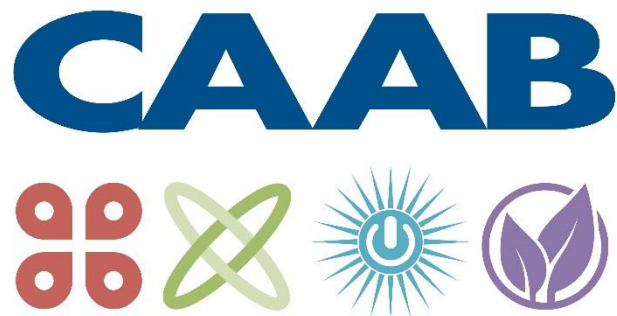
L'OPERAZIONE

- **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%



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

 A UniBo – Facoltà di Agraria

 B Zona Commerciale

 C Svincolo autostrada A14

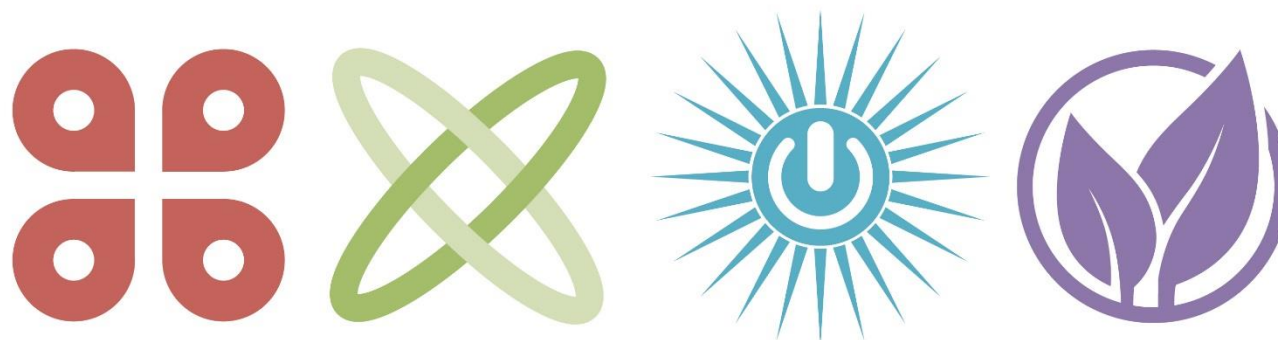
 D Scalo ferroviario

 E Bologna - centro





CAAB



LA MISSION E LA NUOVA STRATEGIA DEL CAAB

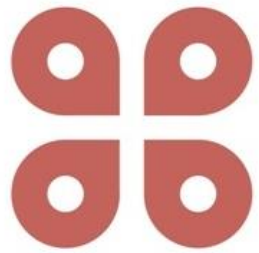


L'AZIENDA

- **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



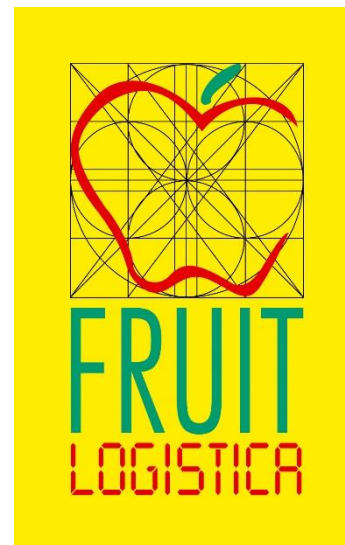
F.I.CO.



CAAB – CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



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

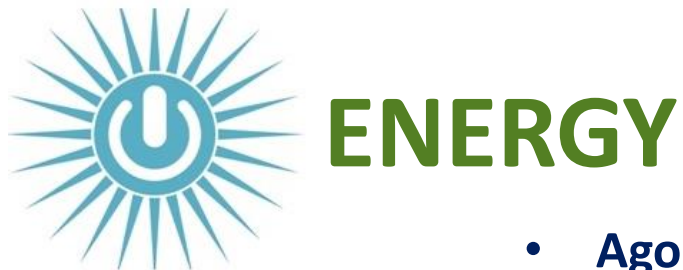


CONVEGNO INTERNAZIONALE in occasione di
BOLOGNA, 6 SETTEMBRE 2013, ORE 9.30-13
Aula Absidale di Santa Lucia - Università di Bologna
via de' Chiari 25/a

sana 25th edition
salone internazionale del biologico e del naturale

F.I.CO.





- 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.



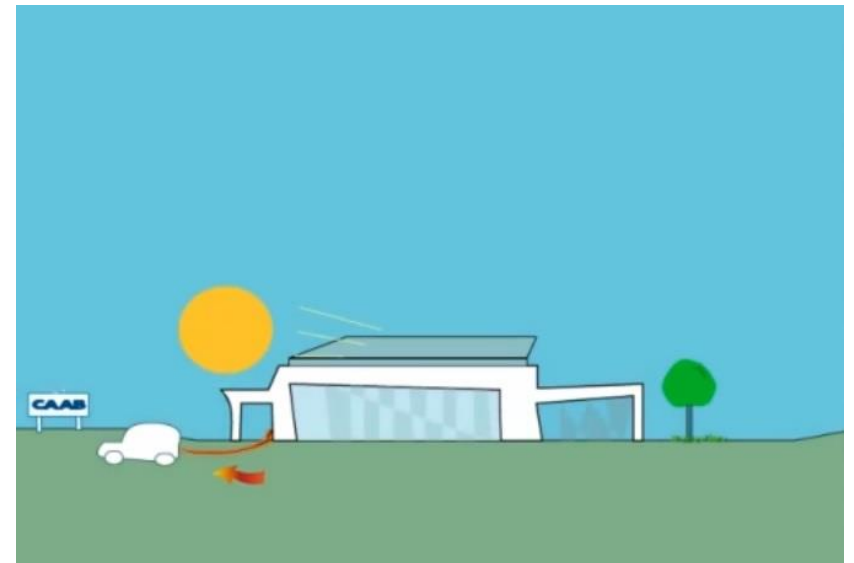


SUSTAINABILITY

Progetto «City Logistic»



 **Smart**
City Exhibition **2013**
BOLOGNA FIERE 16-17-18 october 2013





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

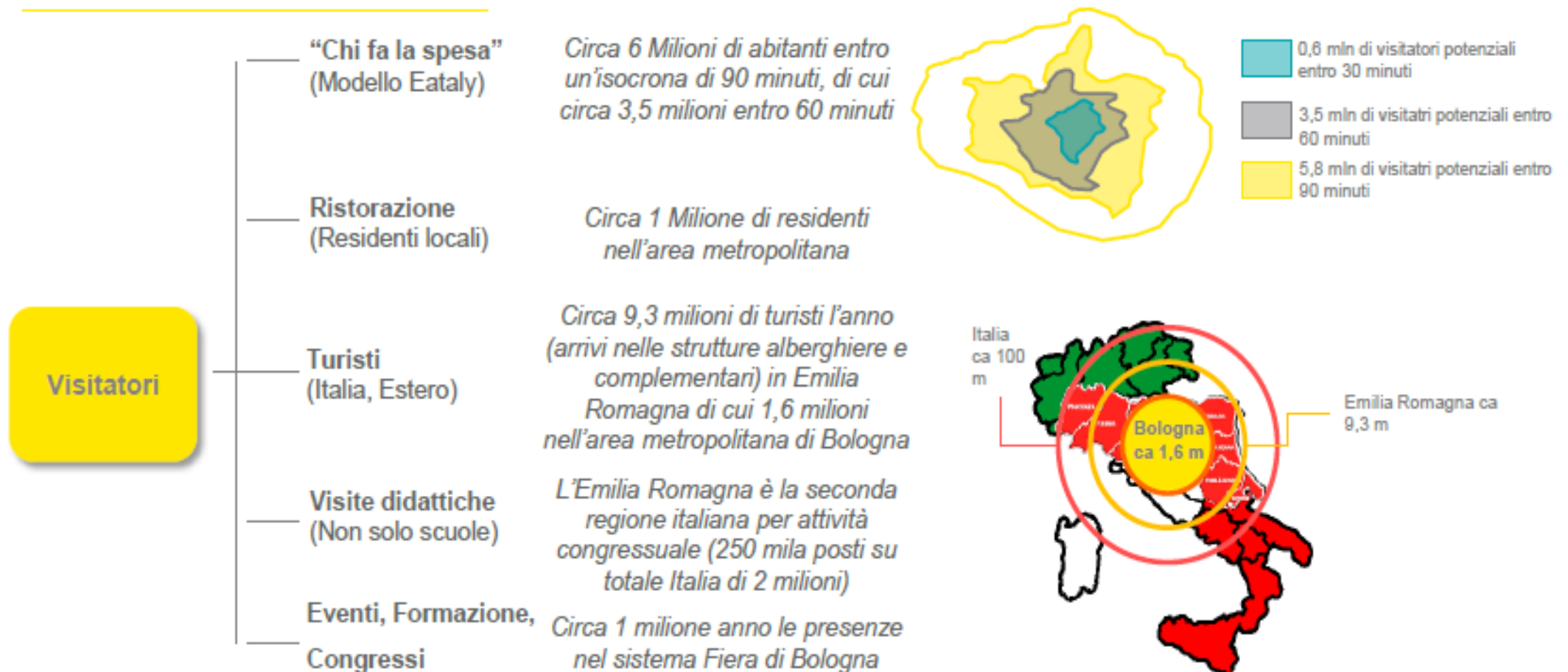
- Parco Agroalimentare: l'offerta spazia in diversi ambiti, tutto riguardanti l'Agroalimentare ed il Food, con specifica attenzione alla valorizzazione delle eccellenze della tradizione locale, integrando servizi di supporto e aree dedicate alla promozione di cultura, storia e tessuto imprenditoriale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





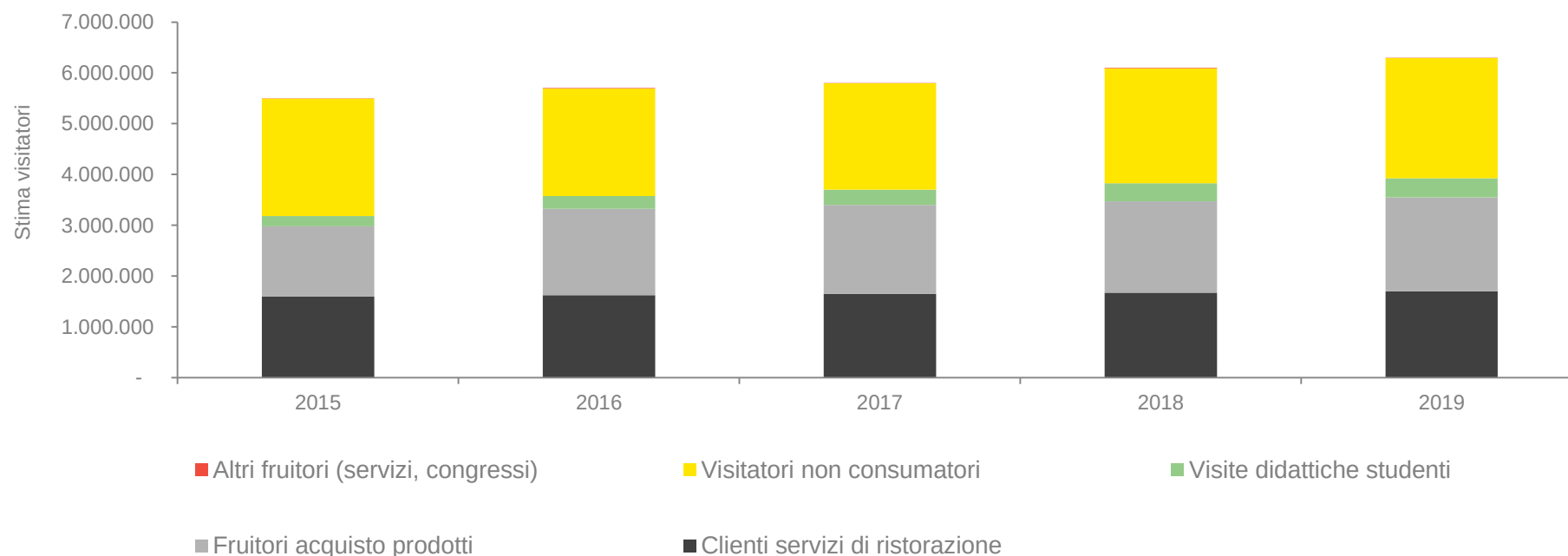
Obiettivo: 6 milioni di visitatori all'anno a regime (ipotesi conservativa)

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



Partner Finanziari

Apporto
Asset Real Estate

Apporto
Equity

Fondo Immobiliare

Asset
(100%)

Contratto
di locazione

Operating Company
Licenze Commerciali
(100%)

Contratto
per la fornitura
di servizi

Retailers

Contratti
di affitto
di ramo
d'azienda

Utenti

Sgr

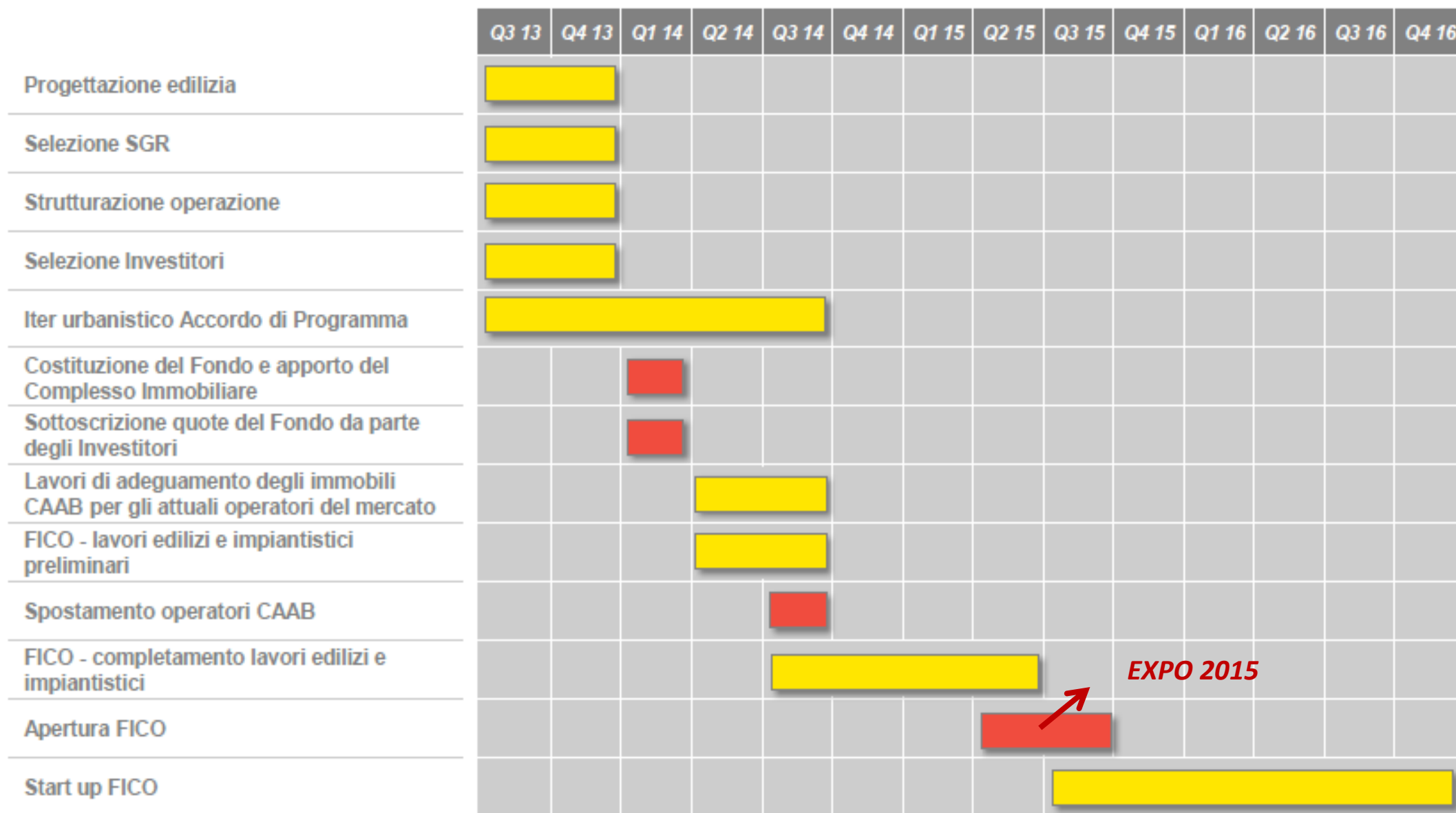
Per la gestione del Fondo sono in lizza
due importanti operatori del settore:

- PRELIOS SGR
- IDEA FIMIT SGR

- 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)



IL CRONO-PROGRAMMA



EXPO 2015

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





Tiziana Primori – Vice Presidente Eataly/
Sviluppo e Gestione Partecipate COOP Adriatica



- **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, 1925 - 2012

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 FRUTTA



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	Della Frutta e dei frullati
Frutteto di pere		Barattoli e vetri con frutta conservata	
Frutteto di pesche		Succhi di frutta	
Frutteto di albicocche		Barattoli di confetture e marmellate	
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	Delle verdure
Orto rialzato del pomodoro		Barattoli e vetri con verdura conservata e ragù	
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 DELLE 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 sucedanei	- 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
Gallinacei, 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 Selezionamento 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.



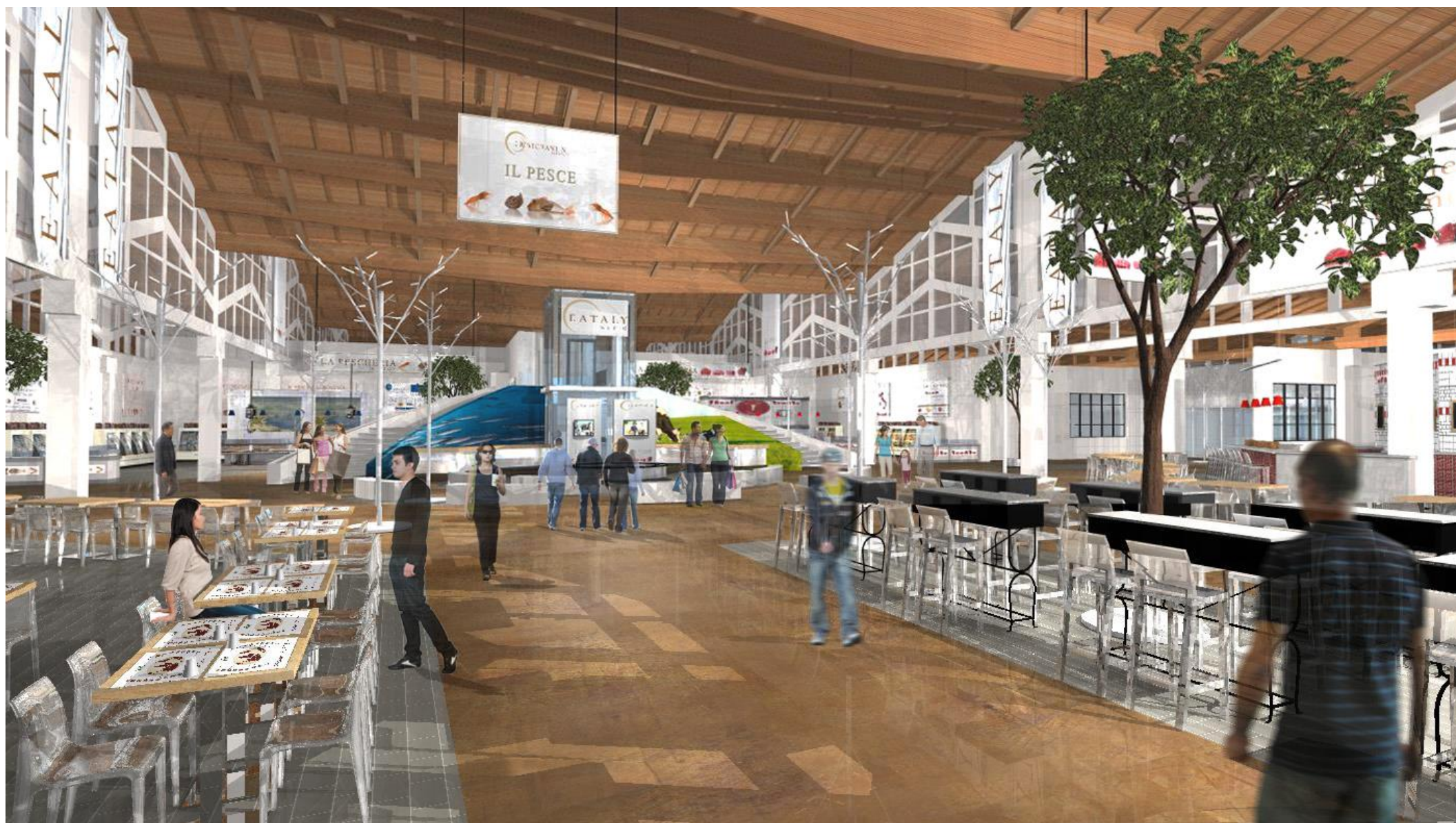


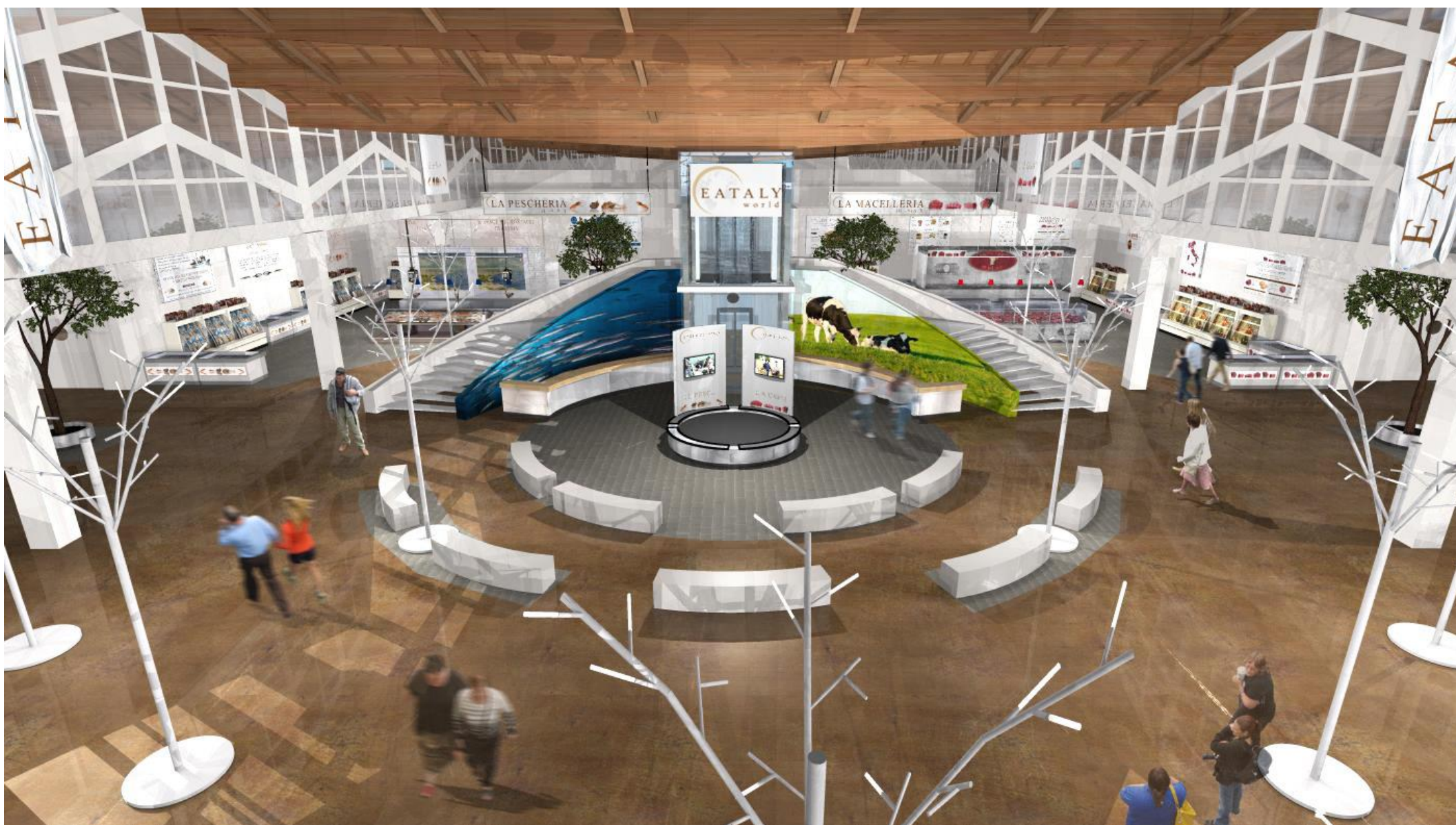




















Un grande patrimonio agroalimentare
in Italia, in Emilia – Romagna e a Bologna
da valorizzare...

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

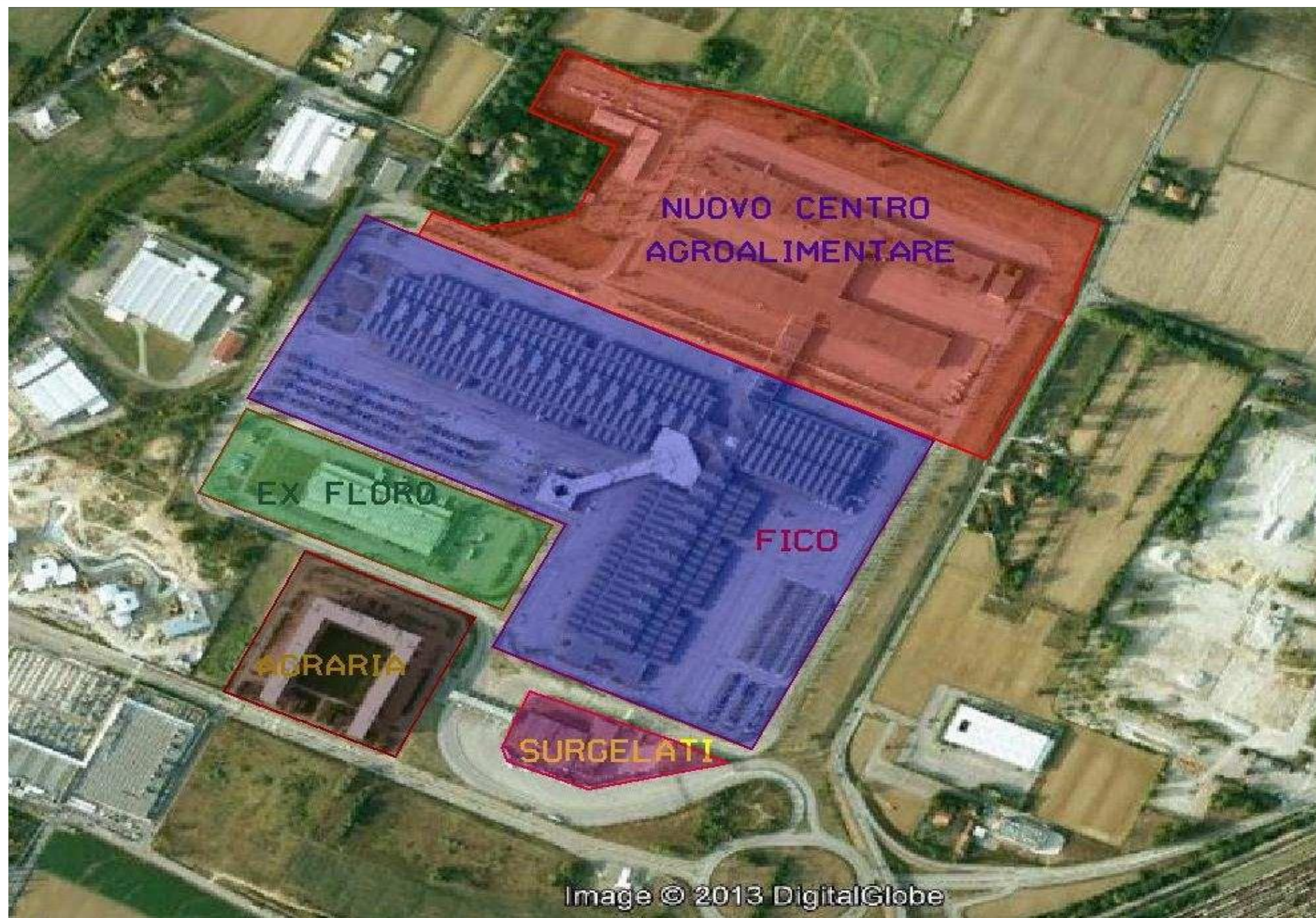


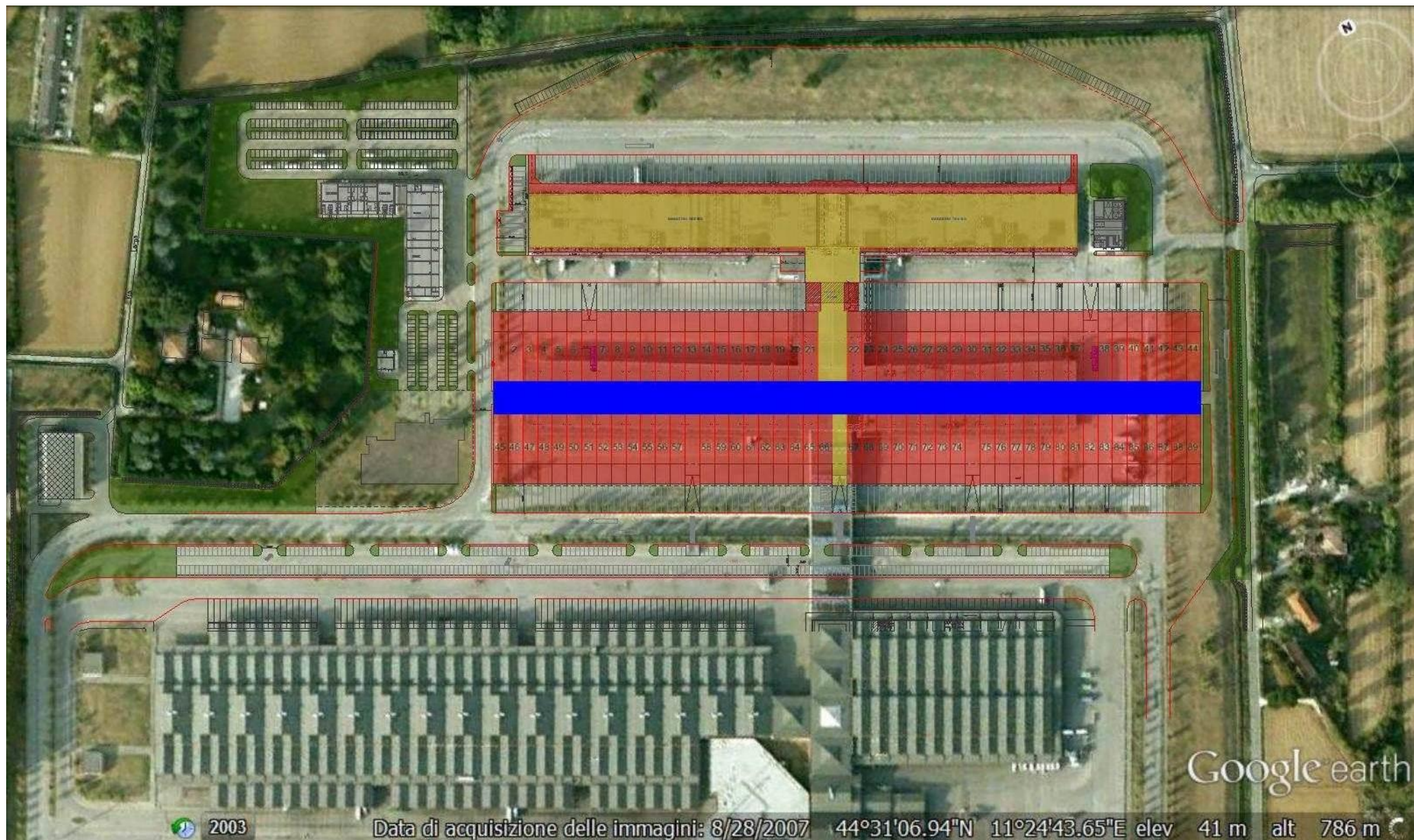
FICO

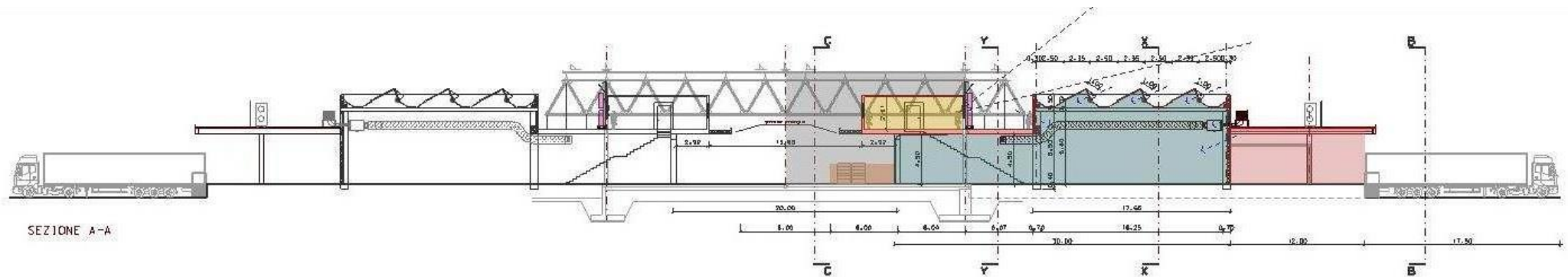
UNA PRIMA RISPOSTA IMPORTANTE











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









CAAB

CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



COMUNE DI BOLOGNA

EATALY
alti cibi

EATALY
WORLD

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

Enrico Postacchini
Presidente Confcommercio Ascom Bologna

F.I.CO.



CAAB



CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



COMUNE DI BOLOGNA

EATALY
alti cibi

EATALY
WORLD



F.I.CO. – Fabbrica Italiana COntadina

UN PROGETTO PER BOLOGNA

Daide Pietrantoni – Cineteca di Bologna

F.I.CO.



CAAB



CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



COMUNE DI BOLOGNA

EATALY
alti cibi

EATALY
WORLD

F.I.CO. – Fabbrica Italiana COntradina
UN PROGETTO PER BOLOGNA

Fabrizio Sarti

Presidente Istituzione Villa Smeraldi – Museo della
Civiltà Contadina

F.I.CO.



CAAB



CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



COMUNE DI BOLOGNA

EATALLY
alti cibi

EATALLY
WORLD

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

Alberto Vicari
Direttore Dipartimento di Scienze Agrarie
Università di Bologna

F.I.CO.



CAAB



CENTRO AGROALIMENTARE BOLOGNA



COMUNE DI BOLOGNA

EATALY
alti cibi

EATALY
WORLD

F.I.CO. – Fabbrica Italiana COntadina

UN PROGETTO PER BOLOGNA

Antonio Danieli

Direttore Generale Fondazione Marino Golinelli

F.I.CO.



