



**SUL NOSTRO SITO**

Vedi la photogallery con tutti i rendering del progetto Fico all'indirizzo

[www.ilrestodelcarlino.it/bologna](http://www.ilrestodelcarlino.it/bologna)

**I TEMPI**

**Giovedì 19 il via ufficiale all'impresa**

È SOLO un rendering, certo. Eppure Fico-Eatalyworld procede sempre più spedito lungo la strada che lo porterà all'apertura di novembre 2015. Intanto ieri una riunione del cda del Caab ha fissato per il 19 dicembre l'avvio ufficiale dell'impresa. Entro quella data, ovvero, dovranno mettersi a posto le ultime caselle: i 6 milioni mancanti alla quota minima di 40 milioni del fondo immobiliare Pai, l'accordo definitivo con gli operatori del Caab per lo spostamento nella nuova struttura (già presente di fianco) e la definizione della Sgr che guiderà il fondo (in pole è la Prelios, che ha staccato la Idea Fimit di poch punti).

IERI è stato infine preso atto dei primi 34 milioni già sottoscritti. A fare la parte del leone è il mondo cooperativo, con 9 milioni di Coop Adriatica, 3 di Legacoop, 1 di Coop Reno e i 3 sono della maxi-cordata riconducibile a Concooperative, che ha come capofila Emil Banca-Bcc e al suo interno le sottoquote da 250 mila euro di: Concooperative, di Sacca, Romagna spa, Coprob, Ascom, Cna e Poligrafici Printing. Poi ci sono i due milioni di Unindustria, i due della Camera di Commercio (più quello personale del presidente, Giorgio Tabellini), il milione di Alberto Masotti (ex Perla), quello di Conpartigianato Assimprese Imola, del Collegio nazionale degli agrotecnici (incluso nella fondazione Enpaia) e di Unendo Energia, che per il Caab ha realizzato l'impianto fotovoltaico. Dal mondo della banche arrivano i 5 milioni di Banca Imi presieduta da Fabio Roversi-Monaco e il milione a testa della Fondazione Carisbo e della Fondazione del Monte (con la Carimonte Holding).

**No food e ristoranti**

Prevede un laboratorio delle ceramiche artigianali italiane, un'agenzia di viaggi, libreria, vendita di casalinghi (tavola e cucina), bellezza e benessere, scatole 'Eatinerari' nelle regioni, tre ristoranti a vista specializzati in piatti del Nord, Centro e Sud Italia.

**Il 'dolce'**

La zona comprende campo di nocciole, castagneto e arnie per le api. Poi alcune fabbriche: cioccolato, biscotto, miele; e pasticceria, gelateria e officina di tostatura caffè. Vendita di cioccolato, torroni, biscotti, gelati e caffè.

**I vegetali**

Il paradiso degli orti rialzati: quello del fogliame, del pomodoro e di tutte le principali coltivazioni italiane. Ci sarà uno spazio dedicato alla produzione del ragu e bancarelle di verdure fresche con barattoli in vetro per quelle conservate

**La frutta**

Ospiterà campi e orti di mele, pere, pesche, albicocche, aranci e mandarini. E ancora laboratori di succhi di frutta, confetture e marmellate, negozi e bancarelle di prodotti freschi e conservati e infine un ristorante dedicato ai frullati



**BURATTINI A BOLOGNA NATALE 2013**

Sabato 21 Dicembre alle ore 16.30

**Canto di Natale**

commedia per i burattini bolognesi ispirata al romanzo "A Christmas Carol" di C. Dickens

Domenica 29 Dicembre alle ore 16.30

**La Strega Morgana**

favola magica del repertorio classico bolognese

ingresso gratuito

Sala Prof. Marco Biagi del Baraccano  
Via Santo Stefano, 119 - Bologna  
info 333 2566426 - [www.burattinidiriccardo.it](http://www.burattinidiriccardo.it)

Organizzazione: **CEASCOM**

Con il contributo: **CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BOLOGNA**

