



City of food
is Bologna

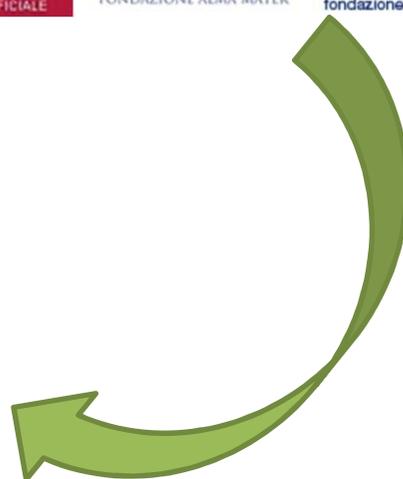
City of food

is

BOLOGNA

Alessandro Bonfiglioli

Da EXBO a Bologna City of food



City of food
is Bologna



City of food
is Bologna

**Bologna City of
Food**
è un progetto di
MARKETING TERRITORIALE

MISSION

**BOLOGNA IS CITY OF
FOOD**

**OVVERO (IPERBOLE !!)
E' LA CAPITALE
DEL CIBO**

City of food



City of food
is Bologna

**Cosa viene
fatto nel
mondo??**

Londra

**San
Francisco**



City of food
is Bologna



- **A “London Food Strategy” has been approved, focusing on health, environment, economy, social and cultural security. The strategy has five broad objectives:**
- **to improve Londoners’ health and reduce health inequalities via the food they eat**
 - **to reduce the negative environmental impacts of London’s food system**
 - **to support a vibrant food economy**
 - **to celebrate and promote London’s food culture**
 - **to develop London’s food security.**

These objectives are implemented thanks to specific actions, on food provision, access and transport. Thus London will tend to a food distribution system that is economically and environmentally efficient, as well as socially just.

Londra



City of food
is Bologna

Sustainweb search

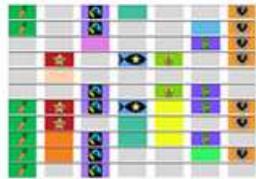
Home **Projects & Campaigns** About Sustain Membership News Publications Jobs Food Calendar

Home > News > London Food Link > How does your London Borough fare in the 2011 good food league table?

London Food Link news

How does your London Borough fare in the 2011 good food league table?

21/11/2011



Which London Boroughs are showing leadership?



Community food growing



Food for Life in schools



Fairtrade food



Sustainable fish



Healthier catering



Animal welfare



Food waste



More action for good food

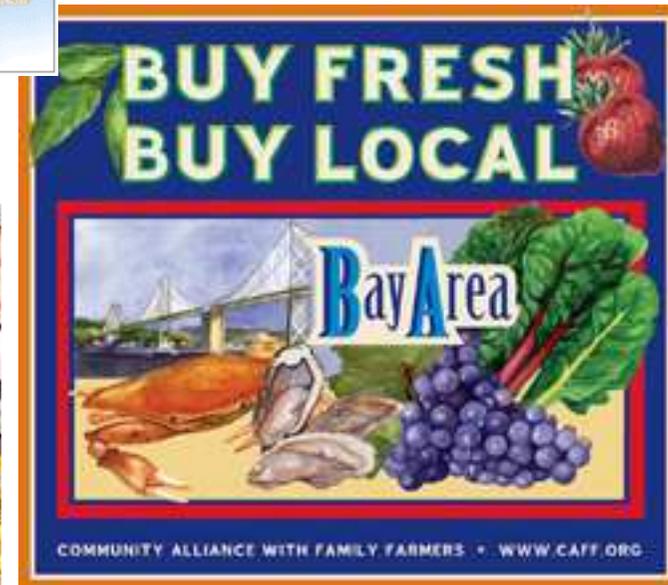
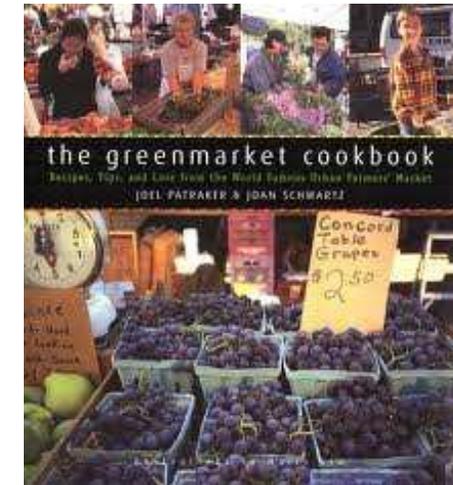




City of food
is Bologna

**A S. Francisco il sindaco
Gavin Newsom nel 2009
ha diramato una
direttiva
esecutiva “Sustainable
Food for S. Francisco –
Food Plan for the city”**

**Nella direttiva si
definisce il “*foodshed*”
ovvero il bacino di
approvvigionamento
alimentare di S.
Francisco per i prodotti
locali.**



San Francisco



City of food
is Bologna

LE POTENZIALITA'

**Bologna è già
riconosciuta come
una
CITTA' DEL CIBO**

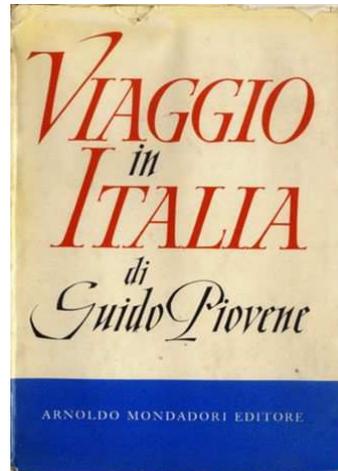


City of food
is Bologna

La Storia: Bologna LA GRASSA



«Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, ché se la merita. [...] un filantropo che vagheggiasse di legare il suo nome a un'opera di beneficenza nuova in Italia, potrebbe giovarsi. Parlo di un Istituto culinario, ossia scuola di cucina a cui Bologna si presterebbe più di qualunque altra città per il suo grande consumo, per l'eccellenza dei cibi e per il modo di cucinarli.»



«Bologna, con l'Emilia, ha la più celebre cucina d'Italia. La sua caratteristica è che il numero degli ingredienti non sembra mai sufficiente, come in certe chiese barocche, dove rimane sempre un ornato da aggiungere [...] Il piatto bolognese è l'apoteosi della natura morta barocca. [...] Chi passeggia una giornata per le vie di Bologna, tra gli odori carnosì e brodosì dei ristoranti, tra gli odori cremosì delle pasticcerie, nel riverbero rosso delle sue mura e torri.»



City of food
is Bologna

Forbes



David Rosengarten
Contributor

FOLLOW

I write about
restaurants and
wine.

full bio



LIFESTYLE | 11/20/2013 @ 10:43AM | 114 958 views

Italy's Greatest Gastronomic Treasure, Emilia-Romagna

Comment Now Follow Comments



EDITION: INTERNATIONAL | U.S. | MEXICO | ARABIC

TV: CNN | CNN en Español

Not online yet

Sign up | Log in

SEARCH

powered by Google

Home | Video | World | U.S. | Africa | Asia | Europe | Latin America | Middle East | Business | World Sport | Entertainment | Tech | Travel | Report

Part of complete coverage on **100 Places to Eat**

Eating sunup to sundown in Bologna, Italy

By Pamela Berger, Special to CNN
November 5, 2012 — Updated 19:49 GMT (09:49 HKT)

SHARE THIS

Print | Email | More sharing

A typical Italian breakfast involves a simple coffee and pastries, often filled with custard, cream or chocolate.

A simple start

1 2 3 4 5 6 7 8

STORY HIGHLIGHTS (CNN) — Incredible architecture and art are splendid and interesting

Start Here >

Quest means Business

theguardian

Travel > Bologna

10 best budget eats in Bologna

Bologna, home to mortadella and ragù, is one of the best places to eat out in Italy, says **John Brunton** — and one of the cheapest

John Brunton
theguardian.com, Tuesday 22 November 2011 06:00 GMT
Jump to comments (4)



Bologna. Photographs: John Brunton

Bologna is known as "La Grassa" (the Fat One), and this friendly city can stake a strong claim to being at the heart of Italian cuisine. This is the home of fresh pasta, the famous mortadella sausage, and nearby there

DEPARTURES

SEARCH [] GO

HOME | TRAVEL | FASHION | SHOPPING | ART & CULTURE | LIFESTYLE | DISPATCH

Exclusive content for Platinum Card® and Centurion® members from American Express. ?

Newsletter | Twitter | Mobile | Promotions | Log In

VAIL CASCADE RESORT & SPA
Vail, Colorado
LUXURY LINK

Home > Travel > Sep 2009 > Black Book > **Italy: Food Lover's Bologna**

Print | Tweet | Submit | Email

Italy: Food Lover's Bologna

By Elissa Flinn
Sep 2009

Even in Italy, a country that takes food very seriously, Bologna stands out. Its chamber of commerce preserves centuries-old recipes, and the city's nickname, La Grassa, means "the Fat One." The Cesenine, an association of foodies who spread the gospel of regional Italian cuisine, got its start here, as did such specialties as mortadella, tortellini, and, of course, Bologna's sauce. All of which is to say, Bologna is an omnivore's dream.

FROM MARKET TO MARKET

Mercato di Mezzo and Mercato delle Erbe are the city's biggest food markets. Mezzo, located in the Quadrilatero area, behind Piazza Maggiore, the main square, is known for the cured meats of its salumiere. The best tamburini, an informal store-in-store where everything

La Ballia is the ultimate formaggiera and does its own version of Parmesan called Sua Maestà il Nero, as well as the delicate squacquerone, a soft and creamy stracchino-like cow's-milk cheese with a mild flavor and a pleasant acidic tang.

IN THE MAGAZINE

View the Current Issue

VIEW THE ARCHIVES

Select Issue by Year

SK-II

Discover Kate Bosworth's Secret to Beautiful Skin

BEAUTY AND TRAVEL CONTENT POWERED BY SK-II

TRAVEL | LIFESTYLE COMMENT

Hit the Slopes in Niseko, Japan

Travel > Italy

Italy: food and fantasy on a road trip in Emilia-Romagna

A tour around Italy's famous food region, Emilia-Romagna, takes in gourmet treats, the best lambrusco and stays in medieval castles and towers. What's not to fall in love with?

More to enjoy in Emilia-Romagna



Liz Boulter
The Guardian, Friday 6 September 2013 21:00 BST
Jump to comments (7)



Vineyards and views of the Apennines south of Bologna. Click on the magnifying glass icon for a map of the region.

City of food



City of food
is Bologna

**Cosa è
riconosciuto di
Bologna nel
mondo?**



www.shutterstock.com · 158394200

City of food



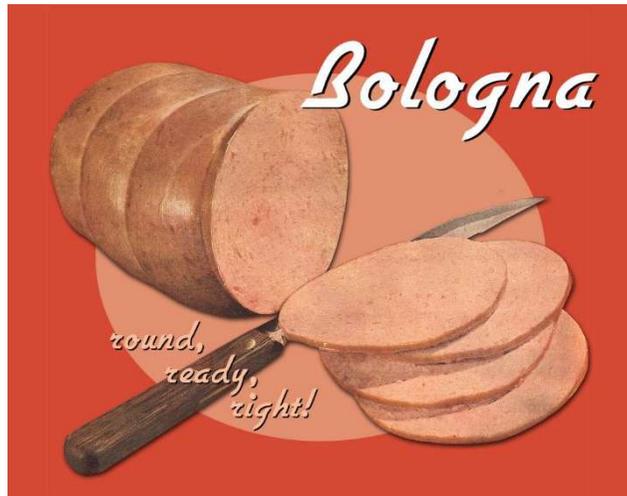
City of food
is Bologna



City of food



City of food
is Bologna



National Bologna Day!

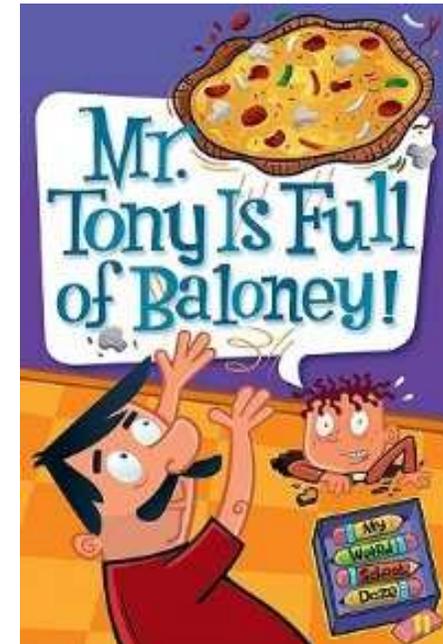
Cool bologna recipes and more!



Daily Holiday Blog

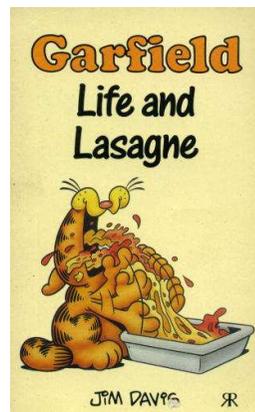


City of food





City of food
is Bologna



City of food



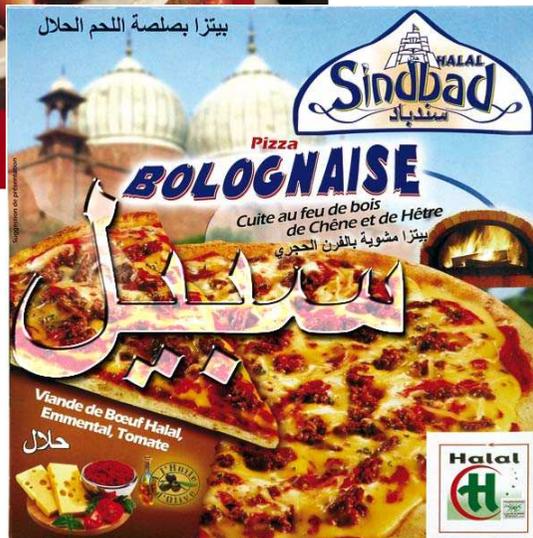
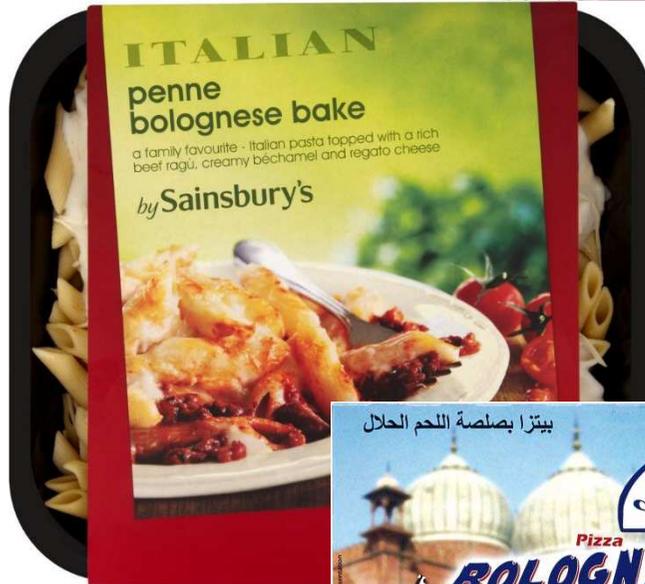
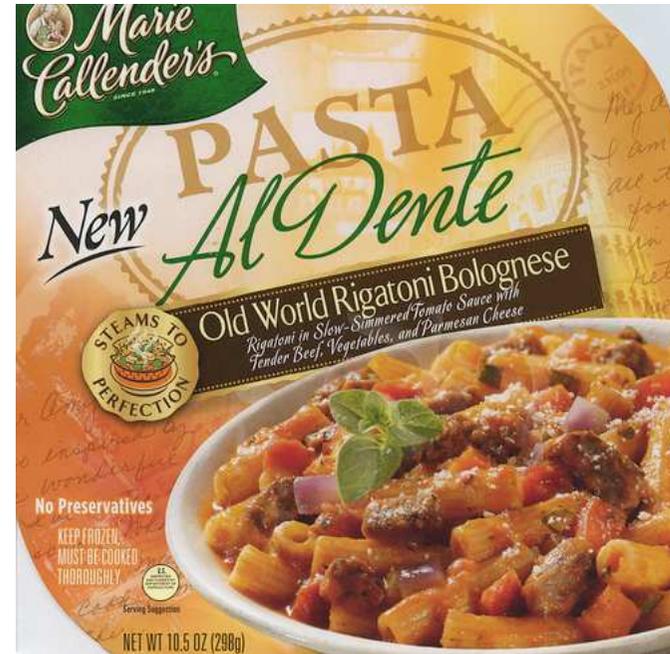
City of food
is Bologna



City of food



City of food
is Bologna



City of food



City of food
is Bologna

**Declinare
l'immagine
«FOOD» nella
città su:**

- **Sostenibilità**
- **Qualità**
- **Cultura**

**E' necessario
RAFFORZARE
l'immagine di
Bologna**

**Il FOOD come
un vettore
della immagine
nella città**



City of food
is Bologna

OBIETTIVO

Bologna capitale internazionale food

Creare un collettore delle iniziative più significative legate al tema dell'alimentazione, nella prospettiva di una visione ampia, orientata al futuro e del coinvolgimento e la sensibilizzazione della comunità rispetto a un concetto di food più sostenibile, di qualità, per tutti.



City of food
is Bologna

COME

- **trasformare in una vera e propria prospettiva di sviluppo locale l'inclinazione della città di Bologna al cibo in tutti i suoi aspetti - sociale, ambientale, economico, culturale e ludico;**
- **mirare al riconoscimento a livello internazionale di tale vocazione anche attraverso il coinvolgimento degli attori – pubblici e privati – più significativi nei diversi aspetti legati al tema del cibo (es. qualità del cibo, lotta allo spreco, difesa della produzione locale, educazione al cibo, innovazione tecnologica, ricerca, ecc.);**



City of food
is Bologna

INTERNATIONAL SUSTAINABILITY & FOOD AWARD

**premio internazionale per
professionisti/ricercatori/cittadini/enti che
si sono distinti per progetti significativi in
ambito di sostenibilità e food**



City of food
is Bologna

LE BUONE PRATICHE

LAST MINUTE MARKET

1998 Research Project

2003 Cooperative

2001 No-profit Association

2008 Accademic Spin-off



Last Minute Market is an academic spin-off of the University of Bologna engaged with food (and non food) waste reduction and prevention. Active for more than 15 years, it operates with enterprises and public administrations across Italy ideating, implementing and monitoring food (and non food) waste prevention/recovery projects. LMM is also doing research, training and food waste analysis. It also promotes initiatives aimed at raising public, private and governmental awareness on waste related issues.

LAST MINUTE MARKET

RECOVERY PROJECTS

3 main areas

- Recovery of unsold - but still edible - produce from commercial activities (mainly retailers).

Food



- Recovery of surplus from the public/private catering system (schools, hospitals and canteens).

Catering



- Recovery of unsold products from pharmacies.
- Recovery of unsold medicines from citizens.

Pharmacy



- Recovery of non food items from manufacturers and commercial activities.

No-Food



- Recovery of unsold books from publishers.

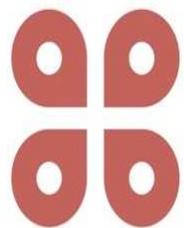
Book



- Recovery of agricultural surplus due to the CAP (Common Agricultural Policy).

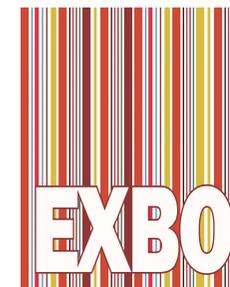
Harvest





LOCAL

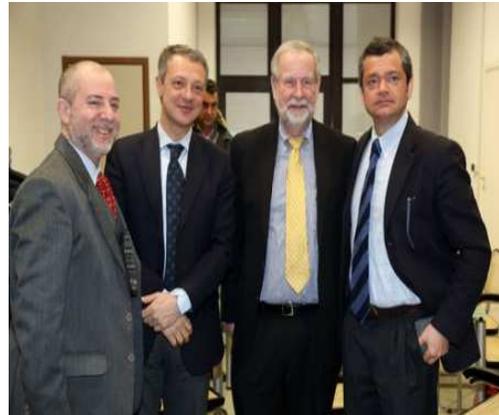
CAAB



Food & City: inaugurazione orti urbani



- **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

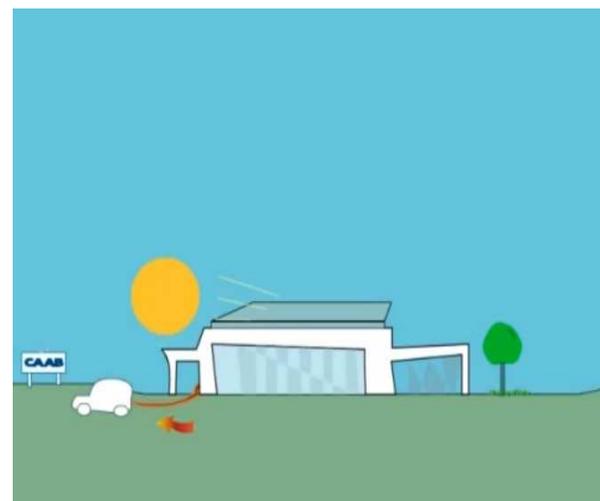
CAAB



Smart
City Exhibition **2013**
BOLOGNAFIERE 16-17-18 ottobre 2013



Smart **2014** BOLOGNAFIERE
City Exhibition 22-23-24 ottobre
Comunicazione, qualità e sviluppo nelle città intelligenti



Progetto «City Logistic»



GLOBAL



City of food
is Bologna

CAAB



**F.I.CO. entra in sinergia con la
strategia di marketing metropolitano.**

Frutteti



Orti



Birreria



Ristoranti



Ristoranti



Passaggio centrale



Vendita da banco



Vendita prodotti



F.I.CO. Eataly World Bologna – I contenuti



City of food
is Bologna

Coltivazioni ed allevamenti

- ▶ Più di un ettaro di superficie per coltivazioni e allevamenti
- ▶ 7.000 mq di colture
- ▶ 4.000 mq di stalle



Laboratori

- ▶ 44 aree di trasformazione materie prime e produzione
- ▶ 11.000 mq di laboratori



Didattica e aree scolastiche

- ▶ 10 aule didattiche, anche dedicate ai più piccoli, e scuola
- ▶ Aula “delle due Università”
- ▶ 3 km di percorso didattico



Centro congressi ed eventi

- ▶ 4.000 mq circa dedicati a eventi, congressi, convention e zone di accoglienza



Fabbrica Italiana COntadina

Vendita



- ▶ 16.300 mq di area vendita collocata

Ristorazione

- ▶ Più di 20 ristoranti con caratteristiche regionali e suddivisi per tipologia di filiera
- ▶ 7.300 mq



6,3 milioni di clienti, 76 mio€ di fatturato annui, 400mila studenti coinvolti in attività educative e culturali

* Inclusi parcheggi, magazzini e locali di servizio

Didattica, percorsi e aree scolastiche



City of food
is Bologna

Conoscere e Imparare il mondo dell'eccellenza enogastronomica italiana... divertendosi

Bambini, ragazzi e adulti avranno la possibilità di partecipare ad attività legate alle tematiche del cibo, di conoscere ed apprendere il mondo dell'eccellenza enogastronomica italiana. **Parole chiavi: conoscenza e divertimento!**
L'offerta didattica verrà strutturata seguendo questi 3 filoni:



CONOSCERE

Vogliamo rendere il nostro pubblico un pubblico consapevole.
Consapevole che dietro la scelta di un prodotto c'è un mondo da conoscere. Per questo investiamo nell'educazione al **consumo consapevole.**



IMPARARE UN MESTIERE

Vogliamo insegnare un mestiere alle nuove generazioni.
Insegnare a 360°, dalla scoperta alla reinterpretazione, dei mestieri legati alle filiere enogastronomiche.



DIVERTIRSI

Vogliamo far appassionare tutti al mondo della cucina con il divertimento.
Il mondo della cucina come passione e divertimento per il tempo libero

F.I.CO. NASCE



City of food
is Bologna

- ✓ Per trasferire orgoglio agli studenti e agli italiani sulla meraviglia dell'agroalimentare italiano
- ✓ Per dimostrare ai turisti di tutto il mondo il primato italiano della biodiversità
- ✓ Per creare posti di lavoro
- ✓ Per dare opportunità alle piccole e medie imprese dell'enogastronomia italiana

PERCHE' IL MONDO PARLI DELL'ITALIA
E DI BOLOGNA

