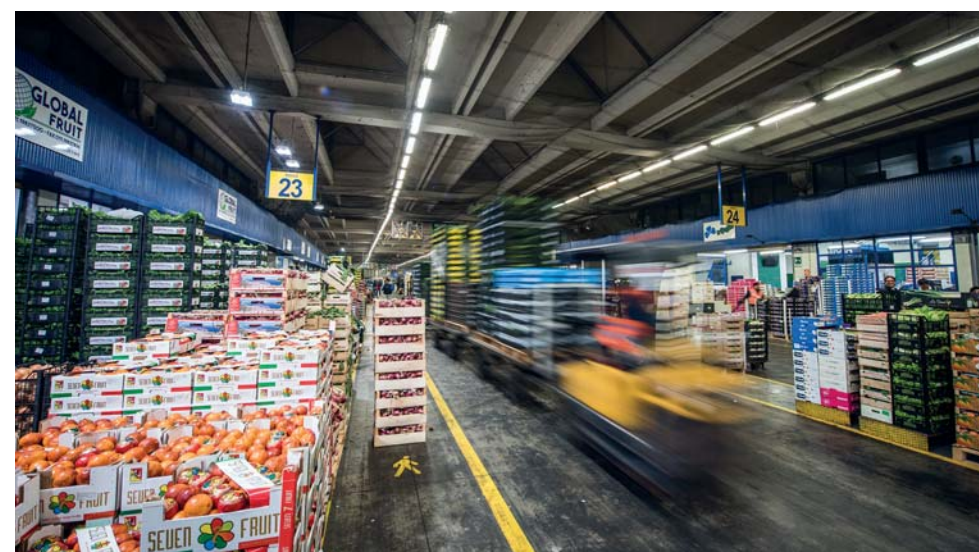




CAAT, incubatore di novità

DIGITALIZZAZIONE, EFFICIENTAMENTO ENERGETICO, ATTENZIONE AGLI SPRECHI. DA TEMPO IL CAAT È PROIETTATO AL FUTURO. MA OGGI L'AMMODERNAMENTO E LA TRASFORMAZIONE DI QUESTO FIORE ALL'OCCHIELLO TORINESE POTREBBERO ARRICCHIRSI ULTERIORMENTE GRAZIE AI FONDI DEL PNRR. IN PARALLELO, IL CENTRO AGRO ALIMENTARE TORINO SI APRE ALLA CITTÀ MOSTRANDO IL SUO VOLTO PIÙ MAGICO, QUALE LOCATION DELLA CENA IN BIANCO®

foto MARCO CARULLI, CAAT e GIUSEPPE FAZARI



Rispetto a quando abbiamo presentato per la prima volta, sul nostro giornale, il **CAAT**, uno dei più importanti centri agroalimentari d'Italia, di salti in avanti ce ne sono stati eccome. A dimostrazione di come una **realtà efficiente e funzionale** possa crescere e trasformarsi quando si mette in campo una gestione capace di guardare al futuro, tutte le iniziative che erano state poste tra gli obiettivi pre-pandemia sono state concretizzate: il **Centro Agro Alimentare di Torino** vanta infatti oggi un nuovo **sistema di gestione accessi e di video-sorveglianza** (parte del progetto di digitalizzazione); si è poi intervenuto sull'**efficientamento energetico** ottenendo un consumo di 1 mega watt in meno rispetto al 2020 grazie all'uso dei LED (ed è in campo

TO MAG PRODIG



Il presidente Marco Lazzarino

uno studio di fattibilità per un **impianto fotovoltaico**); e si è inoltre dato vita ad una **serra aeroponica**. **Gianluca Cornelio Meglio**, direttore di CAAT, ci racconta questa iniziativa: «*Sempre più CAAT vuole essere incubatore di nuove iniziative. La serra è certamente un esempio di questo nostro volto. È la prima volta in Italia che si inserisce un'attività produttiva all'interno di un Centro: è un modo per parlare di innovazione, riutilizzo degli spazi industriali, riduzione dell'uso del suolo urbano. Oltre che per mostrare la nostra attenzione all'impiego della risorsa idrica e al rispetto dell'ambiente. Grazie alla tecnologia messa in campo da Agricooltur si può parlare di un prodotto che addirittura va oltre il biologico in quanto non viene effettuato alcun trattamento chimico.* Intanto i **fondi del PNRR** fanno ben sperare per un'ulteriore crescita di CAAT in un'ottica di ammodernamento e trasformazione. Il **presidente Marco Lazzarino** puntualizza: «*Il governo centrale ha riconosciuto l'importanza dei centri agroalimentari e ha stanziato una quota cospicua di risorse a nostro favore all'interno del PNRR. Contiamo di riuscire ad aggiudicarci una parte di queste risorse per destinarle ad ammodernare ulteriormente il nostro centro, in particolare per quanto concerne la transizione digitale e quella ambientale. Entro il 31 dicembre sapremo se i progetti che presenteremo saranno finanziati. CAAT non si è mai fermato e mai si fermerà, ma questo aiuto dal PNRR potrebbe costituire un tassello fondamentale per accelerare lo sviluppo.*».

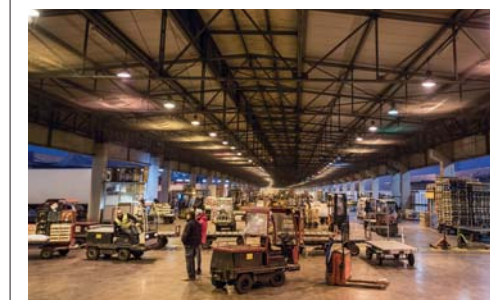
Vi è poi il tema della **sostenibilità ambientale e sociale**, rispetto alla quale il CAAT ha avviato importanti iniziative. Nell'ambito del "Milan Urban Food Policy Pact" – accordo internazionale tra Città di tutto il mondo impegnate a sviluppare sistemi alimentari sostenibili – la Città di Torino ha concorso all'edizione 2022 del premio internazionale "**Milan Pact Awards**" candidando, tra le 3 buone pratiche scelte, quella sviluppata all'interno del Centro Agroalimentare di Torino attraverso le iniziative poste in essere da importanti realtà del terzo settore, quali Solidarietà Alimentare e Banco Alimentare.

Tutte iniziative che vale la pena comunicare perché i cittadini possano riconoscere nel CAAT un elemento imprescindibile della filiera alimentare all'interno della propria quotidianità, dato che qui transitano i prodotti che atterrano ogni giorno sulle nostre tavole. Ed è



La Cena in Bianco

proprio secondo questo trend, che il CAAT è stato scelto, nel giugno 2022, quale luogo ideale per ospitare il **format Cena in Bianco®**, la più grande tavolata spontanea gratuita d'Europa che ha visto la presenza di quasi 12mila partecipanti, gestiti e messi in sicurezza grazie alle caratteristiche e ai servizi del centro, ampliati per l'evento. «*È stata una grande emozione. Ci è piaciuto unire un'area industriale alimentare ai valori della cultura della tavola italiana che connotano questo evento. Lo hanno apprezzato gli ospiti, così come le nostre aziende che hanno, in alcuni casi, partecipato attivamente alla serata donando i loro prodotti. Di questo li ringraziamo.*» conclude il presidente. >>>



CAAT

Strada del Portone, 10 – Grugliasco (TO)
Tel. 011.3496810
www.caat.it



Gianluca Cornelio Meglio e Marco Lazzarino