



Rimini, 7/06/2024 – Comunicato stampa

Gianni Indino, presidente CAAR – Centro Agro Alimentare Riminese: “Con l’arrivo della stagione balneare si intensifica il ruolo del CAAR come punto di riferimento strategico per l’approvvigionamento di frutta e verdura fresche sul territorio. Grazie agli oltre 100 produttori locali presenti, alberghi, ristoranti e bar ogni giorno possono offrire ai turisti qualità e freschezza a km zero. Intanto proseguono i nostri progetti su sostenibilità, digitalizzazione, solidarietà e sensibilizzazione al consumo di prodotti freschi. Cominciato il percorso per la costruzione di una nuova piattaforma del freddo”

“Con l’arrivo della stagione balneare si intensifica il ruolo del CAAR – Centro Agro Alimentare Riminese come punto di riferimento strategico per l’approvvigionamento di frutta e verdura fresche sul nostro territorio. Più di cento produttori locali – spiega il presidente del CAAR, Gianni Indino - arrivano quotidianamente al CAAR per portare i loro prodotti freschi a chilometro zero, acquistati già in mattinata dai commercianti ambulanti, negozi di vicinato, parte della grande distribuzione e ora più che mai anche da hotel, ristoranti e bar della nostra Riviera. Se i nostri operatori turistici possono offrire ai loro clienti prodotti di alta qualità, freschissimi e sostenibili è anche per il ruolo decisivo che il CAAR si è ritagliato negli anni. Allo stesso modo va sottolineata l’importanza del centro agroalimentare per i produttori agricoli locali, che trovano qui una struttura all’avanguardia che soddisfa le loro necessità.

Proprio per il ruolo fondamentale per l’intera economia del territorio che il CAAR si è ritagliato in poco più di vent’anni dalla costruzione della sede di via Vecchia Emilia grazie alla valorizzazione delle produzioni locali, alla trasparenza nella formazione dei prezzi e alla garanzia di sicurezza e qualità degli alimenti, proseguono senza sosta i progetti di sviluppo per rispondere alle nuove sfide che ci vedono protagonisti. A cominciare da quella della sostenibilità, con l’implementazione dell’impianto fotovoltaico e un progetto plastic free sugli imballaggi che vedrà la luce a breve. Abbiamo poi cominciato il percorso che porterà alla costruzione di una nuova piattaforma del freddo. Stiamo lavorando anche alla digitalizzazione e all’ammodernamento degli impianti, senza dimenticare due aspetti legati al sociale con progetti concreti che abbiamo avviato e andremo a riproporre. Uno è legato alla sensibilizzazione della cittadinanza sull’importanza di mangiare frutta e verdura per vivere in maniera sana e compatibile con la natura che ci circonda attraverso iniziative avviate quest’anno che hanno coinvolto le scuole primarie e l’Istituto Alberghiero e della Ristorazione IAL di Riccione e che nel prossimo anno scolastico proseguiranno includendo anche studenti delle scuole secondarie.

Un altro progetto che ci ha dato grande soddisfazione è sicuramente la Logistica Solidale, che in poco più di un anno dall’attivazione ci ha permesso di distribuire 697 tonnellate di prodotti ortofruttili freschi di qualità a circa 8.000 persone in stato di bisogno attraverso la collaborazione con 45 associazioni senza scopo di lucro del territorio e per questo dobbiamo ringraziare per l’impegno costante il responsabile Daniele Livio Ziino dell’Istituto per la Famiglia di Rimini che è capofila tra le Odv. Daremo continuità al progetto, anche promuovendo la Logistica Solidale per invogliare mercati su altri territori ad aderire, affinché questo circolo virtuoso possa allargarsi e consolidarsi”.