



La cittadella del cibo

Ferrero (Sogemi)

“Il nuovo ortomercato tra i migliori d’Europa”

Il cronoprogramma procede senza intoppi. Scandito da scavi, pezzi di mercato che riemergono, inaugurazioni e tagli di nastro. Mentre l’attività di commercio all’ingrosso non si ferma. «Sarà il più grande mercato agroalimentare d’Europa». Non ha dubbi Cesare Ferrero, presidente di Sogemi. «Quello che stiamo realizzando non ha precedenti in Italia. Le strutture fatiscenti, la vecchia gestione della logistica, con i camion che arrivano, scaricano la merce: nulla sarà più come prima. La

digitalizzazione e la tecnologia cambieranno tutto. Il mercatoB2B resterà l’attività prevalente, ma allo stesso tempo vogliamo aprire questo luogo alla città, con forme di collaborazione verso tutte le realtà coinvolte nella filiera del food. Immaginiamo un vero e proprio hub del cibo, meta di formazione, corsi, eventi. La vendita dal dettaglio? Solo qualche ora sabato mattina, come adesso».

Servizio ● a pagina 3

L’intervista al presidente di Sogemi

Cesare Ferrero

“L’Ortomercato hub del cibo così cambieremo tutto”

All’Ortomercato il programma procede senza intoppi. Scandito da scavi, pezzi di mercato che riemergono, inaugurazioni e tagli di nastro. Mentre l’attività di commercio all’ingrosso non si ferma. «Sarà il più grande mercato agroalimentare d’Europa». Non ha dubbi Cesare Ferrero, presidente di Sogemi, la società comunale che gestisce via Lombroso. L’ultimo passaggio burocratico per la riqualificazione del mercato agrolimentare è stato il via libera del Consiglio comunale all’aggiornamento del progetto, arrivato lo scorso dicembre. Foody, il nome di battesimo del nuovo mercato, punta dritto al 2025. Il primo padiglione verrà consegnato il prossimo autunno. Dai 160 mila metri quadrati attuali si arriverà gradatamente a 350 mila, grazie a un investimento 300 milioni di euro.

Cosa cambierà dall’attuale Ortomercato?

«Tutto. Buttiamo via il vecchio e mettiamo il nuovo. Quello che stiamo realizzando non ha precedenti in Italia. Le strutture fatiscenti, la vecchia gestione della logistica, con i camion che arrivano, scaricano la merce: nulla sarà più come prima. La digitalizzazione e la tecnologia cambieranno tutto. Ci saranno procedimenti di automazione nella zona carico/scarico che alleggeriranno alcuni passaggi, ma, allo stesso tempo, chiameranno nuova manodopera. La digitalizzazione, invece, cambierà il monitoraggio dell’accesso delle merci. Via i vecchi registri compilati a mano».

Cosa ci sarà nel nuovo mercato?

«Ci saranno strutture per lo stoccaggio, la selezione e il confezionamento. E poi laboratori di analisi, uffici per le certificazioni, servizi per l’export e centri studi. Una parte molto importante riguarderà il

trasferimento della sede amministrativa di Milano Ristorazione dall’attuale di via Quaranta presso il nuovo Centro Comprensorio, un nuovo centro cucina e il trasferimento del magazzino centrale (oggi situato fuori Milano in locali in affitto). Spesso mi chiedono se non era più semplice ristrutturare e basta: il nostro progetto però è più ambizioso. Insomma Milano diventerà competitiva rispetto ai principali mercati europei».

In che modo?

«Mi riferisco principalmente alla qualità, alla sicurezza alimentare, ma anche alla sostenibilità, grazie alla realizzazione da parte di A2a dell’impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili. Crescendo, miglioreremo sicuramente questi parametri».

Perché avete scelto di rimanere in città?

«Ogni grande città europea ha un mercato in città. Ho insistito perché non si



spostasse da Milano: è un'infrastruttura di mobilità essenziale. Come è successo ad esempio per l'aeroporto di Linate che rispetto a Malpensa ha dato molti vantaggi. Il paragone è lo stesso. Non dimentichiamo che la logistica dell'ultimo miglio con il boom dell'e-commerce porterà ulteriori vantaggi nei prossimi anni. Puntiamo al primato in Europa, arrivando a competere con le strutture di Madrid, Parigi, Barcellona, che vantano volumi di transazioni superiori a due miliardi di euro».

Ma l'attività principale del mercato rimarrà quella della vendita all'ingrosso?

«Il mercato business to business resterà l'attività prevalente, ma allo stesso tempo vogliamo aprire

questo luogo alla città, con forme di collaborazione verso tutte le realtà coinvolte nella filiera del food. Immaginiamo un vero e proprio hub del cibo, meta di formazione, corsi, eventi, supporto logistico alla ristorazione di tutta la città, grazie anche al trasferimento della cucina di Milano Ristorazione».

Pensate di aprire la vendita per i clienti finali?

«Qualche ora il sabato mattina come accade ora. Non vogliamo fare concorrenza ai mercati al dettaglio che sono nostri clienti».
 — mi.rom.



Dopo i lavori niente

*sara piu come prima:
 l'automazione
 chiamerà nuova
 manodopera
 e via i vecchi registri
 compilati a mano
 Vogliamo anche
 aprire questo luogo
 alla città,
 collaborando
 con tutte le realtà
 coinvolte nella filiera
 del food*



Il raddoppio

Il presidente di Sogemi Cesare Ferrero all'Ortomercato gestito dalla società comunale. In tutta l'area dei mercati generali è in corso il progetto di ristrutturazione che nel 2025 porterà da 160 mila metri quadri a 300 mila

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile