



MERCOLEDÌ C'È IL mercato

PROGETTO SCUOLE

OGNI MERCOLEDÌ PRESSO FOODY MERCATO AGROALIMENTARE MILANO

— New year, new schedule, new programme! —

Dopo il grande successo delle prime date, Sogemil presenta un nuovo calendario di giornate formative rivolte agli istituti professionali alberghieri, alle Università, ai Master e alle Scuole di formazione che comprendono corsi dedicati al food per entrare in contatto con gli espositori, la materia prima e i gestori tecnici e operativi del Mercato Agroalimentare di Milano.

È un'attività che mira a educare gli studenti ai vantaggi di una filiera sicura e garantita e a suscitare maggiore consapevolezza nei giovani sulla centralità e il valore del Mercato per la loro professione futura. Interagire con gli istituti significa avvicinare i ragazzi all'etica del lavoro, alle abitudini di approvvigionamento consapevoli e quindi all'importanza di affidarsi a fornitori che salvaguardano il patrimonio alimentare.



IL PATROCINIO DEL COMUNE DI MILANO

PER MERCOLEDÌ C'È IL MERCATO UN'ULTERIORE CONFERMA DELL'IMPORTANZA DEL PROGETTO

Valorizzare il fresco e la sostenibilità partendo dall'educazione scolastica sul territorio. Come per il 2022, anche quest'anno il progetto Mercoledì c'è il Mercato di Foody ha ricevuto la concessione del Patrocinio del Comune di Milano, a riprova del valore posto nelle tematiche trattate. Iniziato a maggio 2022, Mercoledì c'è il Mercato ha riscosso fin da subito grande successo. Il progetto è patrocinato dal Comune di Milano e, a testimonianza del suo coinvolgimento, ad uno degli appuntamenti ha partecipato la Vicesindaco di Milano **Anna Scavuzzo**, responsabile della Food Policy. L'iniziativa prevede una serie di giornate formative rivolte agli studenti per avvicinarli al funzionamento di un grande mercato all'ingrosso come quello di Milano e per permettere loro di affacciarsi consapevolmente al mondo del lavoro. Durante questa attività viene data l'opportunità di entrare in contatto con la materia prima, gli operatori e i gestori tecnici e operativi del Mercato attraverso una lezione frontale-laboratoriale. A loro volta gli operatori mostrano alle future generazioni una prospettiva di salvaguardia dei sistemi integrati che permettono il corretto funzionamento della filiera.

L'obiettivo del progetto è quello di valorizzare il fresco e la sostenibilità partendo dall'educazione scolastica sul territorio. Mercoledì c'è il Mercato mira a insegnare agli studenti i vantaggi di una filiera sicura, garantita e l'etica del lavoro. Offrendo l'occasione di accrescere la consapevolezza sull'essenzialità del mercato, i giovani possono acquisire una preparazione più accurata per la loro professione futura. I ragazzi hanno modo di apprendere modelli di approvvigionamento e di conoscere e riconoscere i fornitori di fiducia, coloro che sono più attenti alla qualità e alla difesa del patrimonio alimentare. Ogni mercoledì, quindi, Foody accoglie un gruppo di studenti provenienti dalle scuole secondarie di secondo grado, dalle università oppure dalle scuole di formazione del territorio lombardo, accompagnandoli nella visita del [Mercato Ittico](#), Carne, Ortofrutticolo e Fiori. L'esperienza di Mercoledì c'è il Mercato vuole investire sulla formazione, in una prospettiva culturale di ampio respiro che valorizzi il fresco e la sostenibilità partendo dall'educazione scolastica sul territorio. Per questo [SogeMi](#) ha implementato il programma a partire dagli utenti a cui è rivolto: non solo gli studenti degli istituti alberghieri, ma anche quelli delle università, dei master e delle scuole di formazione gastronomica. La visita, inizialmente destinata solo al [Mercato Ittico](#) e Ortofrutticolo, è stata estesa anche al Mercato Carni e Fiori, per permettere di avere una più ampia visione possibile sulla realtà di Foody. Maggiore centralità, infine, data ai fornitori del Mercato. Ciascuno di loro diventa protagonista a turno di ogni appuntamento, una lectio che è un'opportunità per entrambe le parti coinvolte: immergersi nella pratica di un mestiere per lo studente e raccontare i prodotti ai futuri clienti per il fornitore.

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [OKPrivacy policy](#).