

Interviste

Alla scoperta del Mercato Carni all'ingrosso di Milano

of Benedetti E.

Siamo in **SO.GE.M.I. Spa**, la società che gestisce tutti i **Mercati agroalimentari all'ingrosso di Milano** per incontrare **Danilo Simonetta**, il direttore responsabile dei mercati dedicati alle carni, all'ittico e ai fiori. Insieme all'ortofrutticolo, i Mercati sono tutti collocati all'interno di un unico comprensorio di 700.000 m2 a circa 3 km dal centro città, facendo di Foody il primo cityhub agroalimentare d'Italia. Il motivo è ovvio: costituire e gestire un unico grande centro integrato di distribuzione all'ingrosso che, per dimensioni e numero di frequentatori, è il più grande d'Italia. Ciascuno dei mercati milanesi è leader in Italia all'interno del proprio comparto merceologico e, l'insieme dei quattro mercati, è una delle maggiori realtà a livello europeo per il commercio all'ingrosso dei prodotti agroalimentari.

Qual è la storia del Mercato Carni all'ingrosso di Milano gestito da SO.GE.M.I.?

«Il Mercato Carni all'ingrosso di Milano è il mercato per la commercializzazione, secondo le normative igienico-sanitarie CE, di carni bianche e rosse, prodotti lavorati e precucinati a base di carne, nonché di uova e ovoprodotti. Si tratta dell'unico in Italia specificatamente dedicato a questa tipologia di carni e costituisce un punto di riferimento fondamentale per l'intero settore merceologico nazionale.

ALLA SCOPERTA DEL MERCATO CARNI ALLINGROSSO DI MILANO

Anni fa era annesso al Mercato anche un macello con struttura di sezionamento e confezionamento utilizzata dagli operatori, ubicata in via Molise. Nel 2008 è stata chiusa la zona di macellazione mentre è rimasta attiva l'area di sezionamento e confezionamento. Nel 2012 è stata ufficializzata la chiusura del vecchio Mercato Carni in via Molise, e nel 2017 quella del Mercato Carni Bianche e ovoprodotti, in via Lombroso 32. Da allora tutta l'attività è concentrata nell'attuale Padiglione (Mercato Carni) ubicato in via Lombroso 95».

Qual è il flusso medio di operatori giornalieri nel Mercato Carni?

«Contiamo 16 grossisti e 150 acquirenti tesserati per una media di circa 30 acquirenti giornalieri. Questo tende ad essere sempre meno un mercato fisico: l'acquirente è sempre più propenso a farsi consegnare la merce direttamente dal grossista».

Come avvengono i pagamenti delle transazioni?

«Le modalità di pagamento avvengono attraverso un accordo diretto tra grossista e acquirente».

Quali sono i volumi di prodotto mediamente commercializzati all'interno del Mercato e quali i prodotti più venduti?

«Per il prodotto "carne", i quintali commercializzati annualmente sono pari a 20.000. Tra i prodotti più venduti (per quantità) ci sono pollo, uova, roastbeef e cotolette di vitello».

Qual è il profilo degli acquirenti?

«Ambulanti, dettaglianti, commercianti all'ingrosso e Ho.re.ca. Per quanto riguarda gli ambulanti, si parla di una percentuale pari al 35%. Su Milano vi sono oltre 90 mercati rionali e, di conseguenza, la presenza dell'ambulantato è molto elevata nei mercati del comprensorio (prevalenza Orto e Ittico). I dettaglianti rappresentano il 30%: si tratta dei classici negozi al dettaglio, pescherie, ortolani, macellerie. I commercianti all'ingrosso sono il 30%. In questa categoria ricadono i cosiddetti broker-intermediari che fanno da tramite tra la ristorazione e i grossisti stessi. La maggior parte dei ristoratori si avvale di queste figure in quanto l'orario della ristorazione (fine turno serale), non si concilia con l'orario di apertura dei mercati (ore 4.00 per Ittico e Carni). L'Ho.re.ca rappresenta il 5%: è quella piccola fetta di acquirenti che si reca direttamente in mercato per effettuare i propri acquisti».

C'è mercato per le carni vegetali?

«Nel Mercato Carni vengono trattate prevalentemente carni bianche, rosse e uova».

C'è mercato per le carni frollate?

«Con la chiusura del macello, data l'assenza di strutture specifiche ed adeguate, non è possibile effettuare la frollatura della carne. Il prodotto viene venduto direttamente (in cassa e/o confezionato all'origine) oppure lavorato a partire da mezzena (un solo operatore lavora direttamente il prodotto da mezzena)».

Elena Benedetti

>> Link: sogemispa.it

Activate your subscription

To subscribe to a Magazine or buy a copy of a Yearbook

IT'S EASY, START NOW FROM HERE



TELL US ABOUT
YOUR BUSINESS

Edizioni Pubblicità Italia S.r.l.

Publishing house specializing in the agri-food and healthcare sectors with traditional Yearbooks and Magazines tools as well as innovative channels designed for digital marketing .

<https://issuu.com/edizionipubblicitaitalia>

Pizza Roma, 3

Phone +39 059 216688

WhatsApp +39 335 5956240

info@pubblicitaitalia.com

epi@pec.pubit.it

P. IVA 02897210361

[Privacy & Cookie policy](#)



Facebook accounts:

[Eurocarni](#) [Il Pesce](#) [Premiata Salumeria Italiana](#)

English