

Ferrero (Sogemi): «A Milano si allarga la forbice sociale. Non tutti si possono permettere pesce fresco e pizze a 15 euro»

[C milano.corriere.it/notizie/cronaca/23_agosto_29/ferrero-sogemi-a-milano-si-allarga-la-forbice-sociale-non-tutti-si-possono-permettere-pesce-fresco-e-pizze-a-15-euro-695e5d8a-44dc-42ff-94ca-9165278a6xlk.shtml](https://milano.corriere.it/notizie/cronaca/23_agosto_29/ferrero-sogemi-a-milano-si-allarga-la-forbice-sociale-non-tutti-si-possono-permettere-pesce-fresco-e-pizze-a-15-euro-695e5d8a-44dc-42ff-94ca-9165278a6xlk.shtml)

Giampiero Rossi

August 29, 2023

diGiampiero Rossi

Il presidente della società comunale che gestisce i mercati generali milanesi: «Patto tra istituzioni per garantire una soglia minima di qualità alimentare per tutti»



«Sulla qualità del cibo, a Milano, la forbice sociale si sta allargando e temo che in futuro la distanza tra ricchi e poveri sarà ancora più ampia. Serve un'autorità di tutela alimentare, perché il cibo è un pilastro della vita di una comunità». Cesare Ferrero è dal 2016 presidente della Sogemi, la società comunale che gestisce i mercati generali milanesi. Da allora, oltre a mettere in cantiere il progetto per il rinnovo — dopo mezzo secolo — dei padiglioni che ospitano i grossisti ortofrutticoli (il primo sarà pronto a fine anno), dalla torre di via Lombroso con vista sul Duomo osserva anche le dinamiche della filiera alimentare milanese.

Presidente Ferrero, com'è la qualità del cibo in questa città?

«Alta, altissima, qui c'è il meglio, perché qui c'è chi può permetterselo. Anche se non esiste il chilometro zero, visto che qui non si produce praticamente nulla, dal pesce a certi frutti, qui si consuma».

E chi non può?

«Guardi, ogni giorno si forniscono qui rinomati ristoranti e hotel, che vanno a colpo sicuro dai loro grossisti di fiducia, e vediamo i prezzi dell'alta qualità lievitare in modo impressionante. Ma vediamo anche chi viene qui a fine mattinata per comprare a bassissimo costo quello che rimane invenduto per poi piazzarsi con una cassetta ai margini dei mercati di strada, sperando di rivendere la merce a chi a sua volta può spendere poco. E poi c'è l'incognita delle comunità d'immigrazione, delle loro catene di approvvigionamento: qui c'è un solo grossista cinese su 160».

Insomma, anche sul cibo c'è un mondo di sopra e uno di sotto?

«Io ho provato a fare un ragionamento: a Milano passano ogni giorno, in media, dai 2,5 ai 3 milioni di persone che consumano tra uno e due pasti in città. Quindi possiamo ipotizzare tra 4 e 5 milioni di pasti al giorno, in gran parte consumati fuori di casa. E allora mi chiedo: cosa c'è in quei piatti? Come si alimenta questa città?».

E che risposta si è dato?

«Temo che la forbice sociale si stia allargando, perché chi può mangia pesce fresco, pizze da 15 euro o panini molto buoni ma che comunque costano, ma di fronte a chi non può permettersi questa qualità si apre un problema di sostenibilità alimentare, la necessità di una tutela del cibo che sarà fondamentale».

Quale tutela?

«In città deve circolare un prodotto controllato, conservato bene, distribuito da canali corretti, e quando parliamo di cibo di qualità non si tratta certo di prodotto industriale ma del fresco, cioè deperibile. I ricchi si tutelano da soli, ma chi non può andare oltre i ristoranti "all you can eat"? Credo occorra un patto tra istituzioni per garantire una soglia minima di qualità alimentare per tutti».

Un'altra autorità garante?

«Non credo sia questione di una nuova etichetta, però noi abbiamo tanti organismi di controllo, polizia annonaria, Nas dei carabinieri, Guardia costiera, Guardia di finanza e altri ancora, ma alla fine possiamo dire di sapere cosa arriva in quei 4 o 5 milioni di pasti milanesi? E questo è un tema che ha a che vedere con la salute, che senz'altro nasce anche da una perdita di cultura alimentare, che la mia generazione ha appreso a casa, mentre oggi sono cambiate le abitudini dei giovani. Ma se parliamo di comunità metropolitana, per seguire l'invito dell'arcivescovo, non possiamo non ricordare che il cibo ne è un pilastro. Il

Comune ha promosso una propria Food policy, coordinata con impegno dalla vicesindaco Anna Scavuzzo, mi auguro che possa essere sviluppata e che diventi una sorta di supervisore dell'alimentazione milanese».

Che ruolo possono avere i mercati generali?

«Io vorrei che questo diventasse il luogo della cultura alimentare, del resto abbiamo preso il nome Foody, il simbolo di Expo, dove il messaggio era forte e chiaro: “Nutrire il pianeta, energia per la vita”. La priorità di questi anni era realizzare la riqualificazione del mercato ortofrutticolo, che per decenni è rimasta un'idea e che finalmente sta prendendo forma, ma nel frattempo qualche passo lo abbiamo compiuto: alla fine del prossimo anno qui si trasferirà Milano Ristorazione, con uffici, magazzino e centro cottura, e nel frattempo abbiamo sottoscritto un protocollo d'intesa con Atm per studiare i flussi dei furgoncini delle consegne, con l'idea di razionalizzarli creando un sistema di logistica urbana. Insomma, questo dovrebbe diventare un hub milanese della filiera agroalimentare».

Cioè?

«Cioè, il luogo che attrae e rilancia, smista la frutta, la verdura, le carni, il pesce, i fiori. Noi qui conosciamo la provenienza e la destinazione delle merci — e per questo possiamo anche ragionare sui percorsi dei furgoni —, abbiamo le verifiche dei nostri veterinari e prevediamo anche di realizzare un centro di analisi per i controlli alimentari. Vorremmo diventare sempre più garanti di qualità e di cultura alimentare».

Ma le abitudini alimentari sono cambiate davvero così tanto?

«Altroché. Per mancanza di educazione, come quella che la mia generazione ha ricevuto a casa, o per ragioni economiche, a Milano c'è chi non ha mai mangiato certi tipi di pesce pregiati o certi tagli di carne, e questo è un tema che deve coinvolgere la politica e anche il mondo economico. Se vogliamo ricostruire una comunità ambrosiana coesa, facciamo in modo che tutti possano mangiare cibo sano e magari anche buono».

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Milano e della Lombardia iscriviti gratis alla newsletter di Corriere Milano. Arriva ogni sabato nella tua casella di posta alle 7 del mattino. Basta [cliccare qui](#).

29 agosto 2023

© RIPRODUZIONE RISERVATA

- [Leggi e commenta](#)

Partecipa alla discussione

Caratteri rimanenti 300