

Data: 29.08.2023 Pag.: 1,5  
Size: 705 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



INTERVISTA A **FERRERO**

## Sulle tavole dei milanesi si allarga la forbice sociale

di **Giampiero Rossi**

«C'è un serio problema di sostenibilità alimentare sottolineato anche dall'arcivescovo Delpini. Il mangiare è un pilastro della comunità. Ma se i prezzi lievi-

tano per i più ricchi e l'alta ristorazione, gli altri come fanno?», domanda **Cesare Ferrero**, presidente dal 2016 della **Sogemi**, la società comunale che gestisce i **mercati generali**

milanesi. Un intervento dopo il dibattito sullo stato di salute della città innescato da monsignor Delpini in un'intervista al «Corriere». «Sulla qualità del cibo 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», prosegue **Ferrero**.

a pagina 5

# Qualità del cibo e impennata dei costi «Si allarga la forbice sociale»

## L'intervento

di **Giampiero Rossi**

«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 passa-

no 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 indu-

striale 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 possia-

Data: 29.08.2023 Pag.: 1,5  
Size: 705 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



mo 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».

Le disparità C'è un serio problema di sostenibilità alimentare sottolineato anche dall'arcivescovo Delpini il mangiare è un pilastro della comunità: ma se i prezzi lievitano per i più ricchi e l'alta ristorazione, gli altri come fanno?



**Mercati generali**  
**Cesare Ferrero**  
presidente  
della **Sogemi**



**Le filiere**  
All'Ortomercato esistono diverse realtà: dai grandi ristoranti agli alberghi con i loro fornitori ad alto costo a chi acquista ciò che rimane sugli scaffali a basso costo per poi rivendere la merce a chi non ha grandi disponibilità economiche

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 29.08.2023 Pag.: 1,5  
Size: 705 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**L'appello**



● L'intervista di un mese fa sul «Corriere» all'arcivescovo Mario Delpini ha innescato un dibattito sullo stato di salute di Milano: «Qui convivono i custodi della città, gli indifferenti che la usano soltanto, indifferenti a tutto tranne che ai loro bisogni e gli invisibili che restano esclusi dalla comunità»