Apri il link Ave: €. 1715

Agroalimentare: Milano capitale, "Presto un hub d'eccellenza"

quotidiano.net/speciali/distretti/agroalimentare-milano-capitale-presto-un-hub-deccellenza-ge1slrf9

Andrea Telara 23 novembre 2024



Agricoltori, imprenditori, istituzioni e associazioni. Sono gli attori della filiera alimentare che si sono confrontati ieri a Milano, in un incontro organizzato da **Qn Economia** nell'ambito del progetto **Qn Distretti.** L'evento si è tenuto all'interno del 'Business Center di Foody', il mercato alimentare di via Lombroso a Milano, gestito da Sogemi (e tradizionalmente noto come Ortomercato), che sta vivendo un periodo di grande trasformazione. 'Eccellenza agroalimentare a Milano: sviluppo e innovazione nel Mercato Alimentare di Foody', era il titolo dell'incontro di ieri che si è aperto con i saluti e l'introduzione di Armando Stella, vice direttore de il Giorno. Ha preso poi la parola Cesare Ferrero, presidente di Sogemi, la società che per conto del Comune di Milano gestisce tutti i mercati alimentari all'ingrosso della città. Ferrero ha ricordato il lavoro fatto negli ultimi anni. "Nel 2016", ha detto, "avevamo un Ortomercato ormai obsolescente". Ora, per il presidente di Sogemi la situazione radicalmente mutata: "abbiamo un hub alimentare di Milano e della Lombardia quasi pronto",ha aggiunto Ferrero, "un luogo dove non si compra semplicemente frutta e verdura ma che rappresenta un'eccellenza alimentare in Italia". Dopo il presidente di Sogemi è intervenuta **Anna Scavuzzo**, vicesindaco di Milano con delega alle politiche del food, che ha ricordato come il rilancio del vecchio Ortomercato consenta di "ricucire una ferita all'interno del tessuto urbano, oltre a rafforzare l'identità di Milano come città del cibo impegnata nella lotta agli sprechi alimentari". L'intervento di Scavuzzo è stato seguito dal 'keynote speech' dell'economista Gian Paolo Cesaretti, presidente della Fondazione Simone Cesaretti nonché coordinatore del gruppo di lavoro **ASVIS** per il Goal 2 di Agenda 2030 e ordinario dell'Accademia dei Georgofili. Cesaretti ha parlato di sostenibilità (compresa quella alimentare), intesa come necessità di soddisfare bisogni sociali emergenti. Un passaggio dedicato alle caratteristiche che deve avere un grande hub alimentare comeFoody:deve essere un innovation catalyst system, un sistema in cui le imprese in entrata e in uscita dialogano con l'innovazione tecnologica e la trasformano in beneficio sociale, un po' come è avvenuto durante i mesi difficili della pandemia con il commercio elettronico, la didattica online e lo smart working. L'appuntamento di ieri è poi proseguito con due tavole rotonde moderate da Sandro Neri, responsabile di Qn Economia. Nel primo incontro sono

Codice cliente: 000000156

Data pubblicazione: 23/11/2024 Apri il link

Ave: €. 1715

QUOTIDIANO.NET

intervenuti alcuni importanti rappresentati della filiera del food. Davide Vincenzo **Dell'Acqua**, presidente di Milano Ristorazione, ha sottolineato come il previsto trasferimento della società da lui guidata dentro l'area di Foody "porterà innovazione e miglioramento della sua struttura produttiva e della sostenibilità economica". Gianfranco Gentile, titolare di Frutteto Casagrande, presidente dell'associazione provinciale dei dettaglianti ortofrutticoli e consigliere Confcommercio, ha apprezzato l'idea di riqualificare il mercato mantenendolo dove era prima senza delocalizzarlo fuori dal perimetro della città, evitando così di produrre altro inquinamento. "La vicinanza con la città ci consente di avere eccellenza", ha detto Gentile. Ha preso poi la parola **Angelo Nichetti**, titolare dell'azienda di distribuzione ittica Copromar che ha sottolineato come l'elevata qualità del pesce che si trova a Milano, in una città lontana dal mare, passi proprio dall'esistenza di strutture distributive con elevati standard di qualità garantiti dai servizi della filiera. Infine **Nicola Zaffra**, direttore del Mercato Ortofrutticolo di Milano ha evidenziato come il progetto di Foody non sia più "una storia da raccontare ma che ormai si tocca con mano e consente a Milano di raggiungere grandi città europee, da Barcellona a Parigi, in un modo nuovo di fare commercio all'ingrosso, pieno di servizi complementari alle semplici attività di vendita" intervento, sempre moderato da Sandro Neri, sul protocollo siglato tra Sogemi e la Regione Basilicata per la promozione dei prodotti di eccellenza della regione. L'accordo è stato illustrato da Cristiano Re, coordinatore dei Progetti Territorio della Fondazione Enrico Mattei (FEEM) e da Vittorio **Restaino**, direttore generale per le politiche agricole della Regione Basilicata. In un mercato che ha visto un calo negli ultimi anni della quota prodotti italiani, l'augurio dei due partecipanti alla tavola rotonda è stato che iniziative del genere possano dare il via a una inversione di tendenza. L'evento è stato reso possibile grazie al main partner **Enel** e al partner **Sogemi**.

Potrebbe interessarti anche

Distretti

"Un moderno city hub della filiera alimentare"

Distretti

"Servizi e socialità. Mercati, un'eccellenza"

<u>Distretti</u>

Macchine agricole: il futuro è adesso. Innovazione 'green': sfida da vincere

Distretti

Agricoltura e macchine. Sfida tecnologica per la sostenibilità

Distretti

Il presidente Zama: "Uno slancio innovativo nel rispetto del Pianeta"