

ITALIA A TAVOLA

Data: 24.05.2025 Pag.: 104,105
 Size: 1057 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Mercato Alimentare Milano, tra controlli, qualità e sicurezza

Il Mercato Alimentare Milano, leader nel commercio all'ingrosso, promuove la sicurezza alimentare attraverso rigorosi controlli sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli e ittici con il modello di qualità MIM (Mercato Ittico Milano)

Dall'influenza aviaria che sta sterminando milioni di galline negli Stati Uniti - determinando un'impennata dei prezzi delle uova - alla cosiddetta malattia del piede e della bocca, che colpisce i suini e che ha spinto la Gran Bretagna a vietare l'importazione di salumi e insaccati, durante le feste di Pasqua. In tutto il mondo si moltiplicano i casi di malattie e infezioni dovuti al consumo di prodotti, animali o vegetali guasti. Parallelamente, sale l'attenzione per la sicurezza alimentare.

Un ambito nel quale il Mercato Alimentare Milano, punto di riferimento per il commercio all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli, ittici, gastro-

nomici e floreali, investe da tempo. In particolare, il **mercato ittico** è il fiore all'occhiello dell'ingrosso milanese, da cui transita circa il 40% del pescato nazionale e da dove parte un controllo capillare che interessa tutta la filiera.

Controlli veterinari e sicurezza

Primo anello della catena sono i veterinari dell'Ast, l'Agenzia di Tutela della Salute, che all'interno del mercato hanno un ufficio distaccato dal quale effettuano ispezioni periodiche a sorpresa per verificare la qualità dei prodotti in vendita. Sogemi, tuttavia, non si limita ai controlli previsti dalle normative. La società

ITALIA A TAVOLA

Data: 24.05.2025 Pag.: 104,105
 Size: 1057 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



si è infatti dotata di un Piano di Autocontrollo e di un Decalogo su qualità e sicurezza alimentare.

Controlli e trasparenza nella filiera

Se il Piano di Autocontrollo traduce in disposizioni concrete le normative Haccp in vigore nel settore, integrando quelle previste dai singoli operatori, il Decalogo è uno strumento di comunicazione, diffuso all'interno dei padiglioni, che invita tutti i grossisti ad adottare le precauzioni più rigorose a tutela della salute dei consumatori.

Particolare attenzione viene riservata all'etichettatura dei prodotti, che deve essere chiara, trasparente e contenere tutte le informazioni necessarie all'acquirente per risalire la filiera e conoscere la provenienza del pescato.

Controlli periodici e certificazioni di qualità

Non solo. All'interno del mercato, gli operatori vengono sottoposti a controlli periodici volti a garantire la catena del freddo, attraverso la verifica

dei documenti di trasporto. Obiettivo: garantire la perfetta conservazione dei prodotti ittici dal mare alla tavola.

Tutta questa attività, affinata e incrementata nel corso degli anni, si è poi cristallizzata nella realizzazione del marchio MIM (Mercato Ittico Milano) di Qualità e Sicurezza alimentare che rappresenta ormai una garanzia per molti ristoratori milanesi, anche stellati, che si riforniscono di materie prime al Mercato Ittico di Milano.

L'importanza del Modello Mercato Ittico Milano

Il modello MIM è stato esteso poi sugli altri mercati presenti all'interno del City Hub dell'Alimentazione, a cominciare dall'Ortofrutta. Quest'ultimo, con le sue 46 aziende e 102 punti vendita, oggi occupa uno dei padiglioni più all'avanguardia, sostenibili e moderni, in linea con i più elevati standard europei: 47.000 metri quadrati di superficie costruita coperta, 15.000 mq di superficie pertinenziale, 160 baie di carico e scarico merci, pannelli solari per autoprodursi l'energia necessaria.

Ma, soprattutto, al Mercato Ortofrutticolo vigono le medesime regole e buone pratiche adottate all'Ittico. Il marchio "garante" di queste regole è Foody | Qualità e Sicurezza alimentare, che vede dunque la società di gestione del City Hub, Sogemi, in prima linea in questo tipo di attività.

Se all'interno dell'Ittico è l'Agenzia a Tutela della Salute ad avere un presidio distaccato, all'Ortofrutta i controlli campione sono demandati all'Ersaf - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste (set-



tore fitosanitario) ed AGECONTROL.

Agenzie specializzate che collaborano con Sogemi e con gli operatori, ispezionando i prodotti e verificandone la provenienza e le modalità di trasporto e conservazione.

Sicurezza alimentare sul territorio

Questo complesso sistema di controlli, collaborazioni e comunicazione è uno dei punti qualificanti dell'offerta che il Mercato Alimentare Milano è pronta a "esportare" ulteriormente anche nei 15 mercati coperti di quartiere che Sogemi è stata incaricata di dirigere dal Comune nei prossimi anni.

Un modo per diffondere qualità su tutto il territorio urbano, valorizzando i prodotti della filiera lombarda, il pescato italiano più fresco e, in generale, un approccio serio e competente alla qualità e alla sicurezza alimentare. Un imprescindibile punto di valore per il primo City Hub dell'Alimentazione di Milano e della Lombardia. [cod 111978](#)

SO.GE.M.I.
 02 550051
www.sogemispa.it

