

La carne a Milano 2027

& salaecucina.it/it-it/la-carne-a-milano-2027.aspx

Sala&Cucina

La carne a Milano 2027

Un hub strategico e tecnologicamente avanzato

Intervista a Cesare Ferrero

Il percorso di ristrutturazione e riqualificazione del mercato alimentare iniziato 6 anni fa, nel 2020, allo scopo di costruire nuove superfici all'interno della città e creare il più importante hub dell'alimentazione di Milano e della Lombardia, è ormai nel 2026 giunto a termine: 200.000 metri quadri costruiti, realizzati e attivati che oggi ospitano 400 operatori per la vendita di prodotti, spazi dotati di strutture logistiche per lo stoccaggio, la lavorazione, la preparazione di alimenti da distribuire prevalentemente nell'ambito regionale e nelle regioni limitrofe, oltre a una società di servizi che completa le attività per la filiera alimentare. Questo è l'hub dell'alimentazione di Milano e della Lombardia, al cui interno trova spazio anche il mercato della carne. Un'area mercatale estesa, uno spazio funzionale progettato per favorire la distribuzione delle merci e migliorare le condizioni di lavoro degli operatori con aree di carico e scarico studiate per ottimizzare i flussi e rendere sicuri i processi.

UN BUSINESS PLACE DELLA CULTURA ALIMENTARE

Cesare Ferrero, Presidente e Direttore Generale Sogem, descrive orgogliosamente l'incalcolabile lavoro attuato e tuttora in fase di perfezionamento come un percorso in via di crescita, posizionato in un contesto di forti investimenti, definendolo un "business place della cultura alimentare".

Un hub strategico e tecnologicamente avanzato

QUE SONO LE PRIORITÀ OPERATIVE QUOTIDIANE A TEMA: LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE E LA SICUREZZA DEL LAVORO; A QUESTE DUE DIRETTRICI, ALL'INTERNO DI TUTTO IL COMPENSORIO, VIENE DEDICATA GRANDE ATTENZIONE

Cesare Ferrero al centro con a sinistra il sindaco di Milano Giuseppe Sala

14/10/2026



Dove trovarla, comprarla e gustarla. Un manuale pratico per orientarsi nel mondo della cucina di carne, pilastro dell'alimentazione

Un progetto nato con l'obiettivo di offrire ai lettori una chiave di accesso al mondo della carne a Milano, attraverso gli indirizzi e le esperienze dei professionisti che ne animano la filiera. Una pubblicazione che non è la solita guida ma vuole accompagnare il lettore alla scoperta delle conoscenze necessarie per comprendere meglio la carne e poterla apprezzare.

Pubblicata da **Sogemi** ed è **Multiverso** il volume è stato presentato recentemente a Bologna nel corso di **iMEAT**, fiera professionale internazionale dedicata al mondo carne e ai suoi protagonisti, il contesto ideale per esporre il valore di una filiera importante, fondamentale per una popolazione non solo milanese ma mondiale.

La Carne a Milano mette al centro il **Mercato Carni e Gastronomia di Milano**, raccontato attraverso la sua **storia**, la sua **organizzazione** e il **lavoro** quotidiano degli operatori. La narrazione mette in relazione mercato, commercio e ristorazione, valorizzando il patrimonio di **competenze** che accompagna la carne lungo tutta la filiera. Un racconto di **cultura gastronomica** che restituisce spazio alle persone e ai luoghi spesso meno visibili, ma essenziali per comprendere Milano, città rivolta al futuro e all'internazionalità fin dal secolo scorso, la cui visione lungimirante ha contribuito al successo di un polo alimentare tra i primi in Europa.

Il mercato alimentare è infatti un **hub strategico e tecnologicamente avanzato** al servizio del cittadino, e le sue priorità operative sono, come afferma il Presidente e AD di **Sogemi Cesare Ferrero**: "Qualità e sicurezza alimentare e sicurezza del lavoro; suo dovere e scopo istituzionale divulgare, comunicare ed educare la popolazione a una corretta cultura alimentare". È anche un luogo che aspira a diventare **punto di riferimento** per ristoratori e dettaglianti, come dichiara il Direttore **Federico Zunino**: "È il posto giusto dove trovare il miglior rapporto qualità/prezzo, in una posizione strategica quasi al centro della città, oggetto di una riqualificazione importante. Per favorire la frequentazione ai ristoratori, per esempio, oltre alla trasformazione digitale in atto è stato studiato un piano di avvicinamento per facilitarne gli orari d'accesso". Una realtà che mette in relazione gli operatori e contribuisce al sistema di approvvigionamento e distribuzione. Il mercato è infatti molto più di un luogo di scambio commerciale: è uno spazio in cui si concentrano **conoscenze, professionalità e rapporti** costruiti nel tempo, fondamentali per il funzionamento del settore.



a sin Federico Zunino e Mario Cucci a dk durante a presentazione a iMEAT
Non solo una guida, ma uno strumento di conoscenza

Un libro da leggere con attenzione, non solo da sfogliare, ricco di interventi di esperti e rappresentanti del mondo del cibo che accompagnano il lettore alla scoperta della carne nella storia dell'umanità: l'importanza della carne nell'evoluzione dell'uomo grazie alla

testimonianza dei tecnici **Angela e Claudio Mucciolo**; l'analisi scientifica del medico nutrizionista **Omar Scomodon** e il ruolo dell'alimento nella dieta umana; il racconto di uno dei principali operatori del mercato, **Giuseppe Bianchi**, che spiega parametri e criteri per una scelta consapevole e le responsabilità dell'operatore.

Gli approfondimenti dedicati alla qualità delle materie prime e il glossario sulla carne, con indicazioni sui diversi tagli e sulle tecniche di cottura, completano un percorso pensato per avvicinare il consumatore a scelte più consapevoli.

Accanto a tutto questo, la guida presenta **15 macellerie**, espressione delle competenze artigiane e del rapporto diretto con il consumatore, e **50 ristoranti**, che interpretano la materia prima attraverso proposte gastronomiche differenti. Dalla trattoria allo stellato, dalla macelleria con somministrazione al locale etnico o di cultura sudamericana, dalla griglieria dove la brace è sempre accesa allo street food cittadino. Una panoramica illuminante sui molti modi di proporre la carne al cliente ed esempi di ricette e metodi di cottura differenti o tipicità del territorio. Testimonial lo chef **Daniel Canzian** la cui cucina si basa sulla materia prima e il suo rispetto e che a "fare la spesa" dedica grande attenzione.

Per concludere un excursus sui **mercati coperti** di Milano, siti di quartiere presidi di prossimità e comunità, un patrimonio da preservare e tramandare alla cittadinanza e un breve **glossario** sulla carne, con indicazioni sui diversi tagli e sulle tecniche di cottura, a concludere un percorso pensato per avvicinare il consumatore a scelte più consapevoli.

Dal mercato alla tavola, il valore di una filiera raccontato, esibito, offerto a professionisti e consumatori, ad appassionati o semplici curiosi. Perché la carne migliore si trova dove la si sa interpretare.

(crediti fotografici Ioris Premoli)



Cover 3D Carne a Milano 2026

Titolo: *La carne a Milano 2027 - La Guida del Mercato Carni Milano. Dove trovarla, comprarla, gustarla*

Realizzata da: [Sogemi](#) SpA in collaborazione con Food Policy Milano

Coordinamento editoriale: Mario Cucci

Organizzazione: Federico Zunino

Redazione: Marina Caccialanza

Editore: è Multiverso

Prima edizione: ottobre 2026

Pagine: 176

Prezzo: 19,50 euro

ISBN: 979-12-98577-33-6



[Articoli](#)