



40 ANNI Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 26 Giugno 2026 | aggiornato alle 08:15 | 120000 articoli pubblicati

APP DOWNLOAD  

statista+ RATIONAL Kitchen Barometer 2026.

Scarica gratuitamente 

Costi in aumento, personale in calo, pressione crescente: scopri come reagiscono le cucine professionali e porta la tua cucina al livello successivo.

CARTE D'OR PROFESSIONAL

Il segreto per una Carta dei Dolei di successo: facile e redditizia!

Scopri di più su ufl.com

statista+ RATIONAL Kitchen Barometer 2026.

Scarica gratuitamente 

Costi in aumento, personale in calo, pressione crescente: scopri come reagiscono le cucine professionali e porta la tua cucina al livello successivo.

[ATTUALITÀ](#) [HORECA](#) [CHECK-IN](#) [WINE](#) [ALIMENTI](#) [APPUNTAMENTI](#) [SALUTE](#) [RICETTE](#)



FINESTRA HORECA

[HOME](#) » [ATTUALITÀ E MERCATO](#) » AGRICOLTURA, CIBO e AMBIENTE

Mercato Alimentare di Milano, da settembre apre fino alle 12.30 (il giovedì)

Il Mercato Alimentare di Milano introduce una finestra Horeca con contrattazioni estese al giovedì fino alle 12:30, tesseramento gratuito e ingressi omaggio. Un'iniziativa pensata per ristoranti, hotel e catering

di [Redazione Italia a Tavola](#)

25 giugno 2026 | 17:50

FINESTRA HORECA

AGRICOLTURA, CIBO e AMBIENTE

Mercato Alimentare di Milano, da settembre apre fino alle 12.30 (il giovedì)

Il Mercato Alimentare di Milano introduce una finestra Horeca con contrattazioni estese al giovedì fino alle 12:30, tesseramento gratuito e ingressi omaggio. Un'iniziativa pensata per ristoranti, hotel e catering

di [Redazione Italia a Tavola](#)

25 giugno 2026 | 17:50

Indice



Tesseramento gratuito, 10 ingressi omaggio e contrattazioni estese fino alle 12:30 il giovedì a partire dal 10 settembre 2026. L'Hub alimentare di Milano e della Lombardia lancia una misura strutturale per rispondere alle esigenze di ristoranti, hotel e catering. Il **fattore tempo**, nella gestione di una **cucina professionale**, è la risorsa più preziosa e spesso la più scarsa. Chi **opera nel canale Horeca** si muove quotidianamente in un delicato equilibrio tra scadenze rigide, picchi di servizio, gestione del personale e la ricerca della massima qualità della **materia prima**. Si tratta di novità strutturali che **Sogemi** ha introdotto volte a ridefinire la routine di **approvvigionamento** del comparto, abbattere le barriere d'ingresso e dilatare i tempi della qualità.



Il Mercato centrale di Milano osserverà orari di apertura speciali il giovedì per favorire il mondo Horeca

Un'iniziativa che non rappresenta un semplice prolungamento d'orario, ma una vera e propria "**finestra Horeca**" strategica, pensata per allineare i ritmi del **mercato all'ingrosso** con le reali esigenze organizzative di **chef, buyer e ristoratori moderni**.

Il Mercato Alimentare di Milano: ecosistema integrato multi-prodotto

Il vero punto di forza di questa proposta risiede nella natura profonda e nell'architettura stessa del **Food Hub milanese**. Varcando i cancelli di **SogeMi**, il professionista dell'**Horeca** non si trova di fronte a una specializzazione settoriale rigida o a mercati scollegati tra loro. Al contrario, accede a un **ecosistema totalmente integrato**, caratterizzato da un assortimento **multi-prodotto** senza eguali nel panorama nazionale. In un unico perimetro logistico e con un solo viaggio è possibile selezionare le eccellenze di quattro macro-comparti fondamentali per la **ristorazione**:

- **Ortofrutta**: un settore immenso che mette a disposizione primizie provenienti da tutto il mondo e prodotti stagionali a **filiera cortissima**. Questo consente di valorizzare le eccellenze del territorio e strutturare menu dinamici e legati alla **stagionalità reale**.
- **Ittico**: uno snodo cruciale a livello nazionale per il **pesce freschissimo** e il pescato del giorno. Grazie a flussi logistici rapidi e controllati, garantisce standard di **sicurezza alimentare, tracciabilità e freschezza** introvabili altrove, con arrivi quotidiani.
- **Carni e Gastronomia**: un reparto specializzato che offre **tagli pregiati, razze selezionate e referenze certificate**, rispondendo alle richieste dei clienti più esigenti, nonché una vera e propria dispensa specializzata ricca di **specialità alimentari, formaggi, salumi** e prodotti ideali per completare la carta dei menu e arricchire l'offerta culinaria complessiva.



Il Mercato Ittico di Milano è uno snodo fondamentale nella filiera del pescato fresco

Per i **buyer** e gli **chef**, questo modello operativo centralizzato significa azzerare del tutto i passaggi intermedi della catena distributiva, riducendo i ricarichi dei grossisti terzi e concentrando gli acquisti in un unico momento strategico della settimana lavorativa.

La visione strategica di Nicola Zaffra per SogeMi

Per capire la genesi e l'impatto di questa proposta, abbiamo incontrato **Nicola Zaffra**, che dopo aver seguito da Direttore del Mercato il progetto di riqualificazione del **Mercato Ortofrutticolo**, ormai prossimo alla conclusione, ora si occupa dei **Progetti strategici per Foody SogeMi**, portando avanti l'evoluzione dei servizi del **Food Hub milanese**.



Nicola Zaffra, responsabile dei progetti strategici per Foody Sogemi

Come nasce l'idea di estendere l'orario del giovedì fino alle 12:30 e perché avete mirato proprio al canale Horeca?

«Nasce dall'ascolto attento del mercato. Negli ultimi anni il mondo della **ristorazione, banqueting e hotellerie** ha subito trasformazioni profonde. I ritmi rigidi dei **mercati all'ingrosso tradizionali**, spesso legati ad orari di contrattazione in gran parte notturni non intercettavano più le necessità organizzative della ristorazione.

Abbiamo voluto creare una '**finestra su misura**' per loro, un momento in cui l'acquisto non sia una corsa contro il tempo, ma una scelta ponderata. Il giovedì è il giorno perfetto: permette di pianificare il **weekend** con precisione».

*Oltre all'orario, avete azzerato i costi di ingresso con il **tesseramento gratuito e 10 accessi omaggio**. Qual è l'obiettivo di questa promozione?*

«Vogliamo abbattere qualsiasi barriera all'ingresso e invitare i professionisti a testare con mano il valore del nostro **hub alimentare**. Molti ristoratori o addetti al catering pensano ancora al Mercato come a un luogo caotico e accessibile solo all'alba. Con questi incentivi diciamo loro: 'Venite a scoprire come è cambiato il mercato, provate la qualità dei nostri operatori nella massima comodità oraria'. È un investimento che facciamo sulla fiducia e sulla crescita del settore».



L'apertura fino alle 12:30 del giovedì è ideale per i ristoratori e gli operatori Horeca che possono rifornirsi di frutta e verdura fresca per tutto il week end

Quali sono i vantaggi operativi più concreti che un ristoratore o un buyer Horeca riscontra frequentando il mercato nella tarda mattinata?

«Il vantaggio principale è la **qualità del tempo**. Più tempo significa poter fare un controllo visivo e sensoriale approfondito della merce, confrontando i prodotti e potendo negoziare senza l'ansia dell'orologio. Ma c'è anche un enorme beneficio logistico: tra le 11:00 e le 12:30 i flussi di carico e scarico sono fluidi, il **traffico urbano ridotto** e il rientro in cucina avviene in tempi rapidi».

I vantaggi per ristoranti, hotel, catering e ristorazione collettiva

La proposta di **SogeMi** va incontro a molteplici necessità emerse da parte del mondo della **ristorazione**. In primo luogo, il **ristorante con servizio pranzo**: chi lo gestisce può ora inviare il personale o recarsi di persona in Mercato subito dopo aver impostato la linea, sfruttando la finestra di tarda mattinata per approvvigionarsi con gli arrivi freschi per il fine settimana. Analogamente, per la ristorazione aperta esclusivamente a cena il prolungamento orario permette di fare i propri acquisti con maggior tempo a disposizione, approfittando delle molteplici offerte del Mercato e potendosi confrontare con i numerosi professionisti (**130 grossisti e 50 produttori agricoli**) presenti nelle diverse aree.



Lo spostamento dell'orario viene incontro alle esigenze della ristorazione ma anche delle attività di banqueting e catering, oltre a quelle che operano nella ristorazione collettiva

Per le grandi **strutture alberghiere e per il settore banqueting**, una corretta pianificazione degli approvvigionamenti rappresenta un elemento strategico. L'estensione dell'orario nella giornata di giovedì offre infatti la possibilità di organizzare con maggiore efficienza gli acquisti destinati agli **eventi e ai servizi del fine settimana, garantendo una gestione più puntuale delle forniture**. Anche per le **aziende di catering** la disponibilità di una fascia oraria più ampia si traduce in un vantaggio operativo concreto. Poiché le partenze dei mezzi sono spesso programmate nelle prime ore del pomeriggio, la **chiusura alle 12:30 consente di ritirare prodotti particolarmente freschi** e trasferirli direttamente sui veicoli refrigerati, ottimizzando la logistica e assicurando la massima qualità delle materie prime fino alla destinazione finale.

LEGGI ANCHE

[Il nuovo padiglione ortofrutta segna la svolta di Sogemi, hub del cibo in Europa](#)

[Dall'ingrosso alla consegna diretta: Sogemi studia un nuovo modello per la ristorazione](#)

[Sogemi rinnova il Protocollo legalità: più controlli nel Mercato di Milano](#)

La maggiore flessibilità oraria risponde inoltre alle **esigenze della ristorazione collettiva**, un comparto che gestisce quotidianamente volumi elevati di merce. Poter distribuire gli acquisti su un arco temporale più esteso permette di organizzare meglio il lavoro del personale incaricato degli approvvigionamenti e di rendere più efficiente l'intera gestione operativa.

Il Mercato Alimentare di Milano come partner strategico

La proposta del **Mercato agroalimentare di Milano** offre al comparto dei **consumi fuori casa** uno strumento concreto per incrementare la **redditività** e la qualità del servizio. Con questa nuova offerta, il Mercato non è più solo un luogo di transito merci, ma un **partner strategico** per il successo della **ristorazione lombarda**. Un modello di sviluppo moderno che mette il **tempo del professionista** al centro della catena del valore.



 Via Cesare Lombroso 54, 20137 Milano (Mi)

 Tel +39 02 550051