



40 ANNI Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 25 Giugno 2026 | aggiornato alle 08:48 | 119986 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!

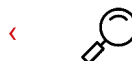
Scopri di più su ufl.com

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](#)



SOGEMI

[HOME](#) » [ATTUALITÀ E MERCATO](#) » PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

Milano, +69% di cibo recuperato in quattro anni al Mercato Ortofrutticolo

Il Mercato Ortofrutticolo di Milano, con l'Hub di Aiuto Alimentare Foody Zero Sprechi, è un modello virtuoso nel recupero delle eccedenze alimentari. Le tonnellate recuperate sono passate da 389 nel 2021 a oltre 730 nel 2025

24 giugno 2026 | 19:55

di [Gianluca Pirovano](#)

SOGEMI

PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

Milano, +69% di cibo recuperato in quattro anni al Mercato Ortofrutticolo

Il Mercato Ortofrutticolo di Milano, con l'Hub di Aiuto Alimentare Foody Zero Sprechi, è un modello virtuoso nel recupero delle eccedenze alimentari. Le tonnellate recuperate sono passate da 389 nel 2021 a oltre 730 nel 2025

di [Gianluca Pirovano](#)

24 giugno 2026 | 19:55

Milan col coeur in man, non soltanto come modo di dire, ma come testimonianza concreta dell'impegno per gli altri e del lavoro mirato su un tema tanto delicato quanto importante: quello del [recupero delle eccedenze alimentari](#). Un campo in cui, numeri alla mano, il capoluogo meneghino si sta confermando modello da seguire e in cui il progetto dell'**Hub di Aiuto Alimentare Foody Zero Sprechi** del **Mercato Ortofrutticolo cittadino** è la fotografia perfetta delle strada da seguire, con un aumento del 69% nel recupero delle eccedenze alimentari.



Il Mercato Ortofrutticolo di Milano, cuore operativo dell'Hub Foody Zero Sprechi.

Cos'è l'hub di Aiuto Alimentare Foody Zero Sprechi

Il progetto [dell'Hub nel Mercato Ortofrutticolo](#) ha preso vita nel 2020, durante il Covid, come struttura temporanea per far fronte all'emergenza alimentare portata in dote della pandemia. In otto settimane vennero recuperate 138 tonnellate di frutta e verdura e si decise di portare avanti quell'esperienza, facendola diventare dall'anno successivo uno degli otto hub di recupero delle eccedenze alimentari attivi in città, tramite la collaborazione di **Comune**, **Sogemi** e **Fondazione Cariplo**, insieme a enti del terzo settore, che oggi sono **Caritas**, **Ibva**, **Recup**, **Eco delle Città** e **Banco Alimentare**.



Il sistema di redistribuzione trasforma lo spreco in risorsa

Ogni giorno al [Mercato Ortofrutticolo](#) si generano **eccedenze alimentari** ancora buone ed utilizzabili, ma che senza una rete di recupero diventerebbero rifiuti. L'**Hub di Aiuto Alimentare Foody Zero Sprechi** diventa punto di raccolta e coordinamento, con l'obiettivo di rendere più semplice la donazione per gli operatori del mercato e trasformare lo spreco in valore ambientale. Gli obiettivi sono evidenti: ridurre **sprechi alimentari** e impatto ambientale e sostenere persone in difficoltà.

I numeri dell'iniziativa

I dati dicono che il messaggio sta arrivando forte e chiaro. Le tonnellate recuperate da **Foody Zero Sprechi** sono infatti passate da 389 nel 2021 a più di 730 nel 2025, pari a circa il 69% del totale recuperato dall'intera rete cittadina degli hub e che corrispondono a più di 1,4 milioni di pasti equivalenti. Un risultato raggiunto grazie all'attenzione di 119 donatori del **Mercato Ortofrutticolo**. «I numeri presentati mostrano una continua crescita della quantità di cibo fresco raccolto e redistribuito dal 2020 a oggi. Ci confermano la bontà della scelta di aprire un **Hub di Aiuto Alimentare** proprio all'interno del **Mercato Ortofrutticolo di Sogemi** - commenta la Vicesindaca **Anna Scavuzzo** - che può contare su una sinergia con gli operatori del nostro mercato, uno dei più grandi d'Europa, con i grossisti e tutti i donatori che produce un impatto concreto sulla città».

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](#)

[Il mercato all'ingrosso cambia: così Sogemi diventa infrastruttura per l'Horeca](#)

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

[Filiera agroalimentare italiana: il ruolo degli hub logistici secondo Sogemi](#)

Un evento per dire grazie

Il **Foody Business Center** del **Mercato Ortofrutticolo** ha ospitato l'incontro "Donare le eccedenze per generare valore", che è stato sia l'occasione per fare un bilancio sui dati 2025 sia un momento per ringraziare chi contribuisce in maniera diretta e costante al funzionamento del progetto. Sono state premiate diverse imprese che operano all'interno del mercato: **La Romanafrutti** come azienda che ha donato nel 2025 a più soggetti diversi, **Longa&Cugini** come maggior donatore dello scorso anno, la **Cooperativa Lavoratori Ortomercato (CLO)** "per la professionalità e efficienza nel recupero delle eccedenze". E ancora, sono stati celebrati anche quattro donatori storici: **Arrigoni Chiara&C**, **Bacullo**, **Bossi Mario ed Enrico F.lli** e **Fruttital**.



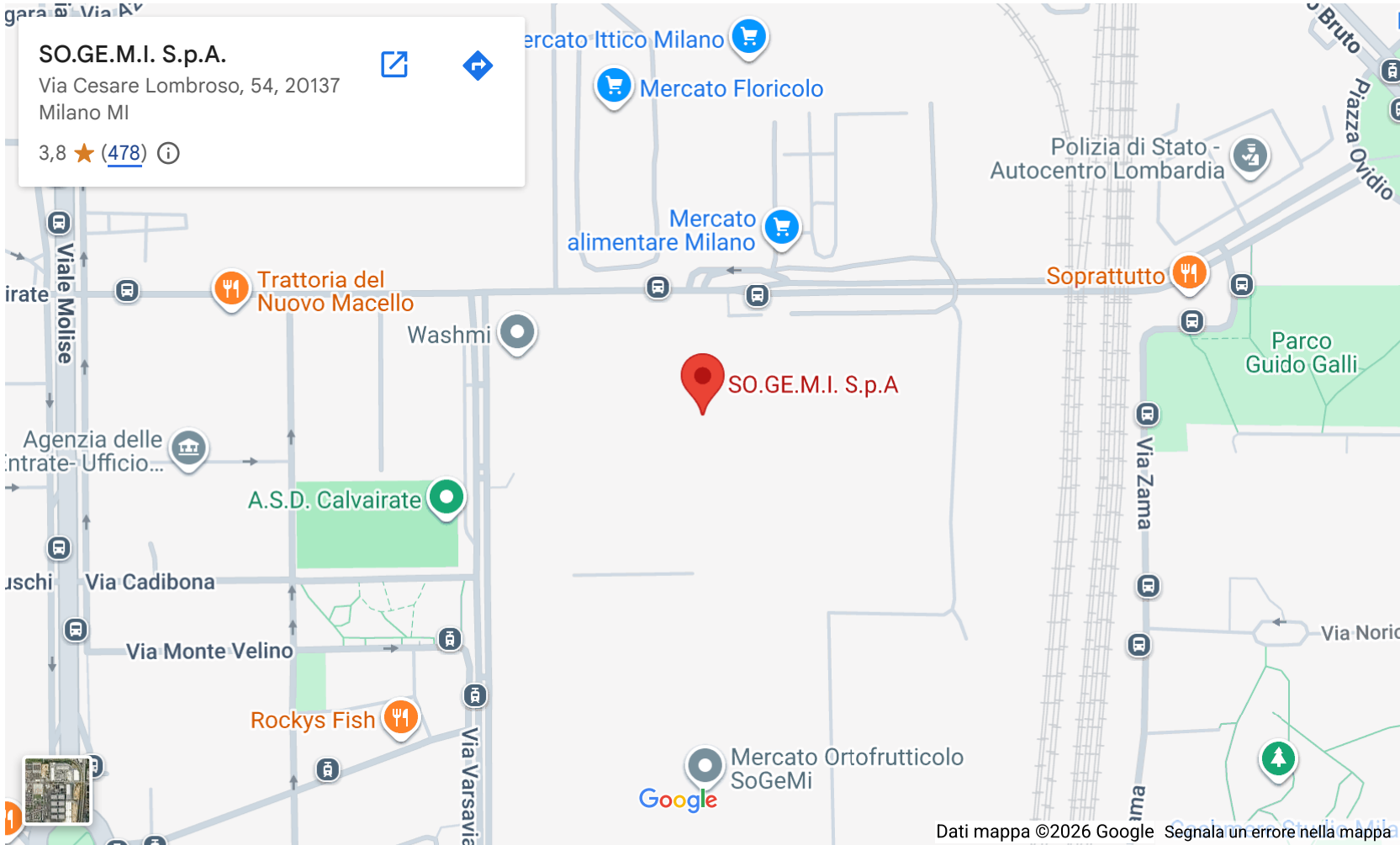
L'incontro "Donare le eccedenze per generare valore" al Foody Business Center del Mercato Ortofrutticolo di Milano

«Io ritengo che il mercato abbia un compito: fornire cibo fresco e di qualità ogni giorno - ha sottolineato per l'occasione il presidente di **Sogemi Cesare Ferrero** - Oggi però c'è un problema concreto: fare la spesa è sempre più costoso, e mangiare bene sta diventando un lusso. Chi ha un reddito basso fa sempre più fatica a portare in tavola cibo buono e, per risparmiare, rischia di rivolgersi a canali meno sicuri, finendo per alimentare il mercato della contraffazione alimentare. Con il progetto **Foody Hub zero sprechi** abbiamo voluto contrastare questa tendenza, recuperando e ridistribuendo le eccedenze. Grazie al lavoro di squadra col Comune e le associazioni, i risultati sono migliorati di anno in anno e stiamo dimostrando che la sicurezza alimentare può e deve essere accessibile a tutti».



📍 Via Cesare Lombroso 54 20137 Milano

☎ Tel +39 02 550051



© Riproduzione riservata

[STAMPA](#)

[HOME](#) » [ATTUALITÀ E MERCATO](#) » [PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO](#)
» [Milano, +69% di cibo recuperato in quattro anni al Mercato Ortofrutticolo - Italia a Tavola](#)

[MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI MILANO](#) [FOODY ZERO SPRECHI](#) [ECCELENZE ALIMENTARI](#) [RECUPERO ALIMENTARE](#) [SPRECO ALIMENTARE](#)
[SOGEMI](#) [HUB DI AIUTO ALIMENTARE](#) [BANCO ALIMENTARE](#) [FONDAZIONE CARIPLO](#) [MILANO SOSTENIBILITÀ](#)

SCRIVI UN COMMENTO

Resta Connesso

☐ [Iscriviti alle newsletter settimanali](#)

☐ [Abbonati alla rivista cartacea](#)

☐ [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

☐ [Ricevi le principali news su Telegram](#)

“Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un’informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell’enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l’utilizzo dei diversi media disponibili”

Alberto Lupini
