



Informativa cookie: Vivere Milano si avvale di cookie per le finalità illustrate nella nostra informativa sulla privacy. Scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione, acconsenti all'uso dei cookie. [Clicca qui per maggiori informazioni.](#) [Chiudi](#)

## FOOD POLICY

01 luglio 2020 **DAL COMUNE**



Comune, Le Soste e [Sogemi](#) insieme per la valorizzazione del fresco e delle eccellenze nella cucina italiana

Si è tenuto martedì 30 giugno a Palazzo Marino, nella Sala dell'Orologio, il primo appuntamento tra il Comune di Milano, l'Associazione Le Soste e [Sogemi](#) per lanciare il piano di iniziative legato alla valorizzazione del fresco nella ristorazione d'eccellenza.

L'iniziativa rientra nel protocollo d'intesa, firmato a dicembre 2019 e inserito nel quadro delle azioni della Food Policy di Milano, e prevede 5 appuntamenti che saranno realizzati nei prossimi mesi, su diversi temi legati al fresco con l'obiettivo da un lato di valorizzare i luoghi del cibo di Milano, come il Mercato della Terra, il Mercato Agroalimentare, il Museo botanico di Villa Lonati e Milano Ristorazione, e dall'altro per far conoscere i prodotti attraverso l'esperienza di alcuni chef dell'eccellenza enogastronomica italiana.

Ad accogliere i partecipanti a Palazzo Marino la vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo, che ha introdotto le iniziative legate al Protocollo d'Intesa come: *"Strumento fondamentale per riprendere l'impegno e*



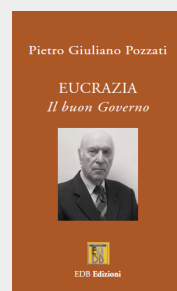
Come si dice  
SCUOLA?

di Renata Freccero



STIRPE DI DONNE

di Albertina Fancetti  
EDB Edizioni



EUCRAZIA - Il buon  
Governo

di Pietro Giuliano  
Pozzati  
EDB Edizioni



*cibo fresco e sano, capace di coniugare tradizione e innovazione".*

A seguire [Cesare Ferrero](#), presidente [Sogemi](#), ha aggiunto che: *"In Italia abbiamo una cultura culinaria e un patrimonio di prodotti alimentari freschi da salvaguardare e promuovere anche nelle nuove generazioni. Attraverso questa intesa Foody-Mercato Agroalimentare Milano si impegna a collaborare insieme a Le Soste e al Comune di Milano per il raggiungimento di questi obiettivi".*

Nel corso dell'iniziativa Claudio Sadler, presidente dell'associazione "Le Soste", ha ribadito l'importanza di collaborare per creare un canale diretto tra i fornitori delle materie prime e i ristoranti, allo scopo di rendere più accessibile e poter così valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano, e ha consegnato alla Vicesindaco il volume "Le Soste 2020" e una statua con il simbolo dell'Associazione, realizzata da Emilio Tadini.

Tra gli interventi anche quelli dello chef Carlo Cracco e della chef Viviana Varese. L'incontro è stato anche l'occasione per presentare il premio nazionale, istituito per dare continuità e promuovere il Protocollo d'Intesa, che sarà destinato a una personalità che si è particolarmente contraddistinta nel contesto della valorizzazione del fresco.

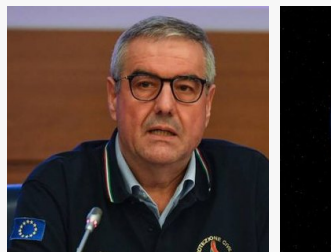
[edbedizioni@gmail.com](mailto:edbedizioni@gmail.com)

[Galleria fotografica](#)

#### SUGGERITI DALLA REDAZIONE




IL BOLLETTINO DELLA  
PROTEZIONE CIVILE - 2



IL BOLLETTINO DELLA  
PROTEZIONE CIVILE - 1

BREVI

 Condividi 0

 Tweet

[Articolo successivo](#)



ULTIME NOTIZIE



CORONAVIRUS: BUONI SPESA



ABBRACCIAMI: ITINERARIO  
CICLOPEDONALE DA  
ADRIANO A CORVETTO



SI PARI  
MA SI F

CREDITS

Vivere Milano  
Fondato e diretto da Enzo De  
Bernardis  
EDB edizioni - Via Brivio angolo C.  
Imbonati, 89 20159 Milano (Italia)  
Tel. 02.39523821 - Aut. Trib. Mi. n.  
803 del 28-12-06

[Informativa sulla privacy](#)

SEZIONI

- > Home
- > Editoriali
- > Cronaca
- > Cultura
- > Spettacolo
- > Politica
- > Eventi
- > Chi Siamo
- > Aziende in vetrina

#SEGUICI:



 Login

Powered by: [sevendaysweb.com](#) | © 2013 - 2017  
TRÈIS srl