

## Le Soste e Foody rinnovano l'intesa

 [myfruit.it/ingrosso/2021/12/le-soste-e-foody-rinnovano-lintesa.html](https://myfruit.it/ingrosso/2021/12/le-soste-e-foody-rinnovano-lintesa.html)

Redazione

December 21, 2021



**Associazione Le Soste**, espressione dell'eccellenza dell'alta ristorazione italiana, e **Foody – Mercato agroalimentare Milano** hanno rinnovato la stipula del Protocollo d'intesa già siglato nel 2019 nell'ambito del contesto della Food policy del Comune di Milano, estendendo così la validità dell'accordo fino al 2023.

Nella persona di **Claudio Sadler**, presidente de Le Soste, di **Cesare Ferrero**, presidente di **Sogemi** (società che gestisce Foody) i partner ribadiscono il proprio impegno alla **promozione della cultura del prodotto 'fresco' e delle buone pratiche connesse a politiche alimentari inclusive e sostenibili**, valorizzando il patrimonio enogastronomico del territorio. E' stata sottoscritta oggi a Palazzo Marino alla presenza di **Anna Scavuzzo**, vicesindaco di Milano delegata alla Food policy, l'intesa che prevede la riconferma dei valori ispiratori e un piano di rilancio che amplia la porta dell'iniziativa.

**“Abbiamo deciso di confermare l'intesa con Le Soste – afferma Cesare Ferrero**, presidente **Sogemi** – perché riconosciamo un percorso comune di reciproco scambio e collaborazione, guidato da valori ispiratori condivisi, che nei due anni trascorsi hanno visto gli chef de Le Soste, il Mercato e il Comune uniti nella promozione degli stessi anche durante l'emergenza; inoltre **questo rinnovo permetterà di dare ancora maggiore respiro all'iniziativa, attraverso attività didattiche mirate alla sensibilizzazione delle nuove generazioni ed eventi di risonanza nazionale**, come il **Premio Le Soste – Milano**, che vuole potenziare il concreto impatto dell'iniziativa sul tessuto sociale”.

### Il Protocollo d'intesa

Il Protocollo d'Intesa è il documento su cui si fonda la collaborazione tra Foody e Le Soste e che gli riconosce il **ruolo di 'promotori' designati per la valorizzazione del 'fresco'**. Gli imprenditori del gusto dei ristoranti dell'Associazione, maestri nel trasformare il meglio che offre il territorio in arte gastronomica, e gli esperti in sicurezza e qualità della filiera di Foody, primo mercato all'ingrosso d'Italia, mettono assieme le proprie professionalità per comunicare e trasmettere la centralità di una nuova cultura alimentare, che favorisca

abitudini di consumo sostenibili e responsabili come da tempo sta promuovendo il Comune di Milano attraverso la Food Policy – la politica alimentare della città e agendo anche concretamente presso il [mercato ortofrutticolo](#) di Milano coinvolgendo diversi partner pubblici, privati e del terzo settore.



**“Siamo molto felici di questa rinnovata collaborazione in due ambiti così importanti che si incontrano: produzione e**

**distribuzione di cibo di qualità e la ristorazione di eccellenza.** La promozione di valori di sostenibilità e salute a partire dal “fresco” sulle nostre tavole e dall’attenzione alla riduzione degli sprechi, è da sempre al centro della politica alimentare del Comune di Milano che dal 2015 continua ad aggregare e coinvolgere nuovi partner pubblici e privati per connettere sempre di più il sistema alimentare della città” afferma **Anna Scavuzzo** vicesindaco di Milano delegata alla Food Policy.

Tra le iniziative di rilancio dell’accordo si prevedono **attività didattiche di incontro e confronto con le scuole, le università e master con percorsi formativi** inerenti all’ambito agroalimentare ed enogastronomico. Le Soste mette a disposizione l’expertise dei propri chef associati per educare i giovani studenti a un’idea di alta cucina responsabile e attenta nella selezione della materia prima, e consapevole dei benefici culinari e ambientali del rispetto della stagionalità degli ingredienti.

“Il prossimo anno Le Soste compie 40 anni, un traguardo importante che ci ricorda come lungo tutta la sua storia – afferma **Claudio Sadler**, presidente de Le Soste – **l’associazione è rimasta sempre fedele agli ideali e ai valori che l’hanno fatta nascere: la cultura dell’ospitalità e la costante ricerca della qualità.** Grazie a Gualtiero Marchesi, Antonio Santini e altri ristoratori che nel 1982 hanno dato vita al progetto con l’idea di raccogliere l’eccellenza della ristorazione italiana, oggi l’Associazione è cresciuta fino a toccare quest’anno i 102 soci, ed esprime il meglio dell’alta cucina italiana, da nord a sud, guardando alle massime rappresentanze del gusto italiano anche oltralpe”.

**Foody apre i propri spazi ad appuntamenti di formazione che mostrino come sia possibile salvaguardare eticità e qualità nelle pratiche di approvvigionamento, conservazione e tutela delle eccellenze** che arrivano ogni giorno fresche sul banco di Milano grazie agli espositori dei mercati.

Nel più ampio **Progetto Foody 2025**, che rappresenta un piano di investimenti progressivo e strategico per tutta la filiera, il Mercato agroalimentare di Milano ribadisce il suo ruolo di protagonista nel rifornire la città, e non solo, di derrate alimentari di qualità, garantendo anche attraverso il marchio Mim sempre la massima sicurezza e controllo. Il **beneficio sociale delle politiche e delle attività del Mercato** si misura sia nella lotta al caro vita e

allo spreco alimentare, sia attraverso il sostegno delle realtà cittadine, come i mercati coperti e i mercati rionali, che rappresentano un presidio della cultura del fresco e un luogo di scambio, informazione e condivisione con i cittadini.

*Fonte: Foody*

(Visited 5 times, 5 visits today)