

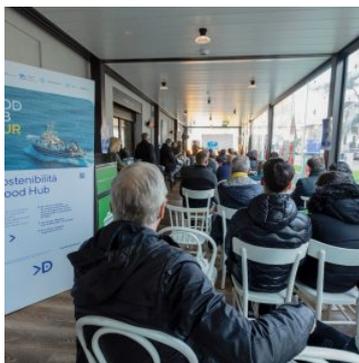


BREAKING NEWS

Food Hub Tour arriva a Milano



Pubblicata 26 minuti fa il 1 Dicembre 2022
Da



MILANO – Il **Food Hub tour** arriva al **Mercato Comunale Isola di Milano**, luogo di incontro tra produttori e consumatori completamente rinnovato e inaugurato nel febbraio 2022.

L'iniziativa, giunta alla sua sesta tappa, è realizzata dal **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** e da **Unioncamere**, nell'ambito del **PO FEAMP 2014-2020**, con la collaborazione tecnico-scientifica di **BMTI** e **Italmercati**. Lo scopo del progetto è **avvicinare** e **tutelare** l'intera **filiera ittica** nel segno della **sostenibilità**, favorendo il raccordo tra produzione, ingrosso e vendita al dettaglio. Il progetto, inoltre, mira a riconoscere ai mercati all'ingrosso il ruolo di hub alimentari e a favorire la creazione di nuovi accordi commerciali tra gli operatori della filiera, valorizzando i prodotti che rispettano determinati criteri di sostenibilità.

Il **Mercato ittico** di Milano ha gestito **nel solo 2021 un giro d'affari di oltre 90 milioni di euro**, per un totale di **più di 10 mila tonnellate di pesce vendute**. Ottimi anche i dati parziali relativi al 2022 con quasi **8 mila tonnellate di pesce vendute al 30 ottobre**. Milano si conferma dunque un centro di approvvigionamento di livello internazionale con quasi il 60% del pesce trattato proveniente dall'estero (43% da UE, 7% da Centro e Sud America, 5% dall'Africa, 2% dall'Asia e solo 1% da Nord America e Oceania). All'interno dell'UE, la **Spagna** rappresenta il primo partner commerciale, fornendo il 14% del totale delle merci che raggiungono il Mercato milanese. Tra i mari di provenienza spiccano l'**Atlantico** con il 44% del pescato e il **Mediterraneo** con il 40% mentre tra le specie ittiche più vendute si segnalano le cozze, seguite da specie quali spigola o branzino, salmone, orata e vongole veraci, quindi il polpo, il pesce spada e le acciughe.

Durante il convegno sono intervenuti esperti del settore. In apertura, il Presidente di Foody – Mercato Agroalimentare Milano, **Cesare Ferrero**, ha ricordato che *“I mercati agroalimentari all'ingrosso rappresentano un anello fondamentale della filiera: snodi necessari per garantire qualità e sicurezza alimentare, a maggior ragione nell'ittico, che sappiamo essere un prodotto particolarmente sensibile. I numeri del nostro Mercato ci dicono che il commercio internazionale del pesce è in continua trasformazione, le merci che raggiungono Milano provengono sempre più dall'estero, prevalentemente dall'UE, da paesi mediterranei come la Spagna e la Grecia ma anche dal Nord Europa. Osserviamo anche una crescita di prodotti allevati, sempre più importanti per soddisfare in modo sostenibile il fabbisogno crescente di pesce. Sostenibilità che ha certamente una declinazione strettamente ambientale, legata alle modalità di pesca e allevamento, ma anche un significato più ampio se pensiamo alla distribuzione urbana, al consumo energetico legato alla coservazione, e una sostenibilità sociale se pensiamo ai costi e alla accessibilità del pesce”*.

*“Tra le tappe del Food Hub non poteva mancare la città di Milano, che ospita il più moderno **mercato ittico** di tutto il Paese”,* ha dichiarato il Presidente di Italmercati **Fabio Massimo Pallottini**. *“Qui, nel 2021, sono stati venduti oltre 9 milioni e mezzo di chili di prodotti ittici e le stime sono positive anche per il 2022. Si tratta infatti di un luogo di incontro tra produttori, mercati all'ingrosso e consumatori che, grazie alla qualità e alla quantità dei propri prodotti, si posiziona tra i migliori in Italia. Attraverso questo importante progetto vogliamo sensibilizzare i consumatori e valorizzare il ruolo dei numerosi produttori che si impegnano ogni giorno per assicurare prodotti freschi e di alta qualità”*.

*“Sostenibilità e qualità sono due aspetti che oggi non possono più essere trascurati, sia per la nostra salute che per quella del nostro ambiente e guidare il consumatore verso prodotti con un ottimo rapporto qualità-prezzo diventa sempre più rilevante tanto più in un contesto inflazionistico – ha commentato **Riccardo Cuomo**, Direttore di Borsa Merci Telematica Italiana – Grazie a Food Hub, stiamo portando avanti questo percorso che come obiettivo ha l'attivazione, entro fine anno, della piattaforma che metteremo a disposizione dei produttori italiani di*

FOOD HUB TOUR ARRIVA A MILANO

prodotti sostenibili. I produttori avranno, quindi, anche la possibilità di poter commercializzare i propri prodotti nei grandi mercati all'ingrosso

 SHARE

 TWEET

...

Numerose le specialità protagoniste della degustazione che si è svolta a margine dell'evento, tra le quali, i murici, i cefali e le orate. La sostenibilità di questi prodotti deriva dai sistemi di cattura utilizzati: i murici e i cefali, ad esempio, vengono pescati rispettivamente con le **nasse** e le **reti da posta** che, oltre a non danneggiare il fondale marino e l'ambiente circostante, catturano solo esemplari già cresciuti, lasciando in acqua i più piccoli. Vale la pena ricordare che i piatti offerti durante le degustazioni del tour sono caratterizzati da prodotti poco noti. Per questa ragione, tra gli obiettivi di Food Hub c'è anche quello di avvicinare i consumatori a prodotti che, essendo poco consumati, presentano altresì un ottimo rapporto qualità-prezzo.

L'articolo [Food Hub Tour arriva a Milano](#) proviene da [i-Talicom | news 24 ore su 24 sul Made in Italy](#).

 9

NOTIZIE COLLEGATE:

DA NON PERDERE



Un dolce chiamato "Pomela" che simboleggia la città di Pomigliano d'Arco e che delizia il palato

ULTIME IN EVIDENZA VIDEO


BREAKING NEWS / 26 minuti fa

The Bad Guy, Colapesce Dimartino firmano Cose da Pazzi, brano originale per la serie



BREAKING NEWS / 26 minuti fa

Food Hub Tour arriva a Milano



BREAKING NEWS / 26 minuti fa

Un dolce chiamato "Pomela" che simboleggia la città di Pomigliano d'Arco e che delizia il palato

PRIMACOMMUNICATION



[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [CONTATTI](#) [COPYRIGHTS](#) [PRIVACY POLICY](#) [DISCLAIMER](#) [REDAZIONE](#) [PRODUZIONE RADIOFONICA](#)
 PRIMA COMMUNICATION 2.0

Copyright © 2022 - Editore: PRIMA COMMUNICATION srls - Agenzia Stampa Nazionale - Testata giornalistica registrata al Tribunale di Nola n. 423/21 del 09/03/2021 iscritta al R.O.C. con n. 34570 - P.Iva: 09525331212