

FOODY News

IN EVIDENZA

- SoGeMI e Milanosport insieme per la promozione dello sport e di una sana alimentazione
- SoGeMI e FOODY a Tuttofood
- FOODY protagonista della Arch Week 2023
- Un sabato speciale al mercato

Buongiorno da Foody,

maggio è stato un mese ricco di eventi e di nuove collaborazioni che vedranno un loro sviluppo nei prossimi mesi. Riassumiamo qui i principali, dalla collaborazione con Milanosport alla partecipazione a Tuttofood, e ai molteplici eventi e progetti in corso al Mercato.

Non mancano come sempre l'approfondimento sulla sostenibilità e le news dalla filiera, per tenervi aggiornati sui principali avvenimenti del mese nel settore agroalimentare.

SOGEMI E MILANOSPORT INSIEME PER LA PROMOZIONE DELLO SPORT E DI UNA SANA ALIMENTAZIONE



Lo scorso 13 maggio, alla presenza della Vicesindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo, **SoGeMI e Milanosport** hanno siglato una partnership per promuovere la pratica dello sport associata a una corretta e sana alimentazione.

L'obiettivo di questa collaborazione vuole essere diffondere la nozione dello stretto legame tra alimentazione sana e attività sportiva. Nascono così i punti di ristoro "Foody Bistrot", così da portare i prodotti freschi del Mercato Agroalimentare sempre più vicini ai cittadini e rendere più accessibile a tutti un'alimentazione equilibrata. Il primo punto ristoro sarà allestito già da luglio 2023

in una delle strutture di Milanosport; in seguito a questo primo progetto pilota, sarà definito nei mesi successivi un piano di diffusione del format "Foody Bistrot".

Il Presidente di SoGeMI, **Cesare Ferrero**, ha sottolineato l'importanza della collaborazione affermando che "Inserirsi ancora di più all'interno del tessuto urbano e rafforzare le collaborazioni con

le altre realtà cittadine è un obiettivo che stiamo perseguendo con convinzione. La collaborazione con Milanosport si basa su un principio di complementarità, quella esistente tra sport e alimentazione, aspetti fondamentali per la salute dei cittadini e delle cittadine. Per questo mettiamo a disposizione la nostra esperienza, convinti di poter offrire un nuovo servizio di qualità alla città".

Il Presidente di Milanosport, **Rosanna Volpe**, commenta così la nuova collaborazione con SoGeMI: "Siamo molto soddisfatti di portare avanti questa partnership con SoGeMI che rinsalda il connubio tra il mondo dell'attività sportiva e quello del food. Milanosport è portatrice anche dei valori legati ad una corretta e sana alimentazione quale condizione necessaria per il corretto svolgimento della pratica sportiva, alla base del benessere dell'individuo. Crediamo che l'apertura del "Foody Bistrot" all'interno di uno dei nostri impianti rientri nel benessere a favore dei cittadini iscritti negli impianti gestiti dalla società ed è un viatico importante nella valorizzazione delle strutture nonché uno spot significativo per i nostri clienti". ■

SOGEMI E FOODY A TUTTOFOOD

Dall'8 all'11 maggio Foody ha partecipato a **Tuttofood**, la fiera dell'agroalimentare che quest'anno ha registrato numeri record dopo il periodo pandemico. È stata un'occasione importante per ampliare e rafforzare le relazioni con i propri partner istituzionali e commerciali e per presentare gli obiettivi di Foody e il progetto Foody2025.

*“Con i cantieri in corso di sviluppo e completamento - ha dichiarato **Nicola Zaffra**, direttore mercato ortofrutticolo ai giornalisti intervenuti allo stand - siamo interessati a trovare nuovi soggetti che vi verranno a insediarsi presso le nostre strutture, sia operatori addetti commerciali, sia ai tanti servizi legati all'attività mercatale, come per esempio di logistica e analisi. Abbiamo delle notevoli potenzialità da soddisfare: attualmente ci assestiamo su un miliardo di euro annui di merce scambiata, ma grazie alle due nuove piattaforme logistiche in corso di ultimazione possiamo aumentare la nostra capacità produttiva e arrivare a raddoppiare il valore dello scambio di merci entro il 2025”.*

A questo proposito il Presidente **Cesare Ferrero** ha dichiarato: *“Siamo molto felici di essere nuovamente protagonisti a Tuttofood, una delle principali fiere del settore agroalimentare a livello europeo e una grande occasione di visibilità per i valori e le iniziative del Mercato Agroalimentare di Milano. Il progetto di rifacimento integrale delle strutture del Mercato milanese Foody procede in linea con gli Obiettivi prefissati e questo ci consente di guardare con grande fiducia al futuro. Un futuro in cui vogliamo continuare ad essere un punto di riferimento per l'intero settore, confrontandoci con le più importanti realtà europee”.*

Durante le giornate fieristiche allo stand abbiamo organizzato un incontro dedicato alla ristorazione insieme a **Italia a Tavola** e allo chef Enrico Delfingher, chef e presidente di Eurotoques,



che nella sua illustre carriera può vantare di aver cucinato anche per la corte d'Inghilterra.

Dal mercato alla tavola, anche al ristorante, la parola d'ordine oggi è sostenibilità. Dobbiamo tornare alle origini, scegliere prodotti di stagione e privilegiare le materie prime locali, afferma Enrico Delfingher.

Grazie al progetto Foody 2025 il rapporto tra Foody e il mondo della ristorazione si rafforza sempre di più. Foody infatti diventerà un hub agroalimentare cittadino, polo di attrazione per professionisti e punto di riferimento della tradizione e dell'eccellenza del “Made in Italy”. ■

**“SIAMO MOLTO FELICI
DI ESSERE NUOVAMENTE
PROTAGONISTI A TUTTOFOOD,
UNA DELLE PRINCIPALI FIERE
DEL SETTORE AGROALIMENTARE
A LIVELLO EUROPEO E UNA
GRANDE OCCASIONE DI
VISIBILITÀ PER I VALORI E
LE INIZIATIVE DEL MERCATO
AGROALIMENTARE DI MILANO”**

UN SABATO SPECIALE AL MERCATO

Il sabato al Mercato, giorno di apertura al pubblico, è sempre occasione di iniziative speciali.

Sabato 13, in concomitanza con un talk al Mercato Ittico per il Forum del Cibo, si è svolto al Mercato Floricolo il **Mercatino di Primavera - Primavera da Foody**, organizzato da Confagricoltura; miele, conserve, pasta e salumi sono solo alcune delle prelibatezze che il pubblico ha trovato sulle bancarelle dei produttori.

Sabato 20, invece, grandi e piccoli hanno potuto scoprire tante curiosità sulla vita nell'alveare in occasione del **Mercatino degli Apicoltori**: alla vendita di gustosi prodotti gli apicoltori hanno proposto una degustazione guidata di mieli e un'interessante lezione sulla vita delle api con un' arnia didattica. ■



FOODY
MERCATO AGRICOLTORI DEL MILANO

13
Maggio

Primavera da
FOODY
MERCATINO DI PRIMAVERA
Il 13 Maggio, dalle 9.00 alle 12.30
presso il Mercato Floricolo
Via Cesare Lombroso 95

Con gli agricoltori e i produttori di **Confagricoltura Lombardia**



Confagricoltura Lombardia **FOODY**
MERCATO AGRICOLTORI DEL MILANO

WORLD BEE DAY
GIORNATA MONDIALE DELLE API
20 MAGGIO 2023

Mercatino degli
APICOLTORI

Dal fiore al vasetto: scopriamo la magia e la vita dell'alveare - 9.30
Degustazione guidata gratuita di mieli - 10.30 e 11.30

📍 Vieni a trovarci il 20 Maggio dalle 9.00 alle 12.30
📍 Presso il Mercato Floricolo Via Cesare Lombroso 95

FOODY PROTAGONISTA DELLA MILANO ARCH WEEK

Da mercoledì 7 a domenica 11 giugno torna per la quinta edizione la **Milano Arch Week**, annuale manifestazione del capoluogo lombardo dedicata all'architettura e alle trasformazioni urbane. Quest'anno, con il tema *Waiting for Peripheries*, si propone come momento di riflessione sull'interesse architettonico e sociale delle aree periferiche.

In questa cornice sabato 10 giugno sarà possibile visitare il Mercato Ortofrutticolo con la guida dell'ing. Ivan Calimani, che porterà professionisti, studenti e appassionati alla scoperta degli edifici storici del Mercato e ai cantieri in vista della riqualificazione futura con Foody2025.

A breve il programma sarà disponibile [sul sito](#) della Milano Arch Week 2023. ■



FORUM DEL CIBO



Sabato 13 maggio il Mercato Ittico ha fatto da cornice all'evento conclusivo del **Forum del Cibo 2023**, organizzato dalla *Food Policy di Milano*. Dopo una visita al mercato si è svolto **un talk sulla filiera del pesce e sull'importanza della pesca sostenibile**.

È stata occasione per rimarcare l'impegno del Mercato Ittico sugli aspetti della sostenibilità: per quanto riguarda informazione e formazione partecipiamo al progetto europeo Food Hub Ittico, volto a promuovere il consumo di prodotti ittici pescati con metodi a basso impatto ambientale nel rispetto dei fermi pesca e dell'ecosistema

marino o proveniente da acquacoltura controllata e certificata.

Per il riciclo invece è attivo il progetto sperimentale di raccolta e riciclo delle cassette di pesce usate, gestito dall'associazione di settore AIPE insieme a SoGeMI e Fantambiente, che ha l'obiettivo di riciclare fino a 300 tonnellate di cassette in polistirene espanso sinterizzato (EPS) utilizzate per il trasporto e la conservazione del pesce nel mercato ittico di Milano.

Da rifiuto quindi le cassette usate prendono nuovamente vita come risorse per la produzione di nuovi manufatti. ■



DANNI DEL MALTEMPO



A causa delle alluvioni delle ultime settimane nel Centro-Nord e in particolare in Emilia-Romagna il settore dell'ortofrutta ha subito e subirà danni incalcolabili. Si ritiene che oltre cinquemila aziende agricole siano state travolte dall'acqua, senza contare i danni ad abitazioni e infrastrutture; è stata fatta una stima di circa un miliardo e mezzo di euro di danni. Vai al link bit.ly/3N6ePjy

UN NUOVO ALBO PER GRANA PADANO

Il Consorzio di Tutela e Assalzo, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici, hanno presentato al Mantova Science and Food Festival l'Albo Grana Padano Formaggi e Mangimi. Solo le aziende iscritte all'albo potranno fornire foraggi e mangimi per produrre Grana Padano DOP. Obiettivo del progetto è garantire una corretta alimentazione alle bovine produttrici di latte destinato a Grana Padano; in questo modo assicura il rispetto del territorio e il benessere animale. Vai al link bit.ly/43eQuNN

SLOW FOOD DICE NO ALLA CARNE COLTIVATA

Slow Food ha preso posizione sul fenomeno della carne coltivata in laboratorio poiché si andrebbe a perdere il legame col territorio e perché le aziende produttrici avrebbero come obiettivo solo il monopolio economico. L'associazione sottolinea la necessità di intervenire sulle abitudini di consumo e sui metodi di allevamento, piuttosto che sulla produzione artificiale. Vai al link bit.ly/3WI3ZmS

MAXI OPERAZIONE CONTRO IL BRACCONAGGIO ITTICO

I Carabinieri Forestali hanno compiuto una operazione senza precedenti contro un gruppo di bracconieri che operavano tra Piemonte, Veneto e Lombardia. Il gruppo incriminato avrebbe utilizzato attrezzature di pesca vietate, anche in aree protette, per catturare grossi quantitativi di pesce da rivendere con etichette fittizie per falsificarne la provenienza. Il bracconaggio ittico è un fenomeno purtroppo diffuso che danneggia enormemente gli ecosistemi naturali e gli animali che ci abitano. Vai al link bit.ly/3C4OYII



SO.GE.MI Spa
Via C. Lombroso 54, Milano

T.: +39 02 550051
Fax: +39 02 55005309

info@foodymilano.it
www.foodymilano.it

Edizione non in commercio.

Copie distribuite dall'Autore. Coordinamento editoriale: Mediatyche Srl - Progetto grafico, editing fotografico e impaginazione: Elena Colombi