

# FOODY News

## IN EVIDENZA

- [Un workshop per esplorare il futuro](#)
- [La rinascita di Cascina Colombè](#)
- [Dicono di noi](#)

## Buongiorno da Foody,

il Mercato Agroalimentare di Milano è sempre più al centro del dibattito sui grandi temi che riguardano la filiera agroalimentare. Nelle scorse settimane abbiamo ospitato istituzioni, opinion leader di settore e rappresentanti di importanti aziende per confrontarci sul futuro del cibo e sulle scelte che dovremo prendere per garantire cibo fresco e di qualità in modo sostenibile. Innovazione e sostenibilità sono stati anche i temi di cui abbiamo parlato per la rivista Seed, infine il Sole 24 Ore ci ha dato spazio e voce per raccontare il progetto di sviluppo e il futuro del Mercato. Vogliamo ricordare anche l'accordo stretto con il Comune di Milano per la gestione della vicina Cascina Colombè, un altro tassello che va ad aggiungersi ai progetti fuori dal comprensorio che avvicinano sempre di più il Mercato al quartiere e ai cittadini. Chiudiamo infine con le notizie dalla filiera, per tenervi aggiornati sui principali avvenimenti del mese nel settore agroalimentare. L'appuntamento con Foody News torna a settembre ricca di notizie e approfondimenti. Foody e la redazione augura a tutti buone vacanze!



## UN WORKSHOP PER ESPORARE IL FUTURO DEL CIBO

**“Il cibo che verrà - Sfide sostenibili per l'alimentazione del futuro”** è stato il tema dell'ultima tavola rotonda organizzata da Sogemi all'interno del Mercato Agroalimentare di Milano. La grande sfida di oggi è nutrire il pianeta in modo sostenibile. Più che in ogni altra epoca, il sistema alimentare globale vive oggi una contraddizione: il valore della sua produzione è stimato in 9.000 miliardi di dollari, eppure i danni sociali ed ambientali ad esso associati raggiungono i 12.000 miliardi di dollari. Uno scarto che prima o poi dovrà essere compensato, e che già oggi si scontra con la difficoltà dei territori e delle produzioni agricole di soddisfare, a fronte di ritmi di consumo incessanti, il fabbisogno alimentare e l'offerta di cibo sano, sicuro, abbondante, per una popolazione mondiale in continua crescita.

Al tavolo di Sogemi, si sono riuniti rappresentanti di istituzioni, imprese, associazioni ed esperti del settore agroalimentare per un confronto costruttivo su questo tema cruciale:

**Gillian Diesen**, Senior Client Portfolio Manager, Pictet Asset Management; lo chef **Andrea Aprea**; **Laura De Matteis**, Food System Expert FAO; **Andrea Fumagalli**, Direttore Accademia Pellegrini, Pellegrini S.p.A.; **Vincenzo Lenucci**, Direttore Politiche di Sviluppo Economico delle Filiere Agroalimentari Confagricoltura; **Andrea Magarini**, Direttore Food Policy Milano, Comune di Milano; **Marino Melissano**, Segretario Generale Altroconsumo; **Alessandro Negrini**, Chef Aimo e Nadia; **Raffaella Orsero**, Vicepresidente e CEO Gruppo Orsero; **Raffaele Spreafico**, Amministratore Delegato Spreafico Francesco e Fr.Ili Spa; **Giacomo Zamperini**, Consigliere regionale, Regione Lombardia; **Cesare Ferrero**, Presidente Sogemi. ■

---

*Presto saranno disponibili gli atti del convegno sul nostro sito. Stay tuned.*





## LA RINASCITA DI CASCINA COLOMBÈ

Sogemi ha siglato con il Comune di Milano una convenzione per la rinascita della Cascina Colombè, un antico edificio rurale situato in Via Bonfandini 15.

La Cascina Colombè verrà restaurata e trasformata in un centro polifunzionale, che includerà spazi per attività culturali, ricreative e sociali legate al settore agroalimentare, oltre a bar e tavola calda.

**SE VUOI SAPERNE  
DI PIÙ, CLICCA QUI**



Questo progetto, come la riqualificazione del Mercato di Via Rombon e il piano Foody2025, mira a valorizzare il patrimonio storico e culturale di Milano, creando sempre più spazi di aggregazione per la cittadinanza e promuovendo lo sviluppo sostenibile e la riqualificazione delle aree urbane. ■”

# DICONO DI NOI



## Il Sole 24 ORE



Il Sole 24 Ore Lombardia ha dedicato un ampio articolo al nostro mercato e al progetto di sviluppo Foody2025. Un progetto che permetterà al Mercato Agroalimentare di Milano di crescere e aumentare la sua competitività verso i grandi mercati europei. **“Vogliamo diventare uno dei principali punti di riferimento europei”** afferma il Presidente Sogemi Cesare Ferrero, con un’attenzione anche alla sicurezza grazie alla digitalizzazione dei sistemi di controllo. ■



Design actions  
for future

L’innovazione tecnologica e la globalizzazione rappresentano una grande sfida: garantire la sostenibilità alimentare. Per rispondere alla crescente domanda di cibo, il settore alimentare si è industrializzato, con conseguenze significative sull’ecosistema.

Il Presidente **Cesare Ferrero** ed **Emanuele Dentelli**, responsabile dei progetti logistici di Sogemi, hanno rilasciato la loro testimonianza alla rivista Seed, raccontando l’esperienza e gli obiettivi del Mercato di Milano. ■





## CERTIFICATE OF MEMBERSHIP

### SOGEMI SPA - MILANO

IS A MEMBER OF THE  
WORLD UNION OF WHOLESale MARKETS (WUWM)

## 2023

Mr. STEPHANE LAYANI  
WUWM CHAIRMAN

**Sogemi ha ricevuto il Certificato di Membership del World Union of Wholesale Markets (WUWM) per l'anno 2023.**

Il WUWM, l'Unione mondiale dei mercati all'ingrosso, è una rete internazionale di organizzazioni di alimenti e prodotti freschi. 150 grossisti, 30 rivenditori e mercati di strada di tutto il mondo guidano gli sforzi internazionali per garantire la sicurezza alimentare e diete sane, garantite e accessibili a tutti.

Obiettivo dell'associazione è garantire che le persone in tutto il mondo abbiano facile accesso a diete sane e di alta qualità attraverso un sistema alimentare ben organizzato, sicuro e sostenibile. **Con 217 membri, WUWM opera in oltre 42 paesi in tutto il mondo, coprendo 5 continenti.**

Grazie all'associazione con Italmercati, Sogemi si unisce ai dieci mercati all'ingrosso italiani che fanno parte del WUWM, entrando così a far parte di un network internazionale di produttori, distributori e rivenditori ricco di eventi e opportunità. ■

# News dalla filiera



## GLI EFFETTI DELLA CRISI CLIMATICA SUI FONDALI ITALIANI

Non solo mal tempo. Il nuovo monitoraggio compiuto da Greenpeace e Distav a Milazzo evidenzia come la crisi climatica stia causando un impatto significativo sugli ecosistemi marini italiani, mettendo in pericolo la biodiversità e il delicato equilibrio dell'ecosistema marino. Il monitoraggio ha rivelato temperature più elevate dell'acqua e un aumento dei livelli di acidificazione, che hanno impatti negativi sulla biodiversità marina e sui coralli. Vai al link [bit.ly/30Ar4FA](https://bit.ly/30Ar4FA)

## CRESCONO LE ESPORTAZIONI DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA

L'export del settore ortofrutticolo italiano sta registrando una crescita significativa. Secondo i dati forniti da Fruitimprese, nel 2023 le esportazioni di ortofrutta italiana sono aumentate quasi del 7% rispetto all'anno precedente. L'Europa rimane il principale mercato di destinazione per i prodotti ortofrutticoli nazionali, con una quota del 74% sul totale delle esportazioni. In particolare, i Paesi Bassi si confermano come i maggiori acquirenti di ortofrutta italiana, seguiti dalla Germania e dalla Francia. Vai al link [bit.ly/3qbiTpU](https://bit.ly/3qbiTpU)

## IL NO DEL SENATO ALLA CARNE COLTIVATA

Il Senato italiano ha approvato un disegno di legge che vieta la vendita e la produzione di carne sintetica nel paese. I sostenitori della proposta argomentano che il divieto proteggerà gli agricoltori tradizionali e promuoverà un'alimentazione sostenibile, che non danneggi l'economia locale. D'altra parte, i suoi detrattori sottolineano che la carne sintetica offre una soluzione più sostenibile ed etica rispetto all'allevamento intensivo di animali, che contribuisce all'inquinamento ambientale e al benessere degli animali. Se la proposta di legge sarà approvata anche alla Camera, l'Italia diventerà il primo paese europeo a vietare la carne sintetica. Vai al link [bit.ly/308IEAe](https://bit.ly/308IEAe)

## UNA NUOVA LEGGE A PROTEZIONE DEI MARCHI DI ORIGINE PROTETTA

La Camera dei Deputati ha varato una nuova norma per limitare la registrazione di marchi evocativi che potrebbero trarre in inganno i consumatori riguardo all'origine o alle caratteristiche di un prodotto. In particolare, il provvedimento riguarda le indicazioni di origine geografica protette (DOP e IGP) che garantiscono la provenienza e la qualità di alcuni prodotti alimentari tradizionali italiani. Vai al link [bit.ly/301a0Io](https://bit.ly/301a0Io)



# FOODY News

## torna a settembre

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