

LE SOSTE, [SOGEMI](#) E FOOD POLICY DI MILANO INSIEME PER LA VALORIZZAZIONE DEL FRESCO E DELLE ECCELLENZE NELLA CUCINA ITALIANA

GlobalMediaNews.info

Fatti e notizie da tutto il mondo
News and events from all over the world



LE ULTIME NEWS

LA REDAZIONE

CONTATTI

Search

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare [qui](#)

[← ritorna](#)

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

giugno 30, 2020 (19.45)



Oggi a palazzo Marino, alla sala dell'orologio, il primo appuntamento live tra Associazione Le Soste, [Sogemi](#), Comune di Milano in cui è stato lanciato il piano di iniziative legate alla valorizzazione del fresco nella ristorazione d'eccellenza che concretizza la firma del protocollo d'intesa firmato in dicembre.

Il protocollo d'intesa culturale si inserisce nel quadro delle azioni della Food Policy di Milano, nata nel 2015 per definire le azioni chiave che orientano il rapporto della città con il cibo in un'ottica di equità e sostenibilità. Un programma che appare di assoluta importanza e contemporaneità nel quadro della situazione causata dal COVID19, dove ogni azione di promozione della cultura enogastronomica risulta fondamentale per la salute stessa dei cittadini.

Il programma prevede 5 appuntamenti organizzati dall'Associazione Le Soste insieme a [Sogemi](#) e alla Food Policy di Milano – da realizzarsi nei prossimi mesi – legati a differenti temi che saranno l'oggetto di eventi social e mediatici con gli chef dell'Associazione Le Soste, e tanti attori della città, coinvolti sul tema del sistema alimentare.

In particolare il programma delle iniziative mira a valorizzare da un lato i luoghi del cibo di Milano tra cui il Mercato della Terra, il Mercato Agroalimentare di Milano, il Museo Botanico di Villa Lonati e Milano Ristorazione e dall'altro apprendere una conoscenza sui prodotti insieme agli chef dell'eccellenza enogastronomica italiana.

Ad accogliere i partecipanti 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 la determinazione con le quali Milano ha saputo valorizzare scelte alimentari sostenibili, promuovendo una cultura del cibo fresco e sano, capace di coniugare tradizione e innovazione"

A seguire [Cesare Ferrero](#), presidente [Sogemi](#) ha aggiunto "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."

Foody – Mercato Agroalimentare Milano è un grande patrimonio della città e per la città. È da qui che Milano si approvvigiona ogni mattina dei prodotti freschi e freschissimi. Il legame del Mercato Agroalimentare con l'alta ristorazione vive nella ricerca costante della qualità, nella garanzia della filiera

LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

-  [Attualità](#)
-  [Arte e cultura](#)
-  [Bellezza e benessere](#)
-  [Cinema e spettacolo](#)
-  [Economia e finanza](#)
-  [Enogastronomia](#)
-  [Eventi](#)
-  [Guida al diritto](#)
-  [Moda](#)
-  [Musica](#)
-  [Recensioni](#)
-  [Medicina e salute](#)
-  [Sport](#)
-  [Turismo e viaggi](#)
-  [Architettura, arredamento](#)
-  [Scienza e tecnologia](#)
-  [DAL TICINO](#)



Archivi

Seleziona mese ▼

[Apri il link](#)

LE SOSTE, [SOGEM](#) E FOOD POLICY DI MILANO INSIEME PER LA VALORIZZAZIONE DEL FRESCO E DELLE ECCELLENZE NELLA CUCINA ITALIANA

e della sicurezza, nella promozione delle eccellenze alimentari e del gusto e stile di vita italiano nel mondo.

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.

Claudio Sadler ha poi consegnato il volume Le Soste 2020 e una statuetta con il logo simbolo dell'Associazione realizzata da Emilio Tadini alla vicesindaco Anna Scavuzzo e al Presidente [Sogem](#) [Cesare Ferrero](#).

La consegna della nuova edizione de Le Soste 2020 alla Vicesindaco sancisce l'uscita ufficiale del volume che riunisce e racconta con parole e immagini la selezione dei migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e in Europa.

L'edizione 2020 vede l'ingresso di 7 nuovi soci: Sarri (Imperia), D'O (San Pietro all'Olmo, Cornaredo, Milano), Nostrano (Pesaro), Pascucci al Porticciolo (Fiumicino, Roma), Tordomatto (Roma), Villa Maiella (Guardiagrele, Chieti), La Terrazza Gualtiero Marchesi (Tremezzo, Como).

L'editore de Le Soste, Mario Cucci, dopo essere stato costretto a cancellare l'evento previsto per lo scorso marzo a causa della situazione creata dalla diffusione del COVID19, è ora orgoglioso di poter presentare il volume, già presente in tutti i ristoranti associati, anche alla stampa.

Tra gli interventi anche quello dello chef Carlo Cracco che conferma quanto Le Soste sia la guida che "più di tutte rappresenta il panorama nazionale, promossa da un'Associazione che ha sempre fatto della tutela e dello sviluppo della filiera gastronomica il focus costante della sua azione".

L'intervento della chef Viviana Varese ha riportato il legame con l'attualità, in quanto per lei la situazione creatasi a seguito della diffusione del COVID19 ha rappresentato l'occasione per "riscoprire la semplicità della cucina e il valore delle materie prime grazie al contatto diretto con i fornitori dei [Mercati Generali](#)".

L'incontro è stato poi l'occasione per presentare il premio nazionale istituito per dare continuità e promuovere il Protocollo d'Intesa e destinato ad una personalità che si è particolarmente contraddistinta nel contesto della valorizzazione del fresco.

a cura della redazione

GlobiMediaNews, prima di pubblicare foto o testi, compie tutte le opportune verifiche al fine di accertarne il libero regime di circolazione e non violare i diritti d'autore o altri diritti esclusivi di terzi. Per segnalare eventuali errori nell'uso di materiale riservato contattate la redazione.

Sede/Head Office: Via Lepori 13, 6900 Massagno, Svizzera. Redazione estera: via Canova 11, 20145 Milano.