

CIBO FRESCO DAI MERCATI MILANESI LE SOSTE CUCINANO LA TRADIZIONE

LA TAVOLA CHE VUOI,
PIÙ SICURA CHE MAI

Italia a Tavola

Select Language ▼ Powered by Google Translate
 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
 Mercoledì 01 Luglio 2020 | aggiornato alle 01:52 | 66474 articoli in archivio

CORONAVIRUS PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEO OPINIONI RIVISTA NETWORK LA SQUADRA | CONTATTI ABBONAMENTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME ALIMENTI **TENDENZE e MERCATO**di **Gabriele Ancona**
vicedirettore

Cibo fresco dai mercati milanesi Le Soste cucinano la tradizione

Pubblicato il 30 Giugno 2020 | 17:34

Presentata la Guida 2020 dell'associazione. L'incontro, a cui ha preso parte [Sogemi](#), ha messo a fuoco il Protocollo d'intesa siglato per sviluppare la cultura alimentare della città.

Milano, 30 giugno, Palazzo Marino, Sala dell'Orologio. Si celebra alla presenza della vicesindaca Anna Scavuzzo l'alta cucina e il legame a filo doppio tra le materie prime e la ristorazione. Con lei [Cesare Ferrero](#), presidente di [Sogemi](#), la società che gestisce i mercati agroalimentari all'ingrosso di Milano, Claudio Sadler, presidente dell'associazione Le Soste con i soci Carlo Cracco e Viviana Varese.



Claudio Sadler, Anna Scavuzzo, [Cesare Ferrero](#), Mario Cucci

L'incontro è stato anche l'occasione per focalizzare [il Protocollo d'intesa culturale](#) siglato lo scorso dicembre tra Comune di Milano,

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CIBO FRESCO DAI MERCATI MILANESI LE SOSTE CUCINANO LA TRADIZIONE

[Sogemj](#) e Le Soste.

Questo Manifesto 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 oggi di stringente attualità quando ogni azione di promozione della cultura enogastronomica risulta fondamentale per la salute dei cittadini.

Un universo che ha un suo centro nevralgico. Ogni giorno da Foody-Mercato Agroalimentare Milano escono oltre 40 mila quintali di prodotti freschi che vi sono affluiti durante la notte. Una struttura attiva 24 ore al giorno, che serve 10 milioni di persone. Foody è il punto di arrivo e partenza per l'intera città e la regione per quanto riguarda ortofrutta, prodotti ittici, carni, fiori. Oltre 1 miliardo di euro di prodotti agroalimentari scambiati all'anno, un milione di tonnellate, più di 400 aziende, 166 grossisti, 100 produttori agricoli, 11 mila clienti all'ingrosso-

Oggi il Comune di Milano, il Mercato Agroalimentare e Le Soste sono quindi promotori culturali della ristorazione italiana e della filiera del fresco attraverso iniziative di comunicazione, eventi e momenti di formazione. Il programma prevede 5 appuntamenti organizzati dall'associazione Le Soste insieme a [Sogemj](#) 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 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.



Claudio Sadler consegna ad Anna Scavuzzo il riconoscimento Le Soste

«Milano è una città che cresce - ha ricordato Anna Scavuzzo - Tra le sue responsabilità sociali c'è anche l'attenzione alla filiera del cibo. E noi siamo attivi nello scrivere la food policy per il futuro».

«Ci piacerebbe che l'[Ortomercato](#) diventasse il luogo della food policy milanese - ha puntualizzato [Cesare Ferrero](#) - La qualità del cibo è anche quella delle infrastrutture. Non ci dobbiamo dimenticare che il patrimonio agroalimentare italiano è il nostro punto di forza».

CIBO FRESCO DAI MERCATI MILANESI LE SOSTE CUCINANO LA TRADIZIONE

Concetti confermati da Claudio Sadler: «Vantiamo una filiera eccezionale comune che ha radici nelle tradizioni. E poi possiamo contare sul fresco tutto l'anno, aspetto non scontato per molti Paesi. Ma l'Italia è lunga e questa è una garanzia di approvvigionamento continuo. Con questi punti di forza [dobbiamo onorare la cucina italiana](#)».



La Guida Le Soste 2020

L'incontro ha visto anche la presentazione della Guida Le Soste 2020 da parte dell'editore Mario Cucci. «L'associazione - ha ricordato - è nata nel 1982 a opera di 6 cuochi con una visione rivoluzionaria della cucina. Oggi sono 93. Ma, è bene puntualizzarlo, Le Soste è un'associazione di ristoranti, non di ristoratori. L'obiettivo che persegue è lo sviluppo della ristorazione italiana. In questo senso, la collaborazione con [Sogemi](#) è un tassello importante per favorire la conoscenza riguardo la distribuzione delle materie prime fresche».

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).

Al termine della mattinata il presidente Le Soste Claudio Sadler ha consegnato ad Anna Scavuzzo, vicesindaco di Milano con delega alla Food Policy, il volume Le Soste 2020 e una riproduzione scultorea del simbolo dell'associazione realizzato da Emilio Tadini.

Per informazioni: www.sogemispa.it - web.comune.milano.it - www.lesoste.it

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [ALIMENTI](#) > [TENDENZE e MERCATO](#) > *Cibo fresco dai mercati milanesi Le Soste cucinano la tradizione - Italia a Tavola*

LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

Abbonati alla rivista cartacea in spedizione postale

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CIBO FRESCO DAI MERCATI MILANESI LE SOSTE CUCINANO LA TRADIZIONE

Alberto Lupini

ALIMENTI IAT ITALIAATAVOLA ASSOCIAZIONE LE SOSTE FOODY MERCATO AGROALIMENTARE FOOD POLICY COMUNE MILANO
RISTORAZIONE FRESCO INGROSSO MATERIE PRIME **SOGEI** TERRITORIO SOSTENIBILITÀ ANNA SCAVUZZO **CESARE FERRERO**
CLAUDIO SADLER CARLO CRACCO VIVIANA VARESE MARIO CUCCI

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI



Le Soste e **Sogeti** a Milano
per lanciare 5 nuovi eventi



Lo chef Sadler: «Bene la delivery
Il ritorno alla normalità sarà lento»

ARTICOLI RECENTI



Ue, riaperte le frontiere esterne
E a Orio si torna a volare davvero



"Mele del Trentino" diventa Igp
Per l'Italia è la 303ª denominazione



Vinitaly, l'etichetta dell'anno
è della Cantina dei Colli Ripani



Le spiagge ritoccano le tariffe
+12% al giorno per l'ombrellone

*La qualità Demetra
si veste
di innovazione.*

**LE NOSTRE FARINE,
LA TUA PASSIONE
PER LA PIZZA.**



CIBO FRESCO DAI MERCATI MILANESI LE SOSTE CUCINANO LA TRADIZIONE

Edizioni Contatto Srl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | [Mail & Credits](#) - [Sitemap](#) - [Policy](#) - [PARTNER](#) - [EURO-TOQUES](#) |
Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©©