



La prima pietra di Foody due anni di lavori per il nuovo **Ortomercato**

VIA LOMBROSO

di **Federica Venni**

Siamo quasi alla prima pietra per Foody, il nuovo **Ortomercato** che, in sostituzione dei vecchi capannoni anni Sessanta dell'attuale struttura, ridisegnerà il volto del polo alimentare di **via Lombroso**. La firma del contratto di appalto relativo al primo dei due padiglioni previsti nel progetto è arrivata e darà il via al cantiere entro novembre: i lavori, il costo è di 28 milioni di euro, sono in capo alla Rti Itinera spa, società del gruppo Astm, e si concluderanno, se sarà rispettato il programma, entro il marzo 2023.

Prima della fine dell'anno, poi, sarà indetta la gara per costruire il secondo padiglione: le due strutture, che ospiteranno 102 punti vendita ciascuna in quasi 85 mila metri quadrati di spazi coperti, diventeranno, questo è l'obiettivo, il più importante city hub agroalimentare italiano. La riqualificazione del mercato, chiesta negli anni a gran voce dagli operatori, ha iniziato il suo percorso nel 2017, quando **Sogemi**, la società che lo gestisce per conto del Comune, iniziò a proporre l'idea di un restyling. Un progetto approvato da Palazzo Marino nel 2018,

con un aumento di capitale di 273 milioni. Per finanziare l'operazione, entro fine anno, saranno impegnati 95 milioni di euro. «Dopo il lungo periodo di stallo della società e del mercato – spiega il presidente di **Sogemi** Cesare Ferrero – ormai dal 2019 è avviato un periodo di crescita e rilancio che pone i giusti presupposti per il suo sviluppo futuro».

Foody, questo il nome del nuovo hub, è un omaggio alla mascotte di Expo e alla sua vocazione sul cibo. Oggi il centro agroalimentare di **via Lombroso** è composto da quattro mercati: ortofrutta, ittico, fiori e carni, con oltre 1 miliardo di euro l'anno di merci scambiate e 10 milioni di consumatori serviti. Negli anni è finito sotto i riflettori per una vicenda giudiziaria che ha coinvolto l'ex direttore Stefano Zani e per la presenza di lavoratori in nero in carico a cooperative poco trasparenti. Oggi le cooperative che gestiscono la logistica

**Il lavoro nero
 selvaggio è alle spalle
 "Solo piccole
 situazioni, i controlli**

restano difficili"

© RIPRODUZIONE RISERVATA

del mercato sono quattro: Clo, Niente di Male, Prowork e New York. Per Alberto Albuzza, presidente di Acmo (Associazione commercianti **mercato ortofrutticolo** Milano), la questione delle manovalanza irregolare sottopagata è uscita dall'emergenza, anche se non debellata del tutto: «I lavoratori in nero fortunatamente sono una realtà abbastanza residuale che interessa prevalentemente le piccole aziende apri e chiudi. Certo, quelli che scavalcano le recinzioni di notte o all'alba ancora si vedono, ma il fenomeno è più contenuto». Anche tra i sindacati della logistica c'è la convinzione che la situazione sia un po' più controllata: «Un nodo che ci sarà sempre perché i controlli, effettuati sia da noi che da **Sogemi**, non sempre sono semplici, ma io non credo sia una battaglia persa», racconta Cristiano Nobili della Fit Cisl.

Per Mirella Casati della Filt Cgil «qualche azienda che ancora non è in regola c'è, ma non stiamo parlando dei numeri di qualche anno fa, anche se è certo che una situazione idilliaca non l'avremo mai, nemmeno nelle nuove strutture».



Il manager

Cesare Ferrero

Il presidente di **Sogemi**, la società comunale che gestisce la grande struttura



▲ Il rendering Il progetto del primo padiglione di Foody