

23 dicembre 2021

Buongiorno da FOODY,

Apriamo il numero di oggi con una notizia volutamente "fresca". Mercoledì 15 dicembre è stato infatti presentato **“Valore: VALorizzare le LOGiche del REcupero”**, il progetto dedicato alla raccolta e alla redistribuzione delle eccedenze del "fresco", selezionato con il bando **“Foody Zero Sprechi”** e lanciato lo scorso gennaio 2021 da Fondazione Cariplo in collaborazione con il Comune di Milano e Sogemi nell’ambito delle azioni di attuazione della Food Policy della città.

L’obiettivo del progetto “Valore” è quello di **sviluppare un circolo virtuoso che consenta la raccolta e la redistribuzione delle eccedenze** provenienti dai commercianti, dai grossisti e dai produttori, da destinare alle famiglie in difficoltà, attraverso una fitta rete di organizzazioni del territorio.

Con questa iniziativa si amplia il numero di Hub in città: quello di oggi presso Foody segue le aperture nei quartieri Isola, Lambrate e Gallaratese, e rappresenta l’evoluzione dell’Hub Ortofrutta, sviluppato durante il lockdown del 2020.

Per dirlo con le parole del Presidente Ferrero **“Vorremo creare con Foody la casa delle organizzazioni del terzo settore che si occupano di tutta la parte alimentare”**.



È di questi giorni la notizia del **rinnovo del Protocollo d'Intesa tra Foody e l'Associazione Le Soste**, già siglato nel 2019 nell'ambito del contesto della Food Policy del Comune di Milano e la cui validità è stata estesa fino al 2023.

I partner dell'iniziativa, Claudio Sadler, Presidente dell'Associazione Le Soste, e Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi, ribadiscono il proprio impegno nella **promozione della cultura del “fresco” e delle pratiche alimentari sostenibili** e responsabili, e alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico del territorio.

Tra le iniziative di rilancio dell'accordo sono previste attività didattiche di incontro e **confronto con le scuole, le università e i Master**, attraverso percorsi formativi negli ambiti agroalimentare ed enogastronomico.

Le Soste metterà a disposizione l'esperienza dei propri chef per educare i giovani studenti a **un'idea di alta cucina responsabile**, attenta nella selezione della materia prima, e consapevole dei benefici culinari e ambientali della stagionalità degli ingredienti.



Vi informiamo anche che **Sogemi** ha pubblicato la **procedura di gara d'appalto** del valore di oltre 43 Milioni di Euro, per individuare l'affidatario dei lavori di realizzazione del **Secondo Padiglione Ortofrutta**, che avrà sede nell'area del nuovo Mercato Ortofrutticolo di Milano.

Per maggiori informazioni è possibile consultare il **bando integrale** sul sito istituzionale di Sogemi, alla pagina BANDI E CONCORSI - BANDI DI GARA

APERTI: <https://bit.ly/3qIXoQQ>



Condividiamo come di consueto i dati **sull'andamento del Mercato.**

La settimana appena trascorsa, dal 13 al 19 dicembre, mostra valori di accesso al Comprensorio in aumento per tutte le categorie, rispetto ai sette giorni precedenti. Segnaliamo un incremento del +30% dell'afflusso dei privati nei giorni feriali, e del +59% nella giornata di sabato.

Al Mercato Ittico si evidenziano valori dei quantitativi commercializzati e del fatturato in forte crescita rispetto alla settimana precedente, in particolare per gli ambulanti, i commercianti all'ingrosso (intermediari) e i dettaglianti. In aumento, anche se in forma più lieve, l'Ho.re.ca.



Andamento del Mercato

Ricordandovi che il Mercato Agroalimentare di Milano sarà chiuso nei giorni 25 e 26 dicembre e 1 e 2 gennaio, vi auguriamo Buone Feste e un felice anno nuovo!



Se avete notizie, eventi o altre iniziative rilevanti per il Mercato vi invitiamo a segnalarcele. Il nostro interno è rendere questa newsletter sempre più vicina e interessante per i lettori.

Per segnalazioni scrivete pure a: foodynews@mercatomilano.it

Per restare aggiornati in modo puntuale seguite anche i nostri account social:

Fecabook: [@SogeMiFoody](https://www.facebook.com/SogeMiFoody)

Instagram: [foody_mercatimilano](https://www.instagram.com/foody_mercatimilano)

LinkedIn: [Sogemi-Foody](https://www.linkedin.com/company/Sogemi-Foody)

A presto.



SogelMi

SogelMi