₩iogel Mi

N. 46 **MAGGIO 2013**

OGEMIN

3.500 COPIE DIRETTORE RESPONSABILE: STEFANO ZANI - TEL.: 02.55005301 REDAZIÓNE: MARIO LOSI (CAPOREDATTORE) - TEL.: 02.55005314 ; GIANLUCA CORNELIO MEGLIO - TEL. 02.55005465.

MENSILE EDITO DA: SO.GE.M.I. S.P.A. - VIA LOMBROSO, 54 - 20137 MILANO TEL.: 02.550051 - FAX: 02.55005309 - INFO@MERCATIMILANO.IT WWW.MERCATIMILANO.COM

SOMMARIO

RICERCA FIPE-CONFCOMMERCIO: CONSUMI E STILI ALI-MENTARI IN TEMPO DI

RECENSIONE LIBRO: "DAR DA MANGIARE AGLI AFFAMATI. LE ECCEDENZE ALIMEN-TARI COME OPPORTUNI-

POLIZIA LOCALE: BRIL- 3 LANTE OPERAZIONE PER UNA SEMPRE MAGGIORE SICUREZZA DEGLI OPE-

LAVORATORI DI 45 3 DIFFERENTI NAZIONALI-TÀ PRESENTI QUOTIDIA-NAMENTE NEI MERCATI

RIPRESE CINEMATO- 4 GRAFICHE E FOTOGRA-FICHE NEI MERCATI

ESPORTATORI TUNISINI 4 IN VISITA AL MERCATO ORTOFRUTTICOLO

NUMERI UTILI



Il volume è scaricabile in formato PDF dal portale web dei Mercati Agroalimentari all'Ingrosso di Milano: www.mercatimilano.it

TUTTOFOOD 2013: SOGEMI E I MERCATI MILANESI AL SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE DI MILANO

Nell'ambito del Salone internazionale dell'alimentazione TUTTOFOOD, svoltosi dal 19 al 22 maggio 2013 presso la Fiera di Milano, lunedì 20 maggio 2013, all'interno dello stand Fipe-Confcommercio, si è tenuto un workshop organizzato da Fipe in collaborazione con Sogemi ed Electrolux dal titolo "II pesce crudo sicuro".

All'interno di tale evento Sogemi, la società del Comune di Milano che gestisce il Mercato Ittico all'Ingrosso più grande d'Italia, ha portato la propria esperienza su questa problematica del settore ittico. Nello specifico, con il dott. Renato Malandra (Veterinario della ASL Responsabile del mercato Ittico) e con il dott. Valerio Ranghieri (Veterinario che opera in mercato come consulente della Società), è stato illustrato il pericolo "Anisakis" e la gestione dello stesso nel consumo di pesce crudo.

Sono state approfondite tutte le problematiche che si presentano nel settore della ristorazione nella gestione del pericolo "Anisakis", dalla formazione degli operatori, alla ricerca del parassita nel pesce fino alla procedura di abbattimento, obbligatoria per legge, come unico strumento per garantire la somministrazione e il consumo di pesce crudo sicuro.

In collaborazione con i veterinari del mercato, Sogemi promuove da anni varie iniziative finalizzate a sensibilizzare i consumatori e gli addetti ai lavori sul corretto consumo di pesce crudo.

Recentemente, la Società si è fatta promotrice della realizzazione di un libro specifico sulla corretta commercializzazione e sul consumo sicuro dei prodotti ittici, scaricabile gratuitamente dal proprio sito web (www.mercatimilano.it), dal titolo "Il prodotto ittico: una risorsa per la





Alcuni momenti del workshop "Il pesce crudo sicuro". Foto in alto, il dott. Valerio Ranghieri e foto in basso, il dott. Renato Malandra

produzione, distribuzione e somministrazione a tutela del consumatore". La Società, con il proprio ufficio "Qualità e Sicurezza alimentare" cura specificatamente la diffusione tra gli operatori delle conoscenze delle problematiche igienicosanitarie che attengono ai mercati (compreso il sistema di autocontrollo HACCP), con l'obiettivo di migliorare il livello qualitativo dei prodotti commercializzati.

I veterinari che operano nei mercati Sogemi, hanno partecipato anche ad altri due workshop che si sono tenuti alle ore 16.00 di domenica 19 maggio e di martedì 21 maggio 2013 sui temi della corretta conservazione dei cibi freschi, rispettivamente dedicati alle problematiche afferenti alla conservazione delle carni e delle verdure.

Tali eventi rientrano tra le iniziative promosse dalla Società per sensibilizzare i consumatori finali dei prodotti commercializzati nei Mercati all'ingrosso di Milano sui temi della sicurezza e igiene degli alimenti.

(segue a pagina 2)

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA:

SOGEMI E I MERCATI MILANESI A TUTTOFOOD 2013

Il numeroso pubblico che ha seguito con interesse gli interventi dei due tecnici veterinari sul consumo sicuro di pesce crudo, ha avuto modo di gustare degli ottimi piatti a base di pesce spada e di tonno preparati al momento.

Nell'ambito di Tuttofood, in data 21 maggio 2013 si è svolto anche un interessante talk show dal titolo "Art. 62, pagamento degli alimenti: siamo ancora in Europa?" al quale, per i Mercati Agroalimentari all'ingrosso di Milano, hanno partecipato Angelo Nichetti (presidente dei grossisti del mercato Ittico) che è intervenuto sul tema dei pagamenti nella filiera del pescato e Alberto Albuzza, grossista del mercato Ortofrutticolo, legale rappresentante della ditta Al.ma. srl, che ha illustrato il punto di vista della distribuzione alimentare su tale tematica.



Angelo Nichetti (a destra nella foto) e Alberto Albuzza (al centro) con Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe, mentre illustrano le tematiche inerenti i rispettivi comparti merceologici di attività nell'ambito del talk show tenutosi a Tuttofood sull'art. 62. (Foto: Renata Romagnoli - Fipe)







Foto sopra:
Il Consigliere di Amministrazione di Sogemi SpA, dott.ssa Maria Teresa Broggini Moretto, che ha promosso e coordinato la partecipazione dei mercati milanesi a Tuttofood nell'ambito dello stand Fipe.

Foto a lato, da sinistra: Stefano Zani, Direttore Generale di Sogemi e Marcello Fiore, Direttore Generale Fipe.

RICERCA FIPE-CONFCOMMERCIO: CONSUMI E STILI ALIMENTARI IN TEMPO DI CRISI

FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) al Salone internazionale dell'alimentazione della Fiera di Milano, Tuttofood 2013, ha presentato i risultati di una ricerca dal titolo "Consumi e stili alimentari in tempo di crisi".

Da tale ricerca emerge che in cinque anni gli italiani in termini monetari hanno ridotto del 9,6% il carrello della spesa, percentuale che corrisponde ad una contrazione di oltre 12,4 miliardi di euro per l'acquisto di prodotti alimentari. E non si tratta di sola crisi economica, una buona parte della contrazione degli acquisti è dovuta alla perdita di valore del cibo che viene sempre più considerato alla stregua di una materia prima da acquistare al prezzo più basso.

L'Italia nel periodo 2007-2011 si caratterizza per una contrazione dei consumi domestici (6,3%) e per un lieve aumento (0,5%) di

quelli extra-domestici. Due italiani su dieci, per un totale di 12 milioni, pranzano abitualmente fuori casa, distribuendosi fra bar, mense, ristoranti o anche sul posto di lavoro con pranzo portato da casa. Ne consegue che il pranzo viene considerato un po' meno il pasto principale a beneficio della cena salita dal 21,4 al 23,4%.

Gli italiani si definiscono buongustai (77,8%), prediligono le specialità gastronomiche della loro Regione (69,1%) e ritengono di spendere molto per il cibo (53,3%). Continuano a nutrirsi fondamentalmente di pane, pasta, riso, carni bianche e frutta (anche se in lieve calo rispetto al 2006).

Eppure il tasso di obesità risulta in crescita di oltre il 26% negli ultimi 10 anni; in sovrappeso sono ben sei milioni di italiani fra adulti e bambini.

RECENSIONE LIBRO: "DAR DA MANGIARE AGLI AFFAMATI. LE ECCEDENZE ALIMENTARI COME OPPORTUNITÀ"

Il 16 maggio 2013, a Pavia, l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia ha presentato il libro dal titolo"Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità" (Euro 15,00 - Edizione Guerini e Associati – <u>www.guerini.it</u>) che illustra i risultati di una indagine realizzata da Fondazione per la Sussidiarietà e Politecnico di Milano in collaborazione con Nielsen Italia e il Banco Alimentare. Il volume affronta il tema dell'eccedenza e dello spreco alimentare, con due obiettivi principali: stimare la rilevanza di tali fenomeni nella filiera agroalimentare italiana e identificare le modalità di gestione che permettono di trasformare le eccedenze in risorse per la riduzione della povertà alimentare. Le eccedenze generate nella filiera agroalimentare in Italia ammontano a 6 milioni di tonnellate, il 17 % dei consumi alimentari annui. Quando le eccedenze non sono recuperate per soddisfare le esigenze alimentari delle persone bisognose, diventano spreco, almeno dal punto di vista alimentare.

Secondo la ricerca, il comparto ortofrutti i c o l o genera il 5,4% di eccedenza rispetto alla produzione totale (di cui il

20% generato nei campi e il resto a valle della raccolta, compreso nei mercati all'ingrosso, all'interno dei quali tali eccedenze ammontano allo 0,5% circa dei quantitativi gestiti).

Per inciso, l'indagine indica che solo il 20% delle eccedenze generate all'interno del Mercato Ortofrutticolo di Milano viene smaltito come rifiuto, mentre il restante 80% viene recuperato ai fini dell'alimentazione umana grazie alla sensibilità dei grossisti e alle 126 Associazioni benefiche che lo frequentano regolarmente.

POLIZIA LOCALE: BRILLANTE OPERAZIONE PER UNA SEMPRE MAGGIORE SICUREZZA DEGLI OPERATORI

Grazie alle efficienti indagini svolte dalla Polizia Locale, in data 9 maggio 2013 è stato individuato e posto in stato di fermo una persona indiziata di reato per rapina e percosse e per l'uso di documenti falsi. L'uomo, un egiziano di 28 anni, si è reso responsabile del furto di bancali avvenuto il 21 marzo 2013 presso un punto vendita del mercato Ortofrutticolo nel corso del quale è stato aggredito un lavoratore cui, a seguito delle lesioni subite, è stata riconosciuta una prognosi di 40 giorni.

L'arrestato utilizzava documenti falsi e per questo le

indagini sono state particolarmente complesse per la Polizia Locale che è riuscita a verificare quanto accaduto e individuare il responsabile del furto e dell'aggressione.

"Il risultato dell'indagine - ha dichiarato l'avv. Stefano Zani, Direttore Generale di Sogemi SpA - conferma l'efficienza dell'operato del nuovo nucleo di Polizia Locale che opera all'interno dei mercati ed i cui agenti sono coordinati direttamente anche dal Comando centrale diretto dal Comandante Tullio Mastrangelo".

"L'indagine - ha concluso Zani - rientra in un contesto di rafforzata attività svolta dalle Forze dell'ordine tesa al superamento di sempre più sporadiche situazioni non a norma presenti nei mercati. Ciò trova ampio apprezzamento da parte degli operatori e ha per-

messo di ottenere un significativo miglioramento delle condizioni di sicurezza per tutti gli utenti dell'Ortomercato".



Mercato Ortofrutticolo, ore 4.45.
Terminata l'esposizione dei prodotti sui punti vendita, tutto è pronto per l'inizio delle contrattazioni commerciali che proseguiranno fino alle ore 10.00

LAVORATORI DI 45 DIFFERENTI NAZIONALITÀ PRESENTI QUOTIDIANAMENTE NEI Mercati sogemi

I Mercati all'ingrosso di Milano gestiti da Sogemi SpA (Ortofrutticolo, Ittico e Avicunicolo, i più importanti d'Italia nei rispettivi comparti merceologici, e il Mercato Floricolo che ricopre un ruolo centrale per la valorizzazione e lo sviluppo dell'intera floricoltura italiana), costituiscono una delle più importanti realtà economiche e occupazionali della Città:

- 3.000 lavoratori a vario titolo che operano stabilmente all'interno dell'area mercatale
- 45.000 occupati dell'indotto tra produttori agricoli e negozianti
- 10.000 presenze al giorno,
- 176 grossisti con punto vendita
- 110 produttori locali con punto vendita
- 700 società con proprie sedi/spazi nei Mercati
- 800.000 metri quadrati di superficie
- 1.000.000 di tonnellate di prodotti commercializzati ogni anno
 - di cui: 28% import, 30% export,
- 126 Associazioni di beneficienza che frequentano i Mercati

Le oltre 3.000 persone che lavorano stabilmente all'interno dei Mercati sono costituite per l'82% da italiani e per il restante 18% da cittadini di nazionalità estera provenienti da 44 differenti Paesi, ai quali si aggiungono le altre migliaia di persone, italiani e stranieri, che frequentano quotidianamente i Mercati come acquirenti o come fornitori di merci e servizi.

(I Paesi di provenienza dei lavoratori stranieri che svolgono la loro attività all'interno dei mercati milanesi sono le seguenti: Albania, Argentina, Arabia Saudita, Bangladesh, Belgio, Benin, Bulgaria, Camerun, Cina, Colombia, Costa d'Avorio, Croazia, Cuba, Ecuador, Egitto, El Salvador, Etiopia, Filippine, Francia, Germania, India, Kiribati, Macao, Macedonia, Marocco,

Mauritius, Moldavia, Montenegro, Pakistan, Perù, Repubblica Dominicana, Romania, Senegal, Serbia, Siria, Slovenia, Sri Lanka, Svalbard e Jan Mayen, Svizzera, Tunisia, Turchia, Togo, Ucraina e Ungheria).



RIPRESE CINEMATOGRAFICHE E FOTOGRAFICHE **NEI MERCATI**

In data 2 e 4 aprile 2013 presso il Mercato Ittico all'Ingrosso di Milano sono state girate alcune scene di un film del regista Gianni Amelio con l'attore protagonista, Antonio Albanese, nelle

vesti di un lavoratore addetto alla vendita dei prodotti ittici presso un punto vendita del mercato.

(Nella foto: Antonio Albanese mentre nella finzione cinematografica pulisce uno stand al termine delle contrattazioni).



Nella notte tra il 9 e il 10 aprile 2013 una troupe cinematografi-

ca ha effettuato delle riprese all'interno del Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso di Milano per la realizzazione di un film - documentario sul mondo dell'auto-trasporto commissionato dalla Federazione Autotrasportatori italiana (FAI) per cinquant'anni dell'associazione.



Nella foto: un momento delle riprese degli automezzi dei conferenti merce in ingresso nel mercato).

In data 13 aprile 2013 il fotografo Ennio Montani ha realizzato un ampio reportage fotografico sulle attività svolte in orario notturno all'interno del Mercato Ortofrutticolo.

Le fotografie verranno utilizzate per la realizzazione di un libro di immagini sul mercato e su coloro che ogni notte vi lavorano con abnegazione per rifornire la Città di prodotti sicuri e di qualità.

MERCATO ORTOFRUTTICOLO: VISITA DI PRODUTTORI ED ESPORTATORI TUNISINI



In data 8 maggio 2013 una delegazione di produttori ed esportatori tunisini di ortofrutta ha visitato il Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso. Nel corso della visita gli ospiti hanno avuto modo di incontrare il presidente dell'associazione grossisti del mercato, Sig. Fausto Vasta, e molti altri titolari di punto vendita potenzialmente interessati ad avviare rapporti commerciali per la commercializzazione di prodotti tunisini, potendosi anche avvalere, in prospettiva, della possibilità di utilizzare le modalità commerciali proprie della Borsa Merci Telematica Italiana.

(Nella foto la delegazione di operatori tunisini con il dott. Lorenzo Sevieri della ditta SEBA e il dott. Pierangelo Mapelli, consulente abilitato alla intermediazione commerciale sulla Borsa Merci Telematica Italiana).



NUMERI UTILI

SO.GE.M.I.	S.p.A.
------------	--------

PRESIDENZA (dott. Luigi Predeval)	02-55005301
DIREZIONE GENERALE - DIR. DEI MERCATI (avv. Stefano Zani)	02-55005301
DIREZ. AMMINISTRAZIONE E FINANZA (dott. Giulio Bonfanti)	02-55005352
DIREZ. TECNICA E ACQUISTI (Ing. Mirko Maronati)	02-55005316
UFFICIO AFFARI LEGALI E SOCIETARI (avv. Gianluca Cornelio Meglio)	02-55005465
UFFICIO CONTRATTI E APPALTI (avv. Erica Delbarba)	02-55005305
UFF. QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE (dott. Nicola Zaffra)	02-55005485
UFFICIO SISTEMI INFORMATICI (Ing. Guido Gandino)	02.55005464
UFF. SICUREZZA/AMBIENTE - INGRESSI / ESAZIONI (Luca Baschenis Begnis)	02-55005370
RELAZIONI ESTERNE (Mario Losi)	02-55005314

ME

RE:

RE

RE:

RE:

(avv. Erica Delbarba)	
UFF. QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE (dott. Nicola Zaffra)	02-55005485
UFFICIO SISTEMI INFORMATICI (Ing. Guido Gandino)	02.55005464
UFF. SICUREZZA/AMBIENTE - INGRESSI / ESAZIONI (Luca Baschenis Begnis)	02-55005370
RELAZIONI ESTERNE (Mario Losi)	02-55005314
RCATI	
DIREZIONE DEI MERCATI (avv. Stefano Zani - ad interim)	02-55005313
UFF. RIL. PREZZI, STATISTICA, SERVIZI DI MERCATO, TESSERAMENTO E CASSA MERCATI (dott. Raimondo Bellantoni)	02-55005351
SPONSABILE MERCATO ORTOFRUTTICOLO (Giorgio Martini)	02-55005321
SPONSABILE MERCATO AVICUNICOLO (dott. Nicola Zaffra)	02-55005471
SPONSABILE MERCATO ITTICO (avv. Gianluca Cornelio Meglio)	02-55005465
SPONSABILE MERCATO FLORICOLO (dott. Eugenio Bordogna)	02-55005332

SOGEMI NEWS - EDITORE: SO.GE.M.I. S.P.A. - VIA LOMBROSO, 54 - 20137 MILANO - TEL. 02.550051 - E MAIL: INFO@MERCATIMILANO.IT MENSILE - REG. TRIB. MILANO N. 623 DEL 16.10.2008 - STAMPA: GRAFICA DUE PRINT SRL - V.LE LOMBARDIA, 32 - CINISELLO BALSAMO (MI)