

DIRETTORE RESPONSABILE: STEFANO ZANI - TEL.: 02.55005301
 REDAZIONE: 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

SI APPROSSIMA LA NUOVA STAGIONE FUNGINA, COSA È NECESSARIO SAPERE NEL CASO SI VOGLIANO MANGIARE FUNGHI? 2

MERCATO ITTICO : AVVIATA LA COIBENTAZIONE DEI PUNTI VENDITA 3

"MILANO METROPOLI RURALE" : INSEDIATO IL COMITATO DI COORDINAMENTO REGIONE, COMUNE, PROVINCIA E DISTRETTO AGRICOLO MILANESE-DAM 3

MERCATO ORTOFRUTTICOLO : VISITA DI PRODUTTORI GIAPPONESI 3

PROPOSTE IMMOBILIARI 4

NUMERI UTILI 4

POSTE LE PREMESSE PER AVVIARE UNA COOPERAZIONE COMMERCIALE TRA L'ORGANIZZAZIONE INTERPROFESSIONALE FRUTTA E VERDURA UNGHERESE (FRUITVEB) E GLI OPERATORI DEL MERCATO ORTOFRUTTICOLO ALL'INGROSSO DI MILANO

In data 16 luglio 2014 una qualificata delegazione ungherese guidata dal Ministro dell'Agricoltura Sándor Fazekas e dal Console Generale di Ungheria a Milano Manno István, ha visitato Sogemi e il mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso di Milano. Nel corso della visita gli ospiti hanno incontrato i vertici di Sogemi SpA (l'Amministratore Unico dott. Nicolò Dubini e il Direttore Generale avv. Stefano Zani), il Presidente dell'Associazione Grossisti Ortofrutticoli, Fausto Vasta e il Presidente del Consorzio produttori Ortofrutticoli, Mario Bossi.

Sogemi e gli operatori del Mercato Ortofrutticolo di Milano da una parte e la delegazione ungherese dall'altra hanno convenuto sulla possibilità e sul reciproco interesse di sviluppare l'interscambio di prodotti agroalimentari tra le realtà produttive e commerciali dei rispettivi Paesi.

Gli operatori del mercato di Milano, in particolare, hanno sottolineato il proprio interesse ad approfondire la possibilità di potersi approvvigionare di alcuni prodotti di qualità ungheresi, quale ad esempio le mele, che dovrebbero incontrare il favore dei consumatori italiani per le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Tant'è che sia Sogemi sia A.G.O. hanno espresso agli ospiti l'intenzione di visitare l'Ungheria nel prossimo futuro per conoscere meglio i processi commerciali locali, per toccare con mano la qualità dei prodotti ungheresi e, soprattutto, per concordare le possibili modalità operative per avviare un costruttivo rapporto di interscambio commerciale tra

Milano e l'Ungheria.

Nel quadro finanziario pluriennale dell'Unione Europea 2014 - 2020, l'Ungheria potrà contare su un finanziamento diretto superiore ad un miliardo di euro all'anno a sostegno della produzione di prodotti ortofrutticoli.

Anche grazie a ciò l'Organizzazione Interprofessionale Frutta e Verdura Ungherese (FruitVeB) cui fa capo una produzione di frutta - in gran parte mele - che quest'anno raggiungerà un milione di tonnellate, potrà aumentare notevolmente i quantitativi di frutta coltivata, incrementandone altresì la percentuale delle quantità esportate fino al 75% dell'intera produzione, rispetto all'attuale 50%.



Nelle foto, dall'alto in basso: il Ministro dell'Agricoltura ungherese Sándor Fazekas e il Console Generale di Ungheria a Milano Manno István mentre incontrano rispettivamente: l'Amministratore Unico di Sogemi, Nicolò Dubini; il Presidente dell'Associazione Grossisti Ortofrutticoli (A.G.O.), Fausto Vasta e il Presidente del Consorzio Produttori Ortofrutticoli (consorzio che raggruppa i produttori che dispongono di un proprio punto vendita all'interno del mercato), Mario Bossi.

Il prodotto ittico:
**una risorsa
 per la produzione,
 distribuzione
 e somministrazione
 a tutela del
 consumatore**

Pubblicazione promossa da



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

SI APPROSSIMA LA NUOVA STAGIONE FUNGINA, COSA È NECESSARIO SAPERE NEL CASO SI VOGLIANO MANGIARE FUNGHI?

Quelli che noi chiamiamo comunemente funghi sono i frutti di una "pianta" nascosta ai nostri occhi che si chiama micelio. I diversi miceli si accrescono in diversi substrati di crescita ritrovabili nei boschi, nelle campagne, nei parchi cittadini ecc..

I funghi di norma crescono prevalentemente da primavera fino ad autunno. Molte persone che amano "andare a funghi" vanno attivamente a ricercarli nei luoghi di crescita, altri invece vanno semplicemente a fare una passeggiata o verso Settembre vanno "a castagne", poi spesso accade che si imbattano in funghi cresciuti nei dintorni, ed incuriositi li raccolgono. A volte invece accade che i funghi ci arrivino direttamente a casa, grazie ad amici o parenti che avendoli raccolti in precedenza, ce li regalano. In tutti i casi sopra descritti è bene sapere quali sono i comportamenti corretti da tenere al fine di evitare sgradevoli sorprese, che possono portare anche a drammatiche conseguenze.

Molti dei circa 40.000 casi di intossicazioni annui da consumo di funghi registrati a livello nazionale nel corso degli scorsi anni, sono dovuti ad una importante sottovalutazione della potenziale pericolosità dei funghi ed ad una sopravvalutazione delle proprie o altrui conoscenze sull'argomento. Non di rado sono capitate, anche nel 2013, persone che si sono seriamente intossicate finendo in ospedale per essersi fidati di improvvisati esperti spesso incontrati nei luoghi di raccolta. Un signore anziano, in un pronto soccorso, assistito dal personale sanitario in una condizione per fortuna non grave, durante la necessaria intervista che serve a inquadrare la specie fungina inopinatamente consumata, riferì che l'amico, sedicente esperto di funghi, gli disse "questi funghi che hai trovato sono buoni, io non li mangio mai di questa qualità, ma sono buoni, mangiali pure", il seguito lo avrete capito anche voi. Per grande fortuna di questo anziano signore i funghi erano degli *Agaricus* del gruppo *xantodermatei* (prataioli tossici) che possono provocare sindromi gastrointestinali.

Spesso si sente dire in giro che utilizzando metodi empirici come ad esempio quello della moneta di argento, quello della prova con l'aglio, o in modo più crudele, quella di far mangiare la pietanza a base di funghi ad un animale domestico prima di darla ai propri commensali,

non hanno alcuna fondatezza scientifica e si rischia lo stesso di avvelenarsi. Allora cosa bisogna fare per evitare spiacevoli conseguenze?

Tanto per cominciare sarebbe opportuno che chi va a cercare funghi si munisca del permesso alla raccolta, spesso acquistabile nei comuni o comunità montane presso cui si intende andare a raccogliere. I funghi raccogliibili procapite sono al massimo



Chiodini (*Armillaria mellea*)

di 3 Kg e gli stessi possono essere raccolti dall'alba al tramonto.

Coloro che non sono molto esperti potrebbero utilizzare due cestini necessari a separare i funghi più o meno conosciuti come commestibili da quelli incerti.

È importante che i funghi vengano raccolti lontano da luoghi che possono essere causa di contaminazione degli stessi come ad esempio: discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi d'acqua lurida, giardinietti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, sedi tranviarie, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari.

In seguito risulta molto importante rivolgersi, il prima possibile, ai servizi gratuiti offerti dai micologi che lavorano presso le sedi degli ispettorati micologici delle ASL, i quali essendo persone qualificate, sono in grado non solo di dire se i funghi portati alla visita appartengono ad una specie mangereccia, ma anche se i funghi sono stati correttamente conservati. Non dimentichiamo che qualsiasi alimento in cattivo stato di conservazione può provocare problemi di salute.

È importante sapere che i funghi che vengono portati alla visita devono essere allo stato fresco (non congelati, non cotti, non essiccati, non sott'olio ecc.), devono essere trasportati, una volta puliti dal terriccio, in contenitori rigidi e ben aerati, ciò garantirà la diffusione delle spore e impedirà la trasudazione degli stessi con la conseguente possibile marcescenza. Presso l'ispettorato va portato l'intero quantitativo dei funghi raccolti. Va ricordato che i funghi sono composti per circa il 90 % da

acqua, pertanto sono molto deperibili. Al fine di rendere meno difficoltoso il lavoro del micologo è opportuno che i funghi vengano raccolti interi dal terreno senza l'utilizzo di coltelli, senza raschiare le superfici, senza privare gli stessi di qualsiasi parte che possa concorrere al riconoscimento di specie. Le specie fungine sono moltissime e spesso capita che le differenziazioni di una specie dall'altra possa essere fatta solo osservando alcune caratteristiche ornamentali specifiche, magari accompagnate da informazioni relative all'habitat di crescita come ad esempio l'indicazione delle piante vicine ai funghi raccolti.

Se i funghi portati all'ispettorato micologico dovessero risultare non commestibili, non riconoscibili o addirittura velenosi gli stessi saranno immediatamente distrutti.

Al termine della visita micologica il micologo rilascerà un certificato di visita sul quale saranno riportati alcuni importanti consigli relativi al corretto utilizzo dei funghi ai fini alimentari.

Tra le informazioni reperibili presso gli ispettorati micologici ci sono anche quelle relative alle modalità di consumo dei funghi. In generale è bene sapere che i funghi vanno consumati previa cottura. In taluni casi, come ad es. il famoso chiodino (*Armillaria mellea*), la cottura dovrà essere preceduta dalla sgambatura (eliminazione del gambo perché particolarmente fibroso ed indigesto) e dalla prebollitura dei cappelli per almeno 15 minuti dall'inizio dell'ebollizione dell'acqua, la quale, a trattamento effettuato, andrà buttata. In Regione Lombardia il chiodino è il fungo che nel corso degli anni ha fatto registrare il maggior numero di intossicazioni.

A volte capita che all'ispettorato micologico chiamino cittadini che pur avendo acquistato i funghi presso i negozi di vendita, ne chiedano comunque la visita "per maggiore sicurezza". In questi casi è bene sapere che i funghi che vengono acquisiti nei normali canali commerciali sono stati già visitati da un micologo (privato o della asl), inoltre gli addetti alla vendita dei funghi freschi spontanei hanno l'obbligo di avere un attestato di abilitazione alla vendita delle specie fungine che intendono commercializzare. Queste misure, previste per legge, hanno lo scopo di assicurare un maggior controllo dei funghi freschi spontanei commercializzati e quindi un maggior livello di sicurezza.

La avvenuta visita dei funghi freschi spontanei è facilmente individuabile dato che i funghi visitati devono recare nella cassetta, in modo evidente al pubblico, un tagliandino di avvenuta visita sul quale compaiono il nome scientifico del fungo (Genere e Specie), la data di visita ed il nominativo o numero di registro del micologo che ha fatto il controllo.

Non bisogna però confondere i funghi freschi spontanei con quelli coltivati, es. champignon (*Agaricus bisporus*), orecchioni (*Pleurotus ostreatus*) ecc. Quest'ultima categoria di funghi dal punto di vista della commercializzazione sono paragonabili alla comune frutta e verdura.

In linea generale è bene sapere che i funghi commestibili, freschi spontanei o coltivati che siano, sono alimenti di difficile digeribilità a causa delle sostanze che li compongono, come ad esempio la chitina che normalmente è contenuta anche nelle corazze dei crostacei. Chi consuma funghi dovrebbe avere cura di non mangiarli in pasti ravvicinati ed in quantità eccessive. Inoltre si sconsiglia dal farli consumare ai bambini, alle donne in gravidanza, agli anziani ed in genere alle persone che hanno problemi epatici o renali.

E se dovesse accadere malauguratamente di stare male dopo avere mangiato un pasto a base di funghi? In questo caso è fondamentale recarsi al pronto soccorso del più vicino ospedale recando con sé gli eventuali residui del pasto, gli eventuali pezzi di fungo raccogliibili dal vomito spontaneo. I pazienti intossicati da funghi saranno assistiti dal personale medico ed infermieristico del pronto soccorso dell'ospedale che potrà avvalersi della preziosissima collaborazione del personale medico dei Centri Anti Veleni, e dei micologi di primo e se del caso di secondo livello degli ispettorati micologici delle ASL.

Ulteriori preziose informazioni più precise possono essere reperite sul sito www.asl.milano.it.

In conclusione si può senz'altro affermare su questo argomento che atteggiamenti di prudenza possono evitare sgradevoli conseguenze anche mortali. Pertanto non esitate a recarvi presso gli ispettorati micologici delle ASL..

dott. Luca Callegari

Tecnico della Prevenzione
nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
ASL Milano
Dipartimento di Prevenzione Medico
S.s. Igiene Alimenti e Nutrizione 1

MERCATO ITTICO : AVVIATA LA COIBENTAZIONE DEI PUNTI VENDITA



Con il mese di luglio si è dato avvio al processo di coibentazione dei punti vendita del Mercato Ittico nell'ambito del progetto che punta a climatizzare la totalità dei plateatici. Tale avvio si è reso possibile grazie alla fattiva collaborazione prestata da un Operatore del Mercato Ittico - la Società Foodfarm Srl - che in vista del periodo estivo potrà garantire la commercializzazione dei prodotti in un ambiente a temperatura controllata.

Con la coibentazione del primo punto vendita del Mercato ittico si attiva l'ambizioso processo di riqualificazione del Mercato volto a garantire un ambiente climatizzato che favorisca un miglioramento sia delle condizioni lavorative che espositive contenendo il rischio di shock termici sul prodotto ittico a favore della qualità.

"Tale progetto, fortemente voluto dall'ex Presidente, dott. Luigi

Predeval - dichiara il Responsabile del Mercato Ittico, avv. Gianluca Cornelio Meglio - rientra nel più ampio obiettivo di portare il Mercato Ittico a dotarsi di un marchio di qualità distintivo dell'eccellenza ricoperta dal nostro Mercato sia in termini di qualità del prodotto che di freschezza; sinonimi questi, oggi più che mai, di rilevante importanza in materia di sicurezza alimentare ed igienicità del prodotto".

Su tali temi è focalizzata l'attenzione sia degli Operatori che dell'Ente gestore che punta a valorizzare, ancor più, il ruolo che il Mercato Ittico di Milano, anche in vista del prossimo appuntamento con l'Esposizione Universale 2015, può rivestire per un consumo alimentare sicuro e responsabile del prodotto ittico.

Sogemi e i mercati milanesi contro lo spreco alimentare ...

AUTATECI! SIAMO STUFI DI ESSERE BUTTATI!



"MILANO METROPOLI RURALE":

INSEDIATO IL COMITATO DI COORDINAMENTO REGIONE, COMUNE, PROVINCIA E DISTRETTO AGRICOLO MILANESE-DAM

In data 4 luglio 2014 si è insediato per la prima volta il Comitato di Coordinamento tra i rappresentanti di Regione, Comune, Provincia e delle 34 aziende agricole del Distretto Agricolo Milanese (alcune delle quali dispongono di un proprio punto vendita all'interno del Mercato Ortofrutticolo all'Ingresso della Città) che, entro l'anno e in vista di Expo 2015, sottoscriveranno l'accordo "Milano

Metropoli Rurale": un programma condiviso di azioni e di obiettivi, anche attraverso l'utilizzo dei fondi europei, per il miglioramento del patrimonio delle aziende agricole e l'incremento della loro attività, anche con la creazione di un marchio di distretto per la promozione e commercializzazione dei prodotti agricoli locali.

Tutto ciò con attenzione al territorio, all'acqua, al suolo, al

MERCATO ORTOFRUTTICOLO : VISITA DI PRODUTTORI GIAPPONESI



In data 2 luglio 2014 una delegazione di produttori giapponesi capeggiata da Mr. Takao Yamanaga della Agricultural and Forest Publish Corporation della regione di Saitama, vicino a Tokyo, ha visitato il Mercato Ortofrutticolo di Milano (nella foto insieme ad uno dei molti grossisti incontrati nel corso della visita e ai quali hanno chiesto, soprattutto, i prezzi all'ingrosso dei prodotti, quale ad esempio, carote, finocchi e spinaci, da loro coltivati in Giappone.

SPIGOLATURA ...

La gradita visita del Ministro Ungherese (vedi pag. 1) è stata preceduta da una visita del Console Generale di Ungheria Manno István, avvenuta in data 14 luglio 2014, della quale si è fatto promotore Gianfranco Ronconi, attuale presidente della Compagnia del bel Canto che negli anni '80 lavorava all'interno del mercato nell'ambito dei controlli sulla qualità delle merci.

Nella foto, da destra : Manno István, Console Generale di Ungheria; Giuseppina Russo, soprano e Direttrice artistica dell'Associazione no profit "La compagnia del bel canto"; Mario Bossi, Presidente del Consorzio Produttori Ortofrutticoli di Milano e Gianfranco Ronconi. La Compagnia del bel canto allestisce ogni anno vari spettacoli, dal semplice concerto lirico o d'operetta, all'opera completa, all'operetta completa con comici e balletto.

Il programma 2014_2015 degli spettacoli è in fase di definizione.

Per info: COMPAGNIADELBELCANTO@INTERFREE.IT



paesaggio, alla biodiversità.

"Un bel lavoro di squadra, un passo avanti importante per la salvaguardia e la valorizzazione dell'agricoltura dell'area metropolitana, a conferma del principio che riteniamo fondamentale: neppure un metro quadrato di suolo deve essere sottratto all'agricoltura, anzi, semmai quel metro quadrato va aggiunto", ha detto la vicesindaco del Comune di Milano con delega all'Urbanistica e Agricoltura, Ada Lucia De Cesaris.

"Sono soddisfatta. Posso dire che siamo sulla buona strada. È un ulteriore tassello per la valorizzazione e la costruzione della governance della matrice agricola che vede coinvolti molteplici attori del territorio, tutti con l'obiettivo di ritrovare un rinnovato ed efficace equilibrio tra la comunità e la sua terra", ha dichiarato Claudia Maria Terzi, Assessore all'Ambiente, Energia e Sviluppo sostenibile di Regione Lombardia.

PROPOSTE IMMOBILIARI

Vicinissimi al centro cittadino in una zona non soggetta a limitazioni di traffico e comoda da raggiungere in auto anche arrivando da fuori città.

Ampio parcheggio.



DISPONIBILI
SUBITO

Uffici a partire da
mq. 15 o multipli
di 15 (30 - 45 mq.
ecc..).



Palazzo Affari
Via Lombroso, 54
20137 Milano

La tariffa annua complessiva per un ufficio di mq. 15 è di circa € 2.500,00 oltre IVA comprensiva del servizio di portineria, vigilanza, casella postale e pulizia dei servizi igienici comuni. Sono a carico del locatore le spese relative alle utenze.

Per informazioni:

UFFICIO CONTRATTI E APPALTI SO.GE.M.I. S.p.A.

PEC: protocollo@mercatimilano.telecompec.it

Tel. 02-55005363/383

NUMERI UTILI

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

AMMINISTRATORE UNICO (dott. Nicolò Dubini)	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
UFF. RISORSE UMANE (dott. Eugenio Bordogna)	02.55005332
RELAZIONI ESTERNE (Mario Losi)	02-55005314

MERCATI

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

RESPONSABILE MERCATO ORTOFRUTTICOLO
(Giorgio Martini)

02-55005321

RESPONSABILE MERCATO ITTICO
(avv. Gianluca Cornelio Meglio)

02-55005465

RESP. MERCATI AVICUNICOLO E FLORICOLO
(dott. Nicola Zaffra)

02-55005471

Conosci davvero i tuoi rischi?



Se vuoi sentirti sicuro, affidati ad Aon!

Aon, leader mondiale nel brokeraggio assicurativo, può garantirti le migliori coperture assicurative al miglior prezzo.

affinity@aon.it

www.aon.it



CLO. La Logistica vi sorride.

Numeri, non parole. Oltre 1.100 Soci, 900 mezzi di movimentazione interna. Oltre 2.200.000 ore/anno al servizio dei clienti. Oltre 200 milioni di colli/anno movimentati. CLO significa attività di trasporto e deposito, servizi di logistica integrata, gestione dei processi di magazzino. Ma CLO vuol dire anche formazione continua, flessibilità, partnership e trasparenza. CLO: un successo a rigor di logistica.



clomilano.it