

Ortomercato e fiere, Milano nuovo hub dell'agroalimentare

RIASSETTI

Tuttofood e Tuttowine fanno concorrenza a Cibus e Vinitaly

Nel mercato all'ingrosso una piattaforma logistica e di trasformazione

Micaela Cappellini

Milano si candida a diventare sempre di più l'hub italiano del settore agroalimentare. Prima la Fiera di Milano lancia Tuttofood, che ieri ha tagliato i nastri della sua settima edizione e che vuole fare concorrenza a Cibus di Fiere di Parma. Poi la stessa Tuttofood quest'anno si ingrandisce, e aggiunge la sezione Tuttowine per fare concorrenza al Vinitaly della Fiera di Verona. Infine, ci si mette anche il progetto della Sogemi, la società per azioni che per conto del Comune di Milano gestisce i mercati alimentari all'ingrosso della città, e che intende trasformare il vecchio Ortomercato nato negli anni 60 in un moderno centro nevralgico del food e dei servizi ad esso collegati: dal packaging alla logistica, dal marketing all'export. Sul modello delle più grandi città europee.

Il progetto, che ha avuto l'ok del Comune di Milano a febbraio del 2018, prevede un investimento complessivo di oltre 100 milioni di euro, 50% del Comune e 50% provenienti dalle banche. A che punto siamo? «La procedura per selezionare l'istituto di credito è quasi terminata - racconta il presidente di Sogemi, Cesare Ferrero - in lizza sono rimasti solo due candidati, il Banco Popolare e Ubi. Entro fine giugno procederemo alla scelta, poi a partiremo con le gare d'appalto per la progettazione esecutiva: la prima gara sarà quella per costruire la piattaforma logistica».

È la prima volta, che il Mercato agroalimentare di Milano sbarca con uno stand a Tuttofood. Nell'insigna ha già incorporato Foody, la mascotte di Expo 2015 il cui marchio ha acquistato l'anno scorso. Anche questo fa parte del nuovo look del mercato all'ingrosso cittadino, così come il marchio Mim - Mercato ittico milanese - lanciato a dicembre per la sezione pesce. L'immagine vuole la sua parte. Ma nella mente, Cesare Ferrero ha solo i grandi mercati all'ingrosso europei, quello di Parigi soprattutto: «Sa quanto fattura Rungis? Centoquindici milioni di euro all'anno. Noi solo 15. Abbiamo vent'anni di ritardo da recuperare. Ma mi accontenterei di crescere di 30-40 milioni per raggiungere Madrid, oppure di 20 e di-



CESARE FERRERO
Presidente dal 2016 di Sogemi, il suo rinnovo per altri tre anni è atteso il 21 maggio

ventare come Barcellona».

Sul maxi-progetto dell'hub agroalimentare Ferrero si è giocato la conferma alla presidenza della Sogemi, che dovrebbe arrivare il 21 di maggio: «Inaugureremo il nuovo Mercato agroalimentare di Milano nel 2021 come promesso», assicura. Cosa ci sarà? Oltre a un padiglione tutto nuovo per l'ortofrutta, ci saranno una piattaforma logistica innovativa che sarà punto di riferimento per tutta una serie di attività imprenditoriali complementari, dalla lavorazione dei prodotti freschi al packaging. Anche Palazzo Affari verrà rinnovato, per diventare un punto di riferimento per tutte le aziende e i professionisti che offrono servizi collegati all'industria agroalimentare, con tanto di nuovi spazi lavorativi di smartworking e di co-working. Nel nuovo Foody si faranno anche ri-

cerca sulla sicurezza alimentare e formazione: sul marketing, sull'import export, «persino sulla cucina - anticipa Ferrero - durante la mia ultima visita al mercato generale di Barcellona, erano in corso lezioni su come si gestisce un punto vendita alimentare in città».

L'obiettivo, insomma, è quello di incrementare il business dei mercati generali ampliando la gamma dei servizi che vengono offerti: «Vogliamo dialogare direttamente con la grande distribuzione e con i grandi player dell'e-commerce - spiega Ferrero - non voglio fare concorrenza a Cortilia, ad Amazon o a Deliveroo, per intenderci: voglio però che loro vengano da noi». Niente a che vedere con Fico, insomma: anche se alla fine ci sarà spazio per una food court, il Mercato di Milano rimarrà essenzialmente a vocazione B2b.

I numeri dei quattro mercati all'ingrosso di via Lombroso - ortofrutta, ittico, fiori e carni - già oggi sono di tutto rispetto: oltre un miliardo di euro all'anno di merci scambiate, 10 milioni di consumatori serviti, 167 grossisti, 400 società e un flusso di oltre 11 mila clienti tesserati che ogni giorno all'alba entrano ed escono dai suoi cancelli. Soltanto Roma, in Italia, è più grande. E per Ferrero è anche un modello da seguire: «Per una volta, l'esempio sono loro - racconta - che hanno già saputo trasformare gli spazi in piattaforme evolute in grado di offrire molti più servizi».

Dopo anni di lunga attesa per avere la prima delibera al progetto, ora le tappe sembrano segnate e cosa accadrà al governo italiano da qui ai prossimi mesi non sarà un problema, visto che gli unici finanziamenti pubblici previsti sono quelli comunali: «Tra qui e il taglio del nastro del 2021 ci sono però 50 autorizzazioni che devono essere concesse da altrettanti enti diversi - dice Ferrero - l'unico vero ostacolo può essere solo la burocrazia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RESTAURO GRAZIE ALLA FONDAZIONE CR DI FIRENZE



Firenze, dopo un secolo tornano le Rampe del Poggi

Tornano dopo un secolo al loro splendore le Rampe dell'architetto Giuseppe Poggi, opera monumentale con i giochi d'acqua che a Firenze collega il lungarno con Piazzale Michelangelo, il belvedere più importante della città. Quello che ha interessato le Rampe (nella foto prima dell'intervento), che si sviluppano su una superficie di 6.700 metri quadrati e furono realizzate tra il 1872 (l'anno successivo al trasferimento della

Capitale da Firenze a Roma) e il 1876, è uno dei restauri più complessi a Firenze negli ultimi 50 anni. Un restauro avvenuto con la collaborazione tra Comune di Firenze e Fondazione Cr di Firenze che ha sostenuto il restauro con 2,5 milioni di euro. Il ritorno delle Rampe all'antico splendore sarà festeggiato con una giornata di eventi gratuiti, sabato 18 maggio, che si chiuderà con lo spettacolo «La fontana ritrovata».

ETF

La nuova generazione di ETF è nata.

0,05%

spese correnti

AMUNDI PRIME ETF

CheAper, SmArter 2.0

La gamma di ETF più economica, dal più grande asset manager in Europa⁽¹⁾

- Le esposizioni azionarie e obbligazionarie indispensabili, a replica fisica
- Spese correnti di 0,05% sull'intera gamma Amundi Prime ETF*

amundiETF.it

La fiducia va meritata

Amundi

ASSET MANAGEMENT

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.

Le informazioni contenute nel presente documento non costituiscono offerta al pubblico di strumenti finanziari né una raccomandazione riguardante strumenti finanziari. L'investimento comporta dei rischi. Prima di qualunque investimento, i potenziali investitori devono esaminare se i rischi annessi all'investimento siano appropriati alla propria situazione. In caso di dubbi, si raccomanda di consultare un consulente finanziario al fine di determinare se l'investimento sia appropriato. Il valore delle quote è soggetto alle oscillazioni del mercato e il valore del proprio investimento può scendere così come salire. È pertanto possibile che il capitale inizialmente investito non venga integralmente restituito, in particolare a seguito di un ribasso dell'indice di riferimento. **Prima dell'adesione leggere il KIID**, che il proponente l'investimento deve consegnare all'investitore prima della sottoscrizione, ed il **Prospetto**, pubblicati sul sito www.amundi.it e su www.amundiETF.it. **I rendimenti passati non sono indicativi di quelli futuri e non vi è garanzia di ottenere uguali rendimenti per il futuro.** Il presente documento non è rivolto ai cittadini o residenti degli Stati Uniti d'America o a qualsiasi "U.S. Person" come definita nel SEC Regulation S ai sensi del US Securities Act of 1933 e nel Prospetto.

Amundi ETF rappresenta l'attività in ETF di Amundi Asset Management (SAS), Società di gestione autorizzata dall'Autorité des Marchés Financiers ("AMF") con il n° GP 04000036 - Sede sociale: 90 boulevard Pasteur 75015 Paris, France - 437 574 452 RCS Paris ed avente capitale sociale di EUR 1 086 262 605.

* Fonte Amundi: Confronto basato sulle spese correnti (ongoing charges) di ETF "core" equivalenti disponibili in Europa. Fonte dati Bloomberg al 31/01/2019. Importante: alcuni singoli Fondi possono non essere meno cari dei loro omologhi a livello europeo o possono non avere un omologo con il quale effettuare un confronto. L'analisi esclude commissioni/costi sostenuti direttamente dagli investitori in sede di della negoziazione del Fondo.

(1) Fonte IPE "Top 400 asset managers" pubblicato in giugno 2018 e basato sugli AUM a dicembre 2017. | W

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il nuovo marchio Mim. A dicembre il mercato all'ingrosso di Milano ha lanciato il nuovo marchio ittico, che garantisce controlli sanitari più accurati e un maggiore impegno sulla pesca sostenibile e sul rispetto della catena del freddo

TENDENZE

Con Cirfood la ristorazione è 4.0

Il District di Reggio Emilia sarà laboratorio e polo di sviluppo dei nuovi piatti

Enrico Netti

Con un investimento di 5 milioni di euro Cirfood, leader nella ristorazione organizzata, punta sull'innovazione in ambito nutrizionale e la formazione dando vita a Cirfood District, polo che verrà inaugurato a Reggio Emilia entro l'estate 2020.

«Sull'onda dei superfood si lavorerà a 360 gradi su tutte le possibili materie prime utilizzabili senza escludere fiori ed insetti commestibili oltre alle bioculture - spiega Giordano Curti, direttore generale di Cirfood - cercando di anticipare i cambiamenti climatici in una ottica di sostenibilità per le

persone e il pianeta». Qui verranno testati nuove portate e modi di preparazione per la ristorazione commerciale. Per la collettiva come, per esempio, la scolastica si lavorerà anche sul fronte dell'educazione al cibo per gli studenti mentre per il segmento delle aziendali «affiancheremo i clienti per progettare e testare prodotti, ricette, il livello di servizio e l'ambientazione» continua il dg.

Il District avrà una cucina modulare in cui verranno sperimentati prodotti, ricette, processi di cotu-

ra e di conservazione. Quest'area sarà inoltre utilizzata come *academy* per la formazione del personale e spazio dove dimostrare le attività del Gruppo. Connesso alla cucina ecco il laboratorio sensoriale dove i prodotti, le preparazioni e le portate verranno valutate, analizzate e confrontate. Non mancherà uno spazio dedicato all'open innovation, in cui saranno coinvolte realtà come università, fornitori e altri partner commerciali e istituzionali oltre alle start up del settore a cui Cirfood mette a disposizione i big data oltre al proprio know how.

Per quanto riguarda il ritorno dell'investimento Curti prevede un Roi a 4-5 anni con ricadute strategiche «in una vision di medio-lungo periodo che ci permetteranno di anticipare trend e scenari mettendoli al centro del business».

INVESTIMENTO IN MILIONI
Per il Cirfood District verranno spesi 5 milioni. Nell'estate 2020 l'inaugurazione

5

© RIPRODUZIONE RISERVATA