

FEEDING MILANO

PALINSESTO EVENTI NELLO STAND CONDIVISO
TRA SOGEMI, MILANO RISTORAZIONE
E COMUNE DI MILANO - AREA FOOD POLICY

11 - 14 MAGGIO 2026

PROGRAMMA

TUTTOFOOD
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION **MILANO**
11|14 MAY.2026

Sogemi, Milano Ristorazione e il Comune di Milano a TUTTOFOOD 2026 raccontano un modello unico di sistema alimentare urbano integrato, al servizio della Food Policy della città.

Un sistema in cui infrastrutture, filiere produttive e servizio pubblico si incontrano, trasformando il cibo in leva di sviluppo economico, sostenibilità e innovazione.

Dai mercati all'ingrosso alla refezione scolastica, fino ai progetti di educazione alimentare, prende forma un ecosistema capace di connettere produzione, distribuzione e consumo.

Lo stand diventa così uno spazio narrativo e operativo, dove le politiche pubbliche si traducono in progetti concreti e misurabili. Attraverso cinque eventi, raccontiamo come nasce, si muove e arriva il cibo in una grande città europea.

Un viaggio tra filiere, logistica, qualità e persone, che restituisce la complessità e il valore di una gradevole fetta del sistema alimentare milanese. Milano si presenta come laboratorio internazionale di innovazione, capace di unire visione strategica e capacità realizzativa.

UN PALINSESTO DI INCONTRI

Giorno 1 - Lunedì 11 maggio

14:30-15:30 Incontro con delegazione di buyer internazionali (ortofrutta)

Un momento di presentazione delle attività di SogeMi e del Mercato Alimentare di Milano, rivolta ai Buyer Internazionali (ortofrutta) coordinati da Fiera Milano, pensato come introduzione alla visita tecnica del giorno successivo.

L'incontro valorizza il ruolo del mercato come piattaforma di connessione tra filiere locali e mercati internazionali.

Giorno 2 - Martedì 12 maggio

12:30-13:30 Dalla terra alla Cucina Italiana: le eccellenze della Piana del Sele

Un racconto di valorizzazione di una filiera agricola attraverso i prodotti della Piana del Sele. L'incontro mostra come logistica, distribuzione e collaborazione tra produttori e mercato all'ingrosso possano generare valore. Al termine segue la degustazione con chef.

14:30-16:00 Dall'idea al piatto: viaggio nella filiera della refezione scolastica

Uno storytelling che segue le fasi di costruzione di un piatto nella refezione scolastica di Milano, dall'ideazione alla preparazione. Un'occasione per scoprire la complessità e qualità organizzativa di Milano Ristorazione, la società in house del Comune di Milano che prepara i pasti per oltre 80.000 cittadini ogni giorno.

Giorno 3 - Mercoledì 13 maggio

11:00-12:00 Dal mercato alla mensa: Milano e le sinergie con Sogemi e Milano Ristorazione

L'incontro racconta il modello integrato sviluppato da Comune di Milano, Sogemi e Milano Ristorazione. Un momento di sintesi strategica che mostra come infrastrutture, filiere e servizio pubblico possano convergere in una visione unitaria di Food Policy.

12:30-13:30 Degustazione di prodotti della Piana del Sele

Un momento dedicato alla promozione delle eccellenze del territorio e alla loro interpretazione gastronomica.

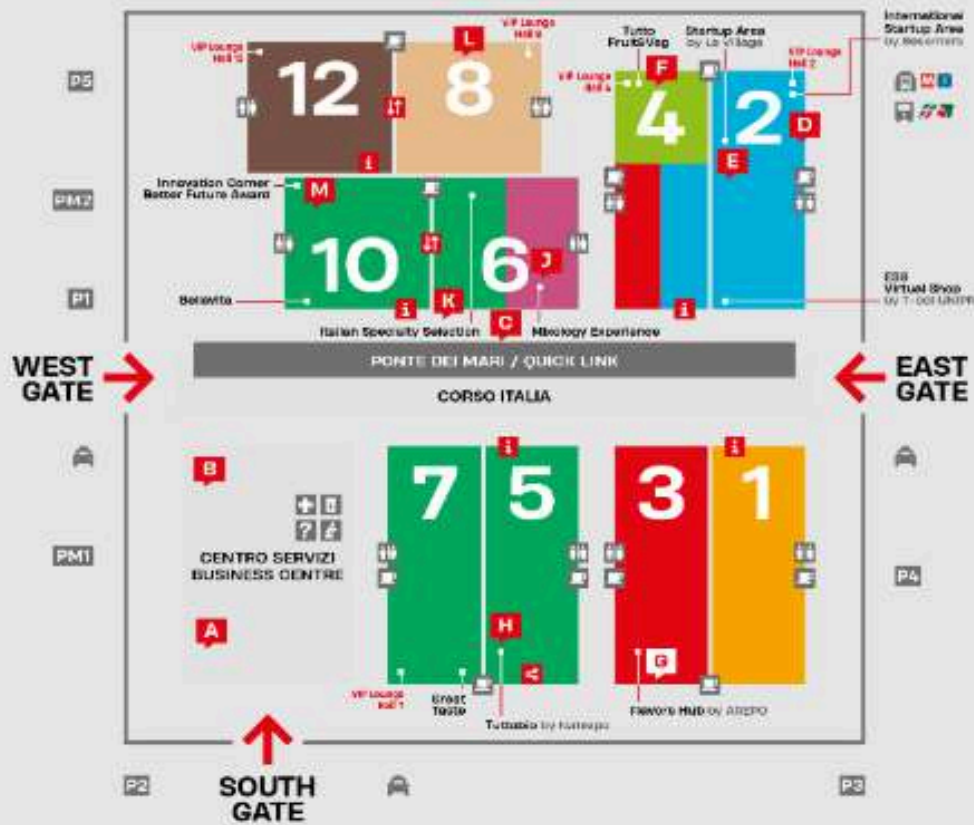
14:30-15:30 Lavorare nel servizio di refezione scolastica a Milano: parola ai protagonisti

Un incontro rivolto agli studenti per raccontare, attraverso le voci dirette dei protagonisti, cosa significa lavorare nella ristorazione collettiva. Dalla "giornata tipo" in cucina alle opportunità professionali, emerge il valore umano e sociale del servizio.

15:30-16:30 Presentazione della Guida "Il Pesce a Milano 2026"

La presentazione della nuova guida del Mercato Ittico di Milano offre strumenti concreti per orientarsi nella scelta del pesce tra qualità, stagionalità e sostenibilità. Un progetto che rafforza il ruolo del mercato come presidio di conoscenza e trasparenza della filiera ittica.

**DOVE SIAMO?
PAD.4 - STAND R01**



LEGEND

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|---------------------|------------------------|
| DAIRY | DELI, FROZEN & SEAFOOD | BEVERAGE & MIXOLOGY | CONFECTIONARY & COFFEE |
| MEAT, PROTEINS & CURED MEAT | GROCERY | BAKERY & SNACKS | FRUIT & VEGETABLE |

EVENT AREAS

- | | | | |
|--|-------------------|--------------------|-----------------------------|
| Auditorium "Diego Piore" | Press Lounge | Tuttofood Hall | International Startup Arena |
| Italian Startup Arena | Fruit&Veg Arena | Arepo Vision Arena | Tuttofood Arena |
| Mixology Experience: live stage & train bar area | Clouds Link Arena | Bakery Arena | Better Future Arena |

- | | | | |
|-------------------|------------------------------|------------------------|--------------|
| EAST GATE | Parking Taxi Stop | Info Point | Toilets |
| | Underground Railway Station | Social Hub | Bar |
| WEST GATE | Parking Taxi Stop | Escalators / Elevators | First Aid |
| SOUTH GATE | Parking Taxi Stop | | Perapharmacy |
| | | | Lost & Found |
| | | | Pray Room |

INCONTRO CON DELEGAZIONE DI BUYER INTERNAZIONALI (ORTOFRUTTA)

Lunedì 11 Maggio
Ore 14:30 - 15.30



Il programma dello stand inizia con un momento di presentazione delle attività di Sogemi e del Mercato Alimentare di Milano, rivolta ai Buyer Internazionali (ortofrutta) coordinati da Fiera Milano, pensato come introduzione alla visita tecnica del giorno successivo. L'incontro valorizza il ruolo del mercato come piattaforma di connessione tra filiere locali e mercati internazionali.

Interviene

Nicola Zaffra, Progetti e qualità - Sogemi

DALLA TERRA ALLA CUCINA ITALIANA LE ECCELLENZE DELLA PIANA DEL SELE E DEGUSTAZIONE

Martedì 12 Maggio
Ore 12:30 - 13:30

Un prodotto semplice, una filiera complessa. Le eccellenze della Piana del Sele diventano il caso concreto di come produttori, mercato all'ingrosso e città possano costruire insieme valore, qualità e distribuzione su scala nazionale ed europea.

Dal protocollo tra Sogemi e Op Solco Maggiore nasce un modello che integra logistica, promozione e formazione.

Un progetto che trasforma un prodotto agricolo in piattaforma di racconto, educazione e mercato. Perché oggi la vera innovazione non è il prodotto, ma la filiera che lo porta fino al consumatore.

Degustazione a cura dello chef Alessio Di Giorgio.

Intervengono

Filomena Vocca, Area Marketing O.P Solco Maggiore

Nicola Zaffra, Progetti e qualità - Sogemi

Con la partecipazione dello **Chef Alessio Di Giorgio**



DALL'IDEA AL PIATTO

VIAGGIO NELLA FILIERA DELLA REFEZIONE SCOLASTICA



Martedì 12 maggio
Ore 14:30 - 16:00

Dietro ogni pasto servito a scuola c'è una filiera complessa, fatta di scelte, controlli, logistica e persone. Questo evento racconta, passo dopo passo, come nasce un piatto: dall'ideazione della ricetta alla selezione delle materie prime, fino alla preparazione nelle cucine.

Uno storytelling corale che svela la dimensione industriale e al tempo stesso artigianale della refezione scolastica.

Un sistema che integra nutrizione, sostenibilità e capacità operativa su larga scala.

Perché nutrire una città non è solo cucinare, è progettare un'infrastruttura pubblica.

Intervengono

Valentina Franco, Responsabile Comunicazione e Relazioni Esterne, Milano Ristorazione

Elena Fucile, Responsabile Sviluppo Prodotti, Milano Ristorazione

Federica Checchi, Buyer Coordinator, Milano Ristorazione

Elena Franco, Responsabile Logistica, Milano Ristorazione

Matteo Granziero, Responsabile Collaudi Materie Prime, Milano Ristorazione

Giorgio Mariani, Responsabile Progettazione Acquisti, Direzione Servizi Tecnici, Milano Ristorazione

Sabina Porcelli, Capocuoca Centro Cucina Cittadini, Milano Ristorazione

Rossella Valenti, Responsabile Operativa Centro di Produzione Sammartini, Milano Ristorazione

Diego Capocci, Direttore Gestione Operativa, Milano Ristorazione



TUTTOFOOD
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION **MILANO**

11 | 14 MAY. 2026

DAL MERCATO ALLA MENSA

MILANO RISCRIVE LE INFRASTRUTTURE CHIAVE DEL SUO SISTEMA ALIMENTARE, DA SOGEMI A MILANO RISTORAZIONE

Mercoledì 13 Maggio
Ore 11:00 - 12:00



Milano sta costruendo un sistema alimentare urbano dove mercati all'ingrosso, filiere produttive e mense pubbliche non sono più mondi separati, ma un'unica infrastruttura.

Un racconto integrato dei progetti più innovativi e sviluppati in sinergia tra Comune di Milano, SogeMi e Milano Ristorazione, che stanno ridefinendo il rapporto tra infrastrutture alimentari, filiere produttive e servizio pubblico.

Dalla trasformazione di Foody come hub logistico e anti-spreco, alla costruzione di nuove infrastrutture per la refezione scolastica, fino ai programmi educativi e nutrizionali come "Frutta a metà mattina". Un modello che connette mercato all'ingrosso, produttori e cittadini, generando valore economico, sociale ed educativo.

Un'occasione per capire come le città possano diventare piattaforme attive di innovazione alimentare. Milano si propone come laboratorio europeo di integrazione tra food system e politiche pubbliche.

Intervengono

Cesare Ferrero, Presidente Sogemi

Davide Dell'Acqua, Presidente Milano Ristorazione

Andrea Magarini, Direttore Area Food Policy, Comune di Milano



12:30-13:30 Degustazione di prodotti tipici della Piana del Sele

Un momento dedicato alla promozione delle eccellenze ortofrutticole e casearie e alla loro interpretazione gastronomica. La degustazione diventa occasione per raccontare il legame tra territorio, qualità del prodotto e distribuzione organizzata.

SOGEMI

Sogemi gestisce il Mercato Agroalimentare di Milano, una delle principali infrastrutture logistiche del sistema alimentare urbano. Attraverso la gestione dei mercati all'ingrosso e del progetto di sviluppo Foody, connette produttori, operatori e distribuzione su scala nazionale ed europea. Il suo ruolo è garantire efficienza, qualità e trasparenza nelle filiere, valorizzando le eccellenze agroalimentari. Un hub strategico che trasforma la logistica in leva di sviluppo e innovazione per la città.

www.sogemispait



MILANO RISTORAZIONE

Milano Ristorazione gestisce uno dei più grandi servizi di refezione scolastica in Europa, oltre che per altre utenze specifiche della città, garantendo ogni giorno pasti equilibrati e di qualità. Opera integrando nutrizione, sicurezza alimentare e sostenibilità, in coerenza con gli indirizzi della Food Policy cittadina. Attraverso innovazione di menu, educazione alimentare e attenzione alle filiere, contribuisce alla crescita consapevole delle nuove generazioni. Un servizio pubblico che traduce le politiche alimentari in impatto concreto e quotidiano.

www.milanoristorazione.it



COMUNE MILANO - FOOD POLICY

L'Area Food Policy del Comune di Milano coordina lo sviluppo strategico del sistema alimentare urbano, integrando politiche, servizi e infrastrutture. Attraverso il Milan Urban Food Policy Pact e le iniziative locali, promuove modelli sostenibili, inclusivi e replicabili a livello internazionale. Svolge un ruolo di indirizzo e connessione tra attori pubblici e privati, rafforzando la coerenza delle azioni lungo tutta la filiera. Una governance che trasforma il cibo in politica pubblica, al servizio della città.

www2.comune.milano.it/aree-tematiche/food_policy



PAROLA AI PROTAGONISTI

LAVORARE NEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A MILANO

Mercoledì 13 Maggio
Ore 14:30 - 15:30



Non solo piatti, ma persone. Un incontro dedicato a chi vuole capire cosa significa lavorare nella ristorazione collettiva, attraverso le voci dirette dei cuochi e dei professionisti di Milano Ristorazione.

Dalla giornata tipo in cucina agli aspetti più tecnici del lavoro, tra organizzazione, sicurezza e qualità. Uno spazio per raccontare un mestiere spesso invisibile ma centrale per la città.

E per scoprire opportunità concrete di lavoro, formazione e crescita per le nuove generazioni.

Intervengono

Valentina Franco, Responsabile Comunicazione e Relazioni Esterne,
Milano Ristorazione

Sandra Musio, Responsabile Selezione, Formazione e Sviluppo,
Milano Ristorazione

Sabina Porcelli, Capocuoca Centro Cucina Cittadini,
Milano Ristorazione



NUOVA GUIDA DEL PESCE 2026

COME SCEGLIERE IL PESCE? LA GUIDA CHE TRASFORMA
IL MERCATO ITTICO DI MILANO
IN UNA PIATTAFORMA DI CONOSCENZA



Qualità e sicurezza
alimentare
MERCATO ITTICO MILANO

Mercoledì 13 maggio
Ore 15:30 - 16:30

Non è solo una guida: è un'infrastruttura culturale. La nuova edizione 2026 della guida del Mercato Ittico di Milano evolve da manuale per consumatori a vero strumento di lettura della filiera ittica, tra tracciabilità, sostenibilità e qualità.

Dalla selezione delle specie alla trasparenza delle transazioni, fino ai criteri per una pesca responsabile e consapevole.

Un progetto che rafforza il ruolo del mercato come hub non solo logistico, ma anche educativo e informativo. Perché oggi sapere cosa mangiamo è parte integrante del sistema alimentare urbano

Intervengono

Andrea Magarini, Direttore Area Food Policy,
Comune di Milano

Claudio Sadler, Ristorante Sadler, 1 stella Michelin

Angela Nichetti, Presidente Associazione Grossisti
e Commissionari Prodotti Ittici

Cesare Ferrero, Presidente Sogemi

Coordina: Eleonora Cozzella, Direttrice il Gusto
(La Stampa, La Repubblica)



TUTTOFOOD
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION MILANO
11 | 14 MAY. 2026



FEEDING MILANO

TUTTOFOOD
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION **MILANO**
11|14 MAY.2026



Sogemi Spa
ufficio.comunicazione@foodymilano.it

Milano Ristorazione Spa
relazioniesterne@milanoristorazione.it

Comune di Milano
Area Food Policy
ED.FoodPolicy@comune.milano.it