



FOODY

MERCATO AGROALIMENTARE MILANO

**Tradizione e innovazione sostenibile
all'interno del
Mercato Ittico di Milano (MIM)**

**Food Hub Tour – Mercato Comunale di Isola
Milano, 01 dicembre 2022**

Tradizione e innovazione sostenibile nel MIM



Transizione del Mercato di Milano verso modalità di commercio, gestione e progettualità che indirizzano a pratiche maggiormente attente alla sostenibilità.

- 1) Aumento delle quote di prodotto congelato nel MIM
- 2) Aumento delle quote di «filetti» all'interno del MIM
- 3) Progetto di riciclo polistirolo e filiera circolare



Aumento quote di prodotto congelato all'interno del MIM



Qualità
e sicurezza
alimentare.

Nel corso degli anni si è riscontrato un progressivo aumento della quota di prodotti congelati (e decongelati) all'interno del MIM:

2019	2020	2021	2022
23,6 %	23,2%	25,8%	26,4%

Fattori principali:

- ✓ domanda di prodotti ittici in aumento che non può essere soddisfatta con il solo prodotto fresco
- ✓ miglioramento e perfezionamento delle tecnologie nel settore del congelato
- ✓ mutata percezione del consumatore sul prodotto congelato
- ✓ diffusione di informazioni legate alla salubrità dei prodotti congelati
- ✓ cambio delle abitudini alimentari dei consumatori



Aumento delle quote di «filetti» all'interno del MIM



Qualità
e sicurezza
alimentare.

Nel corso degli anni si è riscontrato un progressivo aumento della quota e presenza di prodotto ittico sotto forma di filetto già porzionato o lavorato.

Accanto ai classici filetti di:



salmone



persico



branzino



pangasio



orata



merluzzo nordico

si sono aggiunti filetti di:

- triglia
- gallinella
- platessa
- nasello
- merluzzo carbonaro
- sogliola
- scorfano
- sardine
- alici
- cefalo



triglia



scorfano



merluzzo carbonaro



Progetto di riciclo polistirolo e filiera circolare



Qualità
e sicurezza
alimentare.



1) intercettare il flusso di rifiuto di cassette in EPS (Polistirene Espanso Sinterizzato) nel MIM e destinarlo al riciclo selettivo presso centri PEPS (piattaforma specializzata nel riciclo imballaggi EPS)

2) creazione opportunità virtuosa di raccolta differenziata
➔ Zero Waste (nuovo ciclo delle risorse affinché tutti i prodotti vengano riciclati o riutilizzati)

3) sposare un progetto di economia circolare:
«nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma»



Logica del servizio e work in progress



Qualità
e sicurezza
alimentare.



- ✓ nel periodo 12 gennaio – 3 febbraio 2022 (fase sperimentale) sono stati ritirati 1.180 kg di EPS



- ✓ è stata rivista la gestione dei flussi del rifiuto, migliorando il servizio attuale tanto che i quantitativi di EPS ritirati sono sensibilmente aumentati:



- ✓ nel mese di aprile sono state raccolte 18 ton di EPS



- ✓ attualmente, la media di raccolta mensile di EPS è pari a 20 ton/mese, in continuo miglioramento e superiore alle stime previste (18 ton/mese);



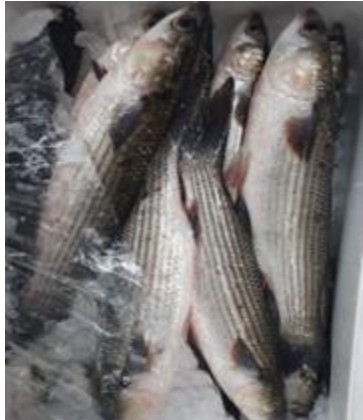
2023: 22 ton/mese



Prodotti di filiera sostenibile



Qualità
e sicurezza
alimentare.



ITTICA GREGO
MERCATO ITTICO - BOX N° 5 - CHIOGGIA (VE)
DENOMINAZIONE COMMERCIALE Temperatura di conservazione da 0 a 4°C
CEFALI-VALLE-MGC
(Liza Ramada) Prodotto di Acquacoltura
(dieta naturale) Fresco pescato nelle Valli Venete
Attrezzatura: sciabica
DATA DI CONFEZIONAMENTO: 29/11/2022
LOTTO DI PRODUZIONE 10-291122



ITTICA GREGO
MERCATO ITTICO - BOX N° 5 - CHIOGGIA (VE)
DENOMINAZIONE COMMERCIALE Temperatura di conservazione da 0 a 4°C
ORATA DI VALLE - SBG
(Sparus aurata)-Fresco
Prodotto di acquacoltura dieta naturale
pescato nella Valli Venete ITALIA
Attrezzatura: sciabica
DATA DI CONFEZIONAMENTO: 29.11.2022
LOTTO DI PRODUZIONE 10-281122





FOODY

MERCATO AGROALIMENTARE MILANO

**Tradizione e innovazione sostenibile
all'interno del
Mercato Ittico di Milano (MIM)**

**Food Hub Tour – Mercato Comunale di Isola
Milano, 01 dicembre 2022**