

Non indovinerete mai qual è la città dove si mangia il pesce più buono d'Italia (e no, non è quella che pensate)

 universomamma.it/2023/03/04/non-indovinerete-mai-qual-e-la-citta-dove-si-mangia-il-pesce-piu-buono-italia-e-no-non-e-quella-che-pensate/

4 marzo 2023

Non è certo un borgo marinaro, eppure ti offre il miglior pesce d'Italia. Non immagineresti mai di quale località ti stiamo per parlare.

Quando parli di **prelibatezze del mare made in Italy**, ti viene da pensare ai nostri più **suggestivi borghi marinari**, e ne abbiamo davvero tanti. Località turistiche straordinarie, dove la ristorazione di chef di grido ha il privilegio di essere costruita sullo straordinario dono del mare, fresco e giornaliero.



Pesce fresco: non indovineresti mai in quale città italiana puoi trovare quello più buono – universomamma.it

Alla base, ovviamente, di progetti ristorativi di livello medio alto, c'è anche la maestria di chi gestisce la cucina ed è capace di trasformare, **come un moderno Re Mida**, il prodotto ittico, in oro. Nascono così concept culinari esclusivi come quelli marchigiani di Uliassi, oppure di

Moreno Cedroni, oppure quelli siciliani di artisti del mare come Cuttaia e Sultano. La loro bravura, fuori discussione, fa il paio, però, con un prodotto di eccellenza assoluta che i **pescatori del luogo**, ogni giorno, consegnano nelle loro mani.

Il pesce fresco più buono d'Italia non lo trovi in un borgo marinaro

Accanto agli stellati, la fortuna della realtà dei borghi marinari, con i loro prodotti freschissimi, ce l'hanno anche **le trattorie classiche**: accontentano la massa, offrono certamente prezzi più abbordabili, laddove la frittura di pesce, il risotto ai frutti di mare e la grigliata mista non possono mai mancare. Eppure, non ci crederete, il primato del pesce più fresco d'Italia appartiene a una città che **dal mare è abbastanza lontana**. Non immaginerete mai di quale località stiamo parlando.

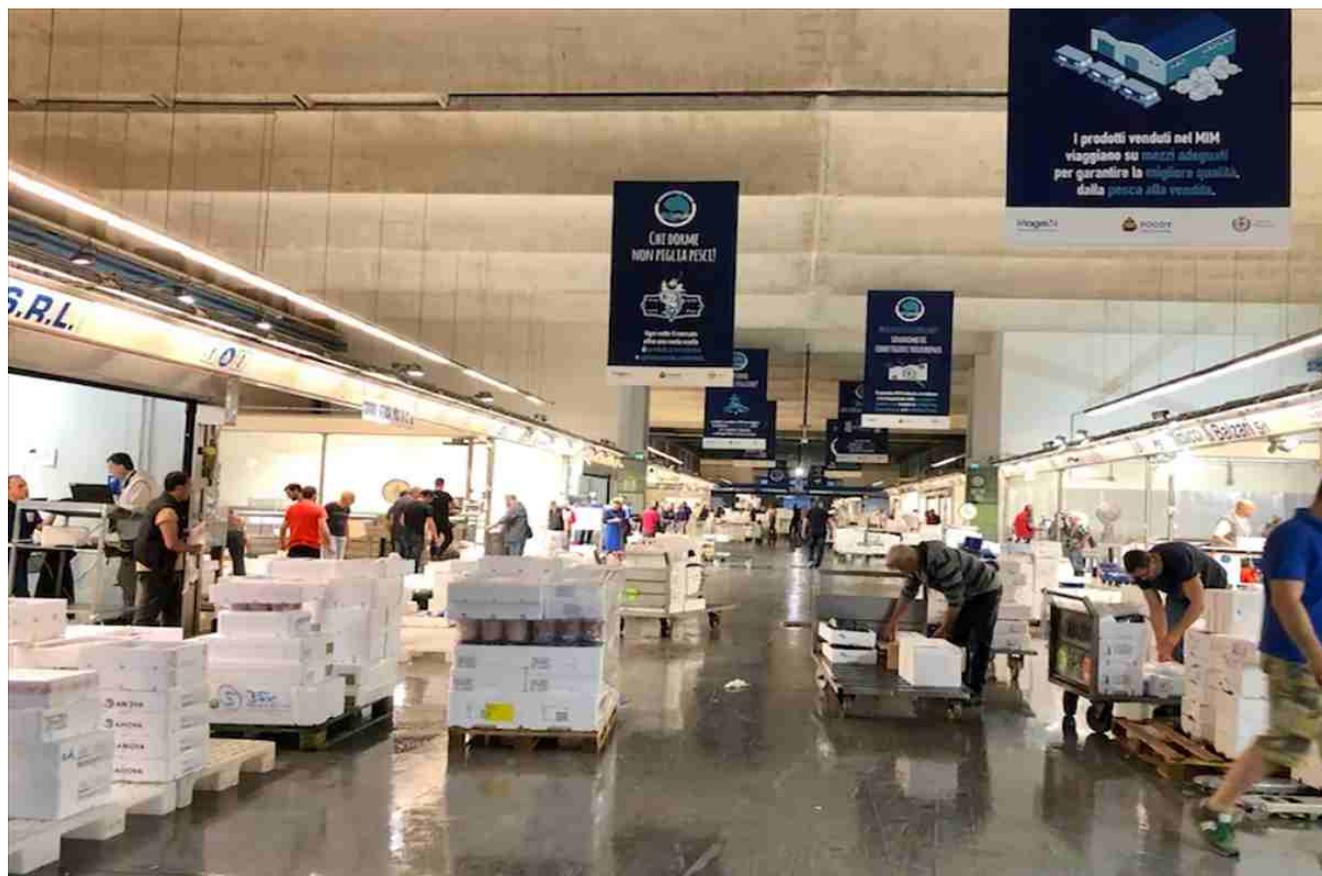


Dove trovare il miglior pesce fresco in Italia (Universomamma.it)

La protagonista del nostro racconto è **Milano**. Incredibile ma vero, il capoluogo lombardo, da sempre città numero del food, possiede il **mercato ittico** più efficiente e attrezzato della Penisola. Ogni giorno qui arriva di tutto, e da ogni porto d'Italia. Puoi trovare le prelibatezze sicule come lo spada di lampara messinese o il prestigioso gambero rosso di Mazara. Ecco ancora le vongole cappa cuore di Chioggia, i crostacei della Liguria: e non possono mancare le prelibatezze del Salento.

Il **mercato ittico** di Milano è storia: ed ecco perché i ristoranti della città cucinano pesce in modo divino

Ed è per questa ragione che, non a caso, Milano offre ai suoi visitatori e ai suoi cittadini, anche la possibilità di vivere la realtà di alcuni dei **ristoranti di mare più rinomati**, forti di recensioni che confermano la qualità dei piatti. Vediamo insieme alcuni dei posti magici dove, mangiare pesce, a Milano, è una garanzia.



Pesce fresco: è Milano, con il suo **mercato ittico**, la città dove trovi i migliori prodotti – universomamma.it

Langosteria: è il nuovo progetto di Enrico Buonocore, nato come ristorante in via Savona e oggi ha aperto tre filiali a Milano, tutte adibite a ristorante, bistrot e caffetteria che portano il celebre nome. Qualcosa che sappiamo per certo è che devi provare il King Crab, un piatto *d'autore* di Langosteria che è disponibile tutto l'anno. Se sei pronto a scoprire nuovi sapori, lasciati ispirare dal menu e non rimarrai deluso. La Langosteria Bistrot, rinnovata di recente, è il luogo perfetto per una cena formale dedicata ai sapori del mare. Langosteria Cafè, situato nell'elegante Galleria del Corso ai piedi del Duomo, è lo sfondo ideale per ogni momento della giornata grazie all'ecclettismo del dinamico centro milanese come Milano.

Trattoria del Pescatore: la Sardegna arrivò a Milano più di quarant'anni fa, quando questa trattoria aprì i battenti e ben presto si affermò come uno dei migliori ristoranti di pesce della città. In questo locale imperdibile, **tutto è intriso di tradizione**. Le materie prime sono

fresche e l'atmosfera è informale, amichevole e rilassata. Assolutamente da non perdere l'aragosta alla catalana, il piatto principale che ha reso famoso il ristorante.

Barmare: la freschezza trova la sua casa al Barmare. **Qui il pesce arriva fresco ogni mattina** (90% dal Mediterraneo) e viene consumato sempre in un solo giorno, garantendo la qualità che contraddistingue ogni piatto. Il profondo rispetto per le materie prime è uno dei valori più importanti di questo ristorante, dimostrato non solo dalla cura delle materie prime, ma da ricette arricchite da con un tocco di originalità e anche dall'attenzione alla sostenibilità.