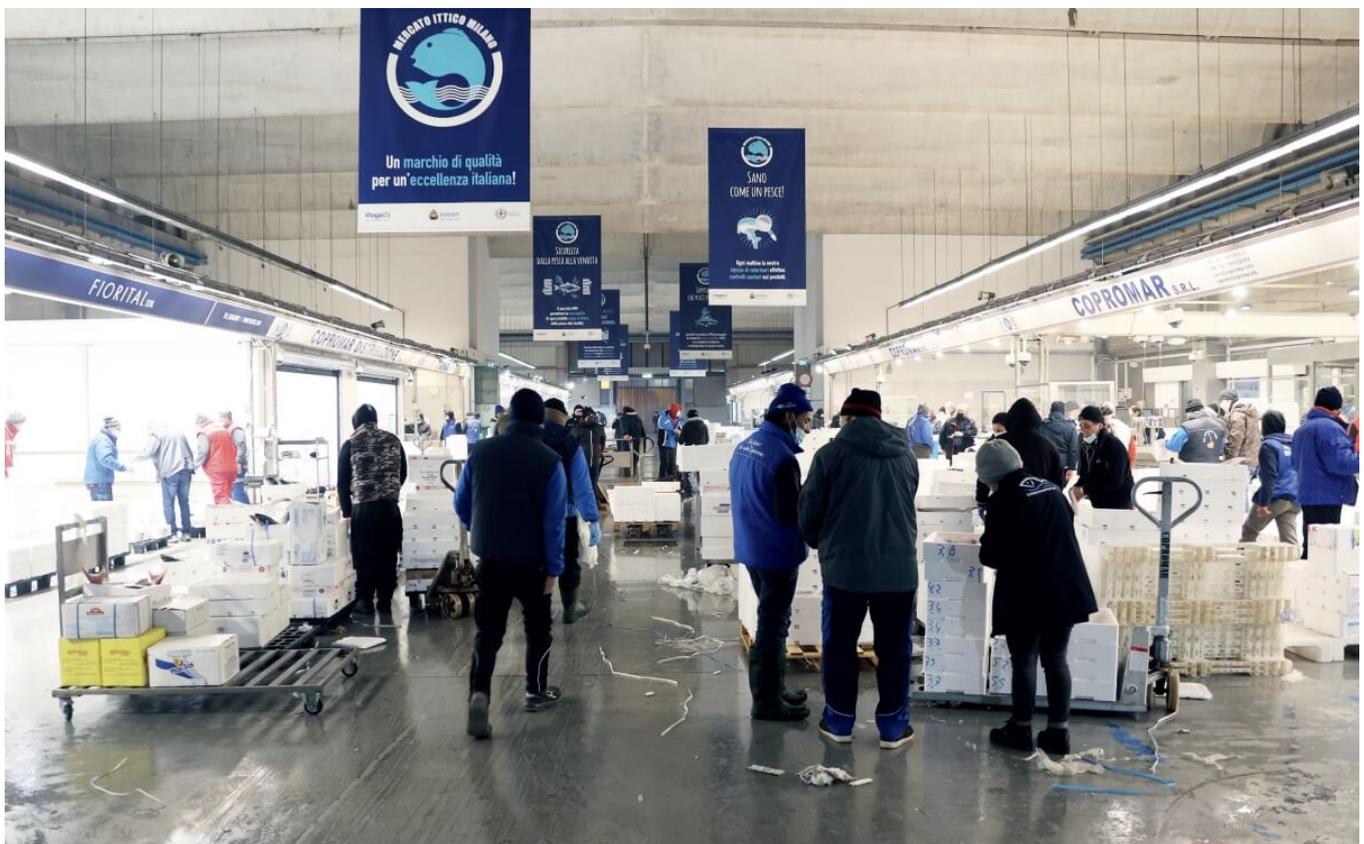


Interviste

Alla scoperta del Mercato Ittico all'ingrosso di Milano

of Benedetti E.



Siamo in **SO.GE.M.I.**, la società che gestisce **Foody - Mercato Agroalimentare Milano**, per incontrare **Danilo Simonetta**, direttore dei Mercati Ittico, Fiori e Carni. Questi mercati, insieme a quello Ortofrutticolo, il più grande dei quattro, sono tutti collocati in un unico comprensorio di 700.000 m2 che per dimensioni, quantitativo di merce commercializzata e numero di frequentatori è il più grande d'Italia. Oggi insieme al direttore Simonetta andiamo a conoscere da vicino il **Mercato Ittico**, punta di diamante di Foody e di eccellenza per il settore, riconosciuto in tutta Italia per la freschezza e la qualità del pesce commercializzato.

Qual è la storia del Mercato Ittico all'ingrosso di Milano?

«Il **Mercato Ittico** all'ingrosso di Milano è tra i più moderni a livello europeo e il più importante mercato di prodotti ittici in Italia come quantità, qualità e freschezza dei prodotti commercializzati. Ogni notte arriva la più vasta tipologia di pesci freschi (sia pescati che allevati) che vengono rigorosamente controllati da un servizio sanitario interno che garantisce la sicurezza e la salubrità dei prodotti.

Foody ha creato un marchio di qualità e sicurezza alimentare riconosciuto in tutta Italia, a garanzia della provenienza del prodotto, per veicolare i valori di qualità e sicurezza alimentare che contraddistinguono il **Mercato Ittico** di Milano.

Il Mercato, precedentemente collocato nella storica struttura di Via Sarmartini, nei pressi della Stazione Centrale di Milano, è stato trasferito

ALLA SCOPERTA DEL MERCATO ITTICO ALLINGROSSO DI MILANO

nell'anno 2000 nell'attuale padiglione provvisto di autorizzazione Bollo CE sito in [via Lombroso](#) n. 53, che dispone anche di apposite pensiline per consentire agli acquirenti, ai fini igienici, la movimentazione [senza ostacoli](#) percorsi coperti».



IT EN

Qual è il flusso medio di operatori giornalieri nel Mercato Ittico?

«Il [Mercato Ittico](#) conta 20 grossisti, per 1.300 acquirenti tesserati e una media circa 300 acquirenti giornalieri. Questo è ancora un mercato fisico nel quale, nella fase di acquisto, l'acquirente ha la necessità di visionare il prodotto».

Come avvengono i pagamenti delle transazioni?

«È in vigore il cosiddetto sistema Cassa Mercato, un sistema di tracciamento trasparente per tutte le transazioni effettuate all'interno del [Mercato Ittico](#) che pone il divieto assoluto di denaro contante. Acquirenti e venditori hanno l'obbligo di effettuare le pratiche commerciali esclusivamente tramite il sistema Cassa Mercato. Questo servizio ha come obiettivo una maggiore sicurezza nelle transazioni finanziarie, la trasparenza delle società morose nei confronti degli operatori del [Mercato Ittico](#) e una maggiore regolarità nei flussi finanziari.

Le modalità di pagamento da parte degli acquirenti possono avvenire solo nei seguenti modi:

pagamento a pronti tramite carta prepagata emessa da un istituto bancario o carta di credito o di debito;

pagamenti a termine con procedura Sepa Direct Debit (SEPA), indicando in massimo di 60 giorni dalla data della transazione e contestuale emissione del DDT, il termine di pagamento consentito.

Non sono ammessi i pagamenti in contanti o tramite assegni».

Quali sono i volumi di prodotto mediamente commercializzati all'interno del Mercato e quali i prodotti più venduti per l'ittico?

«Per il [Mercato Ittico](#) il fatturato è di 100 milioni di euro, per circa 10.000 tonnellate commercializzate. Tra i prodotti più venduti ci sono cozze, branzini, orate e salmone».

Qual è il profilo degli acquirenti?

«Ambulanti, dettaglianti, commercianti all'ingrosso e Ho.re.ca. Per quanto riguarda gli ambulanti, si parla di una percentuale pari al 35%. Su Milano vi sono oltre 90 mercati rionali e, di conseguenza, la presenza dell'ambulantato è molto elevata nei mercati del comprensorio (prevalenza Orto e Ittico). I dettaglianti rappresentano il 30%: si tratta dei classici negozi al dettaglio, pescherie, ortolani, macellerie. I commercianti all'ingrosso sono il 30%. In questa categoria ricadono i cosiddetti broker-intermediari che fanno da tramite tra la ristorazione e i grossisti stessi. La maggior parte dei ristoratori si avvale di queste figure in quanto l'orario della ristorazione (fine turno serale), non si concilia con l'orario di apertura dei mercati (ore 4.00 per Ittico e Carni). L'Ho.re.ca rappresenta il 5%: è quella piccola fetta che si reca direttamente in mercato per effettuare acquisti».

SO.GE.MI. opera anche con acquirenti esteri?

«Vi sono operatori che effettuano consegne anche all'estero (Svizzera, Austria, Spagna, Emirati Arabi). L'approvvigionamento della materia prima avviene invece da tutto il mondo: nel giro di 48H la merce arriva da Nord e Sud America e Australia».

Elena Benedetti

>> Link: sogemispa.it

Activate your subscription

To subscribe to a Magazine or buy a copy of a Yearbook

IT'S EASY, START NOW FROM HERE



Edizioni Pubblicità Italia S.r.l.

Publishing house specializing in the agri-food and healthcare sectors with traditional Yearbooks and Magazines tools as well as innovative channels designed for digital marketing .

<https://issuu.com/edizionipubblicitaitalia>

Pizza Roma, 3
Phone +39 059 216688
WhatsApp +39 335 5956240
info@pubblicitaitalia.com
epi@pec.pubit.it
P. IVA 02897210361
[Privacy & Cookie policy](#)

EDIZIONI PUBBLICITÀ ITALIA

IT EN
TELL US ABOUT YOUR BUSINESS

Facebook accounts:
Eurocarni Il Pesce Premiata Salumeria Italiana

English