

Milano, viaggio nel maxi mercato ittico dove il pesce fresco arriva prima che a Genova

R milano.repubblica.it/cronaca/2024/11/16/news/mercato_ittico_milano_pesce_fresco-423635512

Jacopo Fontaneto

16 novembre 2024

Non ci sono le ombre di marinai che Fabrizio De Andrè cantava nella sua *Creuza de mã*, ma il mito è vero: al mercato ittico di Milano **il pescato della notte arriva prima che a Genova**, dove una struttura analoga oggi non esiste. È quindi nella capitale lombarda senza mare che si traduce la caratteristica “chiama” delle contrattazioni all’ingrosso, la vera voce tonante della piazza di vendita. Un atto ciclico, anzi giornaliero, che prende vita alle quattro del mattino: giusto il tempo di scaricare gli ultimi tir ancora in fila ai cancelli, con la loro tara di sonno e brezza marina.

Conto facile da fare, anche senza calcolatrice: navi in molo alle 21, il pescato parte subito e, nel caso dei porti di Liguria, Toscana e Adriatico, in meno di sei ore è qui, pronto per entrare in scena. Con **20mila tonnellate annue di pesce per un valore di 200 milioni di euro**, Milano è il primo mercato ittico d’Italia e offre il suo contributo di anime notturne a quella vita parallela e nascosta alle luci della città.

Cinquemila persone tra venditori e acquirenti, conteggiando anche gli spazi attigui del mercato ortofrutticolo e dei fiori: sono tutte articolazioni collegate al Comune attraverso la gestione di Sogemi, oggi presieduta da **Cesare Ferrero**. «Sì, è un mondo parallelo. Ma il mercato è, in un certo senso, anche lo specchio di una socialità perduta nell’era digitale: uno spazio di lavoro duro e fisico. Di fatto viviamo con un nostro fuso orario, ma c’è la soddisfazione, al di là del ruolo economico, di svolgere una funzione di interesse pubblico sul fronte alimentare: lo è anche nei confronti dei cittadini che possono accedervi il sabato mattina, dalle 9 alle 12,30».



Il presidente di Sogemi Cesare Ferrero e il veterinario Fausto Quattrone

Il microcosmo vero, però, è sempre a notte fonda, tra il vociare delle contrattazioni e lo sfrecciare dei muletti carichi di branzini, vongole e tonni che sembrano pronti per la gara dei pesi massimi. «Ecco, guardi. Alle dieci di ieri sera questo pesce partiva da Porto Santo Stefano, Grosseto», racconta uno dei mercatanti più esperti, **Angelo Nichetti**. «All'apertura delle pescherie, dopo le otto del mattino, sarà già sui banchi al dettaglio. La stagionalità del pesce? Certo che c'è: ora è il momento di triglie, naselli, lampughe, gallinelle dell'Elba, cernie gialle. I clienti? Pescherie e ambulanti, ma anche qualche ristorante, come un tempo, viene ancora a scegliersi i pezzi migliori». Tra questi c'è **Andrea Berton**: svetta altissimo ed è impossibile non accorgersi di lui. «Ogni tanto il mercato va frequentato», dice. «È uno stimolo per nuove idee da trasformare in ricette. Oggi ho portato con me anche la mia brigata: abbiamo trovato tante cose interessanti, come il pesce burro».

Il consumo del pesce è cambiato, «**complice anche una città gastronomicamente multietnica**», riprende Nichetti. «L'esplosione della ristorazione orientale, **sushi in primis**, ha creato un aumento esponenziale di vendite di salmone e la vicinanza agli aeroporti di Linate, Malpensa e Bergamo è divenuta strategica: il pesce più lontano che arriva qui sono le ricciole d'allevamento aviotrasportate dalla Nuova Zelanda». Tuttavia, il trasporto su gomma è ancora il più praticato: 24 ore di tempo per le spedizioni di pesce fresco da Mazara del Vallo, poco più da Lampedusa o dagli altri porti del Mediterraneo. Arriva via terra anche il salmone norvegese, sempre entro un doppio giro d'orologio. Poi ci sono i pesci decongelati, quelli che fanno il viaggio più lungo: un giorno o poco di più nel caso del **salmone Sockeye** che, pescato nella foce del Copper River in Alaska, è trasportato in aereo.



Cresce il sushi, cala il brodetto: i pesci “da zuppa”, più difficili e laboriosi da preparare, sono in flessione. In compenso è arrivato sui banchi anche il granchio blu, specie aliena di origine nordamericana che oggi infesta l’alto Adriatico, minacciando di scomparsa di specie identitarie come le moeche: «Ma almeno è buono, e i ristoratori lo richiedono», racconta **Fabio Rosciglioni**. «L’autunno? Stagione interessante: calamari, moscardini, sogliole, gallinelle di mare, poi piovre, orate, branzini tonno e pesce spada. Arrivano da tutto il Mediterraneo».

Francesco Leccese, 24 anni, lavora al banco-grossista di famiglia ed è tra i giovani che stanno prendendo in mano il mestiere: «Mi alzo all’una di notte dal lunedì al sabato. Fatica e passione: alle quattro iniziano le contrattazioni, la vendita dura dalle due e tre ore. Alle sette, l’ora di colazione, è praticamente tutto finito. Il sabato in discoteca? Sì, qualche volta ci vado, ma è una bella resistenza».

Capitolo sicurezza: tutto è garantito da controlli a campione, a partire dal lavoro di **Fausto Quattrone**, il veterinario che opera in prima persona i controlli e vigila anche sul rispetto delle taglie minime: anche la tutela della risorsa ittica parte dalla metropoli più lontana dal mare.

I commenti dei lettori

Tutti i commenti

1. Commento di luca sim sandri

22 ore fa

E poi alè, tutti al ristorante a pagare 50 euro un trancio di ricciola. Milano...

Codice cliente: 000000156

Data pubblicazione: 16/11/2024

[Apri il link](#)

Ave: € 716