

## Nasce prima guida dedicata al mercato ittico di Milano

[qds.it/nasce-prima-guida-dedicata-al-mercato-ittico-di-milano/](https://qds.it/nasce-prima-guida-dedicata-al-mercato-ittico-di-milano/)

16 dicembre 2024



Per promuovere acquisto consapevole e valorizzare la filiera

Milano, 16 dic. (askanews) – **SogeMi**, la società che per conto del Comune di Milano gestisce il mercato alimentare della città presenta “Il Pesce a Milano 2025” la prima guida dedicata al mondo ittico e al **Mercato Ittico** di Milano. Un progetto editoriale innovativo pensato per promuovere l’acquisto consapevole del pesce e valorizzare la filiera ittica. Realizzata per offrire ai cittadini uno strumento pratico e autorevole, la guida si propone come punto di riferimento per orientare i consumatori milanesi verso scelte sostenibili, di qualità e informate.

La guida è stata presentata questa mattina presso il Foody Business Center di via Cesare **Lombroso** alla presenza di **Cesare Ferrero**, Presidente di **Sogemi**; Anna Scavuzzo, Vicesindaco di Milano e delegata Food Policy; Danilo Simonetta, direttore **Mercato Ittico** di Milano; Chicco Cerea, Ristorante da Vittorio, Brusaporto, Bergamo; Andrea Collodi, pescheria Pedol presso il Mercato Wagner. La presentazione è stata moderata da Mario Cucci, editore.

L’inedito contiene voci autorevoli del settore che raccontano la filiera ittica e il suo ruolo strategico, tra queste **Cesare Ferrero**, Presidente di **Sogemi**, Anna Scavuzzo, Vicesindaco di Milano e delegata della Food Policy di Milano, Danilo Simonetta, responsabile del **Mercato Ittico** di Milano e il medico veterinario Fausto Quattrone che affronta il tema della sicurezza

alimentare e della qualità del pescato. La guida propone anche un approfondimento a cura del professor Giorgio Calabrese, noto nutrizionista, che illustra i benefici del pesce all'interno di una dieta equilibrata.

“Come **Sogemi** siamo impegnati a riqualificare e rinnovare tutta l'area mercatale con un progetto molto ambizioso e importante per la città di Milano, che restituirà una piattaforma centrale per il cibo e per la mobilità delle merci, ma anche un centro in cui informazione e formazione giocheranno un ruolo determinante. Questo volume rappresenta un esempio concreto con cui iniziare a farlo. Un mezzo per far conoscere e approfondire una filiera strategica per il nostro Paese, come quella del pesce” ha commentato **Cesare Ferrero**, Presidente di **Sogemi**, Mercato Alimentare di Milano.

“Sosteniamo con piacere la diffusione di questa guida che racconta l'eccellenza milanese del Mercato del Pesce di Milano, il cibo buono, sano e sostenibile – ha sottolineato la Vicesindaco e assessore all'Istruzione con delega alla Food Policy e Agricoltura Anna Scavuzzo. È proprio attraverso le Food Policy che il Comune di Milano fa propri questi principi, contribuendo a creare una cultura del cibo sano e di qualità che possa essere sempre più diffusa, a partire da bambini e bambine, educando e accompagnando grandi e piccoli nella scelta di cibo buono e sostenibile, di prodotti freschi e di stagione. Un'attenzione che abbiamo confermato anche nelle mense scolastiche, dove insieme a Milano Ristorazione siamo alle prese con nuove ricette, impegnati a migliorare sempre di più il gradimento di verdura, legumi e per l'appunto pesce! Sappiamo che alimenti sani e freschi possono contribuire a mantenerci in salute, sono elemento importante di prevenzione e contribuiscono a farci vivere meglio” ha sottolineato Anna Scavuzzo, Vicesindaco di Milano e delegata Food Policy.

Il manuale esplora il ruolo di chi trasforma e distribuisce il pesce, proprio a partire dagli operatori del **Mercato Ittico** di Milano, i principali ristoranti, le pescherie della città e gli ambulanti dei mercati rionali.

In qualità di “Ambassador” dei ristoranti di Milano, l'intervista esclusiva alla famiglia Cerea (Ristorante Da Vittorio) con protagonisti gli chef Enrico e Roberto che raccontano il valore della qualità nel pesce per l'alta cucina e il ruolo strategico del **Mercato Ittico** nella distribuzione del pesce a Milano.

Segue un dialogo con Andrea Collodi, rappresentante della storica pescheria Pedol, situata all'interno del Mercato Wagner. La sezione include anche una mappa dei ristoranti di pesce, delle pescherie e degli ambulanti che animano i mercati rionali milanesi, per mettere in luce il legame tra tradizione, territorio e filiera del pesce.

Questa iniziativa editoriale si colloca in un momento di grande attenzione alla sostenibilità ambientale e alimentare, ponendosi come uno strumento utile per incentivare l'acquisto di prodotti ittici di qualità e sostenibili. Il manuale sarà distribuito presso i ristoranti, le

---

pescherie, i mercati rionali e in moltissimi altri luoghi di Milano.