

## Il Pesce a Milano 2025, la prima guida dedicata al **Mercato Ittico**

[mentelocale.it/milano/64195-il-pesce-a-milano-2025-la-prima-guida-dedicata-al-mercato-ittico.htm](https://mentelocale.it/milano/64195-il-pesce-a-milano-2025-la-prima-guida-dedicata-al-mercato-ittico.htm)

17 dicembre 2024

© facebook.com/SogeMiFoody

Milano, 17/12/2024.

**SogeMi**, la società che per conto del Comune gestisce il **Mercato Alimentare di Milano** ha curato la pubblicazione del volume **Il Pesce a Milano 2025**, la prima guida dedicata al **mondo ittico e al Mercato Ittico di Milano**: un progetto editoriale 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 sarà **distribuita presso i ristoranti, le pescherie, i mercati rionali** e in moltissimi altri luoghi di Milano, proponendosi come punto di riferimento per orientare i consumatori milanesi verso scelte sostenibili, di qualità e informate.

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 nutrizionista **Giorgio Calabrese**, che illustra i benefici del pesce all'interno di una dieta equilibrata.

Il manuale esplora il ruolo di chi trasforma e distribuisce il pesce, proprio a partire dagli operatori del **Mercato Ittico** di Milano (**tra i più moderni mercati di pesce a livello europeo e il più importante mercato del pesce in Italia** per quantità, qualità e freschezza del pesce commercializzato), i principali ristoranti, le pescherie della città e gli ambulanti dei mercati rionali.

In qualità di *ambassador* dei ristoranti di Milano, l'intervista 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.

Il **Mercato Ittico** all'ingrosso di Milano si trova in **via Cesare Lombroso 53** ed è **aperto al pubblico tutti i sabati** in orario 9.00-12.30.

Argomenti trattati

- [Milano](#)
- [Food](#)

Newsletter EventiResta aggiornato su tutti gli eventi a Milano e dintorni, iscriviti gratis alla newsletter