



Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾

Altro ▾



## Il Pesce a Milano 2025: la prima guida dedicata al Mercato Ittico di Milano

**Sogemi** promuove il primo progetto editoriale per orientare i cittadini verso un acquisto consapevole del pesce.

📅 18/12/2024 📁 Categoria: Libri



Photo credits: fonte ufficio stampa Multiverso

## IL PESCE A MILANO 2025: LA PRIMA GUIDA DEDICATA AL MERCATO ITTICO DI MILANO

**Sogemi**, la società che per conto del Comune gestisce il Mercato Alimentare di Milano presenta "Il Pesce a Milano 2025" la prima guida dedicata al mondo ittico e al **Mercato Ittico** di Milano a cura di **Sogemi**. 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.

**Gli interventi delle Istituzioni e degli esperti**

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 – E' 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 PESCE A MILANO 2025: LA PRIMA GUIDA DEDICATA AL **MERCATO ITTICO** DI MILANO

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.

**Tante voci per raccontare il mondo del pesce**

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.

**Un progetto che punta alla consapevolezza e alla sostenibilità**

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.

**Informazioni sulla pubblicazione**Testo inviato da: **Mariella Belloni**Licenza di distribuzione:  Tag: **Lombardia, Milano**

Condividi



Ti piace?



**PRECEDENTE**

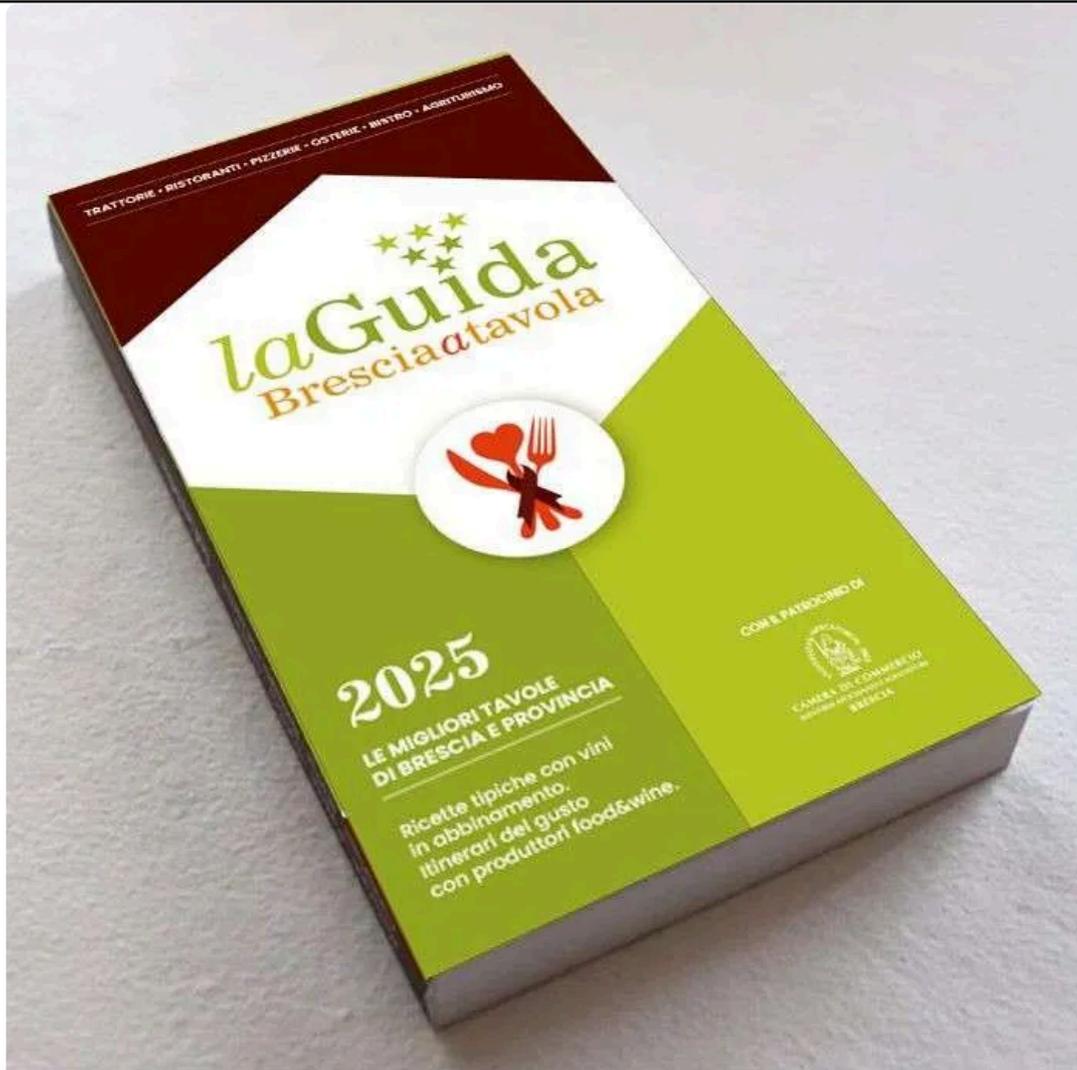
PAN PIUMA si veste a festa con un nuovo PACK NATALIZIO

**SEGUENTE**

La carne bovina francese protagonista del congresso annuale dei cuochi italiani



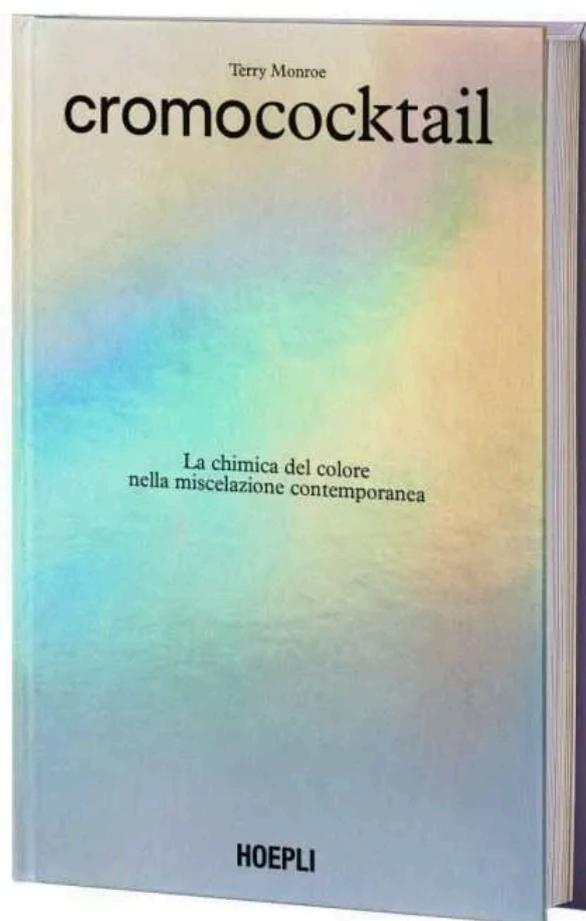
Potrebbe interessarti anche...



**La Nuova Guida Gastronomica Bresciaatavola 2025**



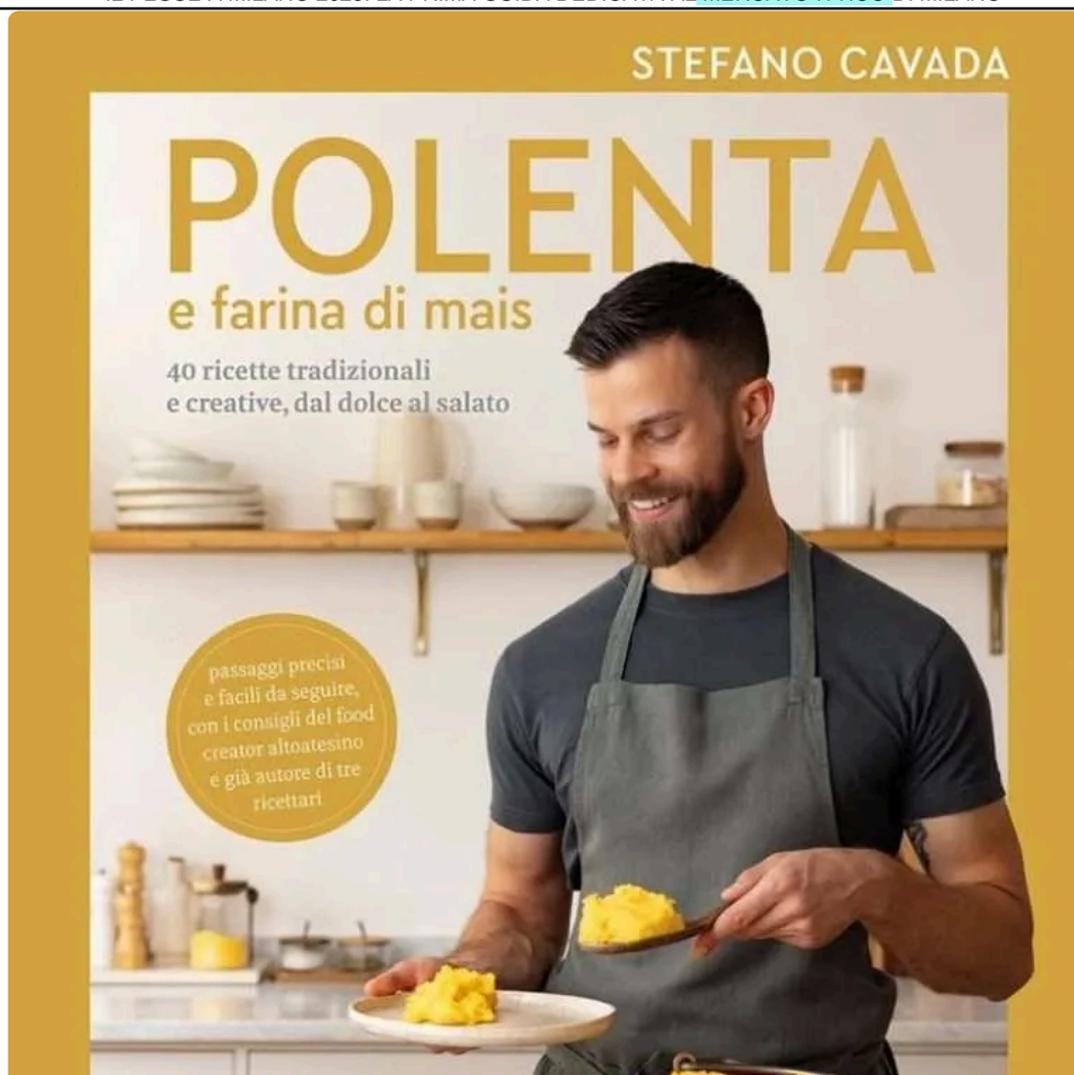
**Gruppo Felsineo presenta il libro di ricette solidali "Bontà chiama bontà"**



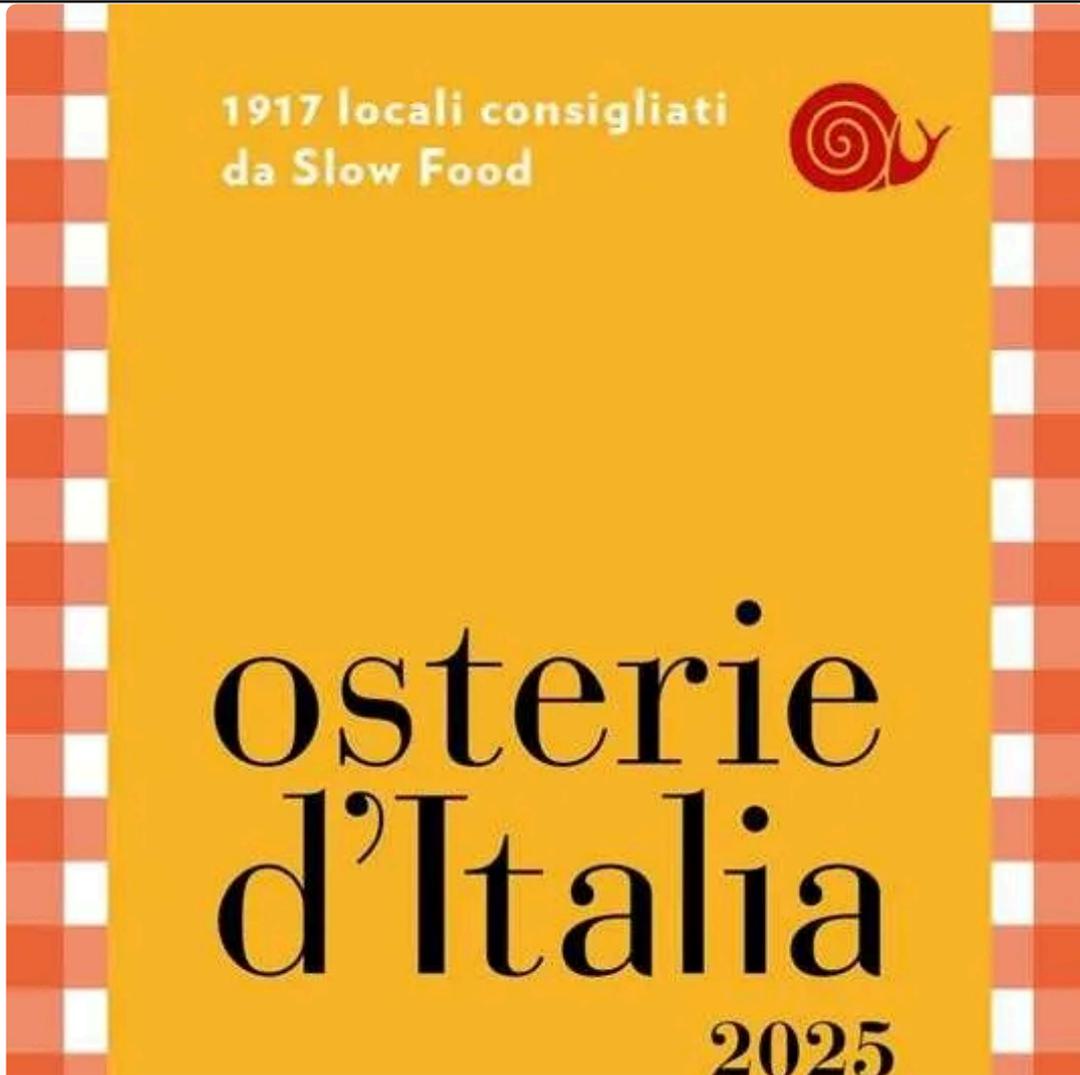
**Terry Monroe presenta CROMOCOCTAIL. La chimica del colore nella miscelazione contemporanea**



**Il Tartufo nero di Calabria edito Gangemi editore curato da Francesco Maria Spanó e Claudio Mattia Serafin**



**Stefano Cavada torna in libreria con POLENTA e farina di mais**



Slow Food presenta Osterie d'Italia 2025: 35 anni dopo la prima Guida il modello dell'osteria originale rivive nelle nuove forme di ristorazione informale

Redazione



**Emiliano Cecchi**

Co-founder Fooday.it, dal 1996 creo e gestisco progetti editoriali online.

[cecchi@puntoweb.net](mailto:cecchi@puntoweb.net)

RUBRICHE



Cucina e Letteratura



Cibo e Digitale



Consigli e Curiosità



Benessere Alimentare

IL PESCE A MILANO 2025: LA PRIMA GUIDA DEDICATA AL **MERCATO ITTICO** DI MILANO



Pubblica con noi



Collabora con Fooday

[Scopri le opportunità](#)

**fooday**  
food & beverage today

Web Magazine sul mondo del food & beverage.

Sito appartenente al network di:

**COMUNICATI-STAMPA.NET**

## Informazioni

[Chi siamo](#)

[Contattaci](#)

[Privacy policy](#)

[Cookie policy](#)

## Collabora

[Invia comunicati stampa](#)

[Invia articoli](#)

[Proponi una partnership](#)

[Pubblicità sul sito](#)

## Seguici

[!\[\]\(7a46e95487f33e1626db2421f41f660d\_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(aff56d901f2147af331f1e9cefdfc8d6\_img.jpg\) Twitter](#)

[!\[\]\(e7333b044f927d371647bc5699c46b55\_img.jpg\) Instagram](#)

[!\[\]\(33ecd2d30d81d501c882e521ecd1bd19\_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(0ed1d0a46b0441c5e79a66e5d8f92ca5\_img.jpg\) LinkedIn](#)