



☰ MENU



PIÙ LETTI

Oggi Settimana Mese



Sgabei: ricetta sfiziosa tipica della cucina lunigiana



Torta salata con porri e pancetta Bimby: sfiziosa e saporita



Wurstel e crauti: ricetta originale tedesca



Quanto costa una cena da Salt Bae: la nostra classifica



Condividi su Facebook



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Il mercato del pesce a Milano: un'eccellenza italiana senza mare

Un viaggio nel cuore del mercato del pesce a Milano, tra storia e innovazione.

PUBBLICATO IL 22/12/2024 ALLE 03:04


ARGOMENTI TRATTATI

- [Un mercato che sfida la geografia](#)
- [Un'evoluzione nel consumo di pesce](#)
- [Il ruolo strategico del mercato ittico](#)
- [Una guida per il futuro del pesce a Milano](#)

Un mercato che sfida la geografia

Il mercato del pesce a Milano rappresenta un fenomeno unico nel panorama italiano. Nonostante la città non sia bagnata dal mare, il suo [mercato ittico](#) è considerato il migliore del Paese. Ogni mattina, a partire dalle 4, i grossisti iniziano a lavorare per allestire oltre 300 specie di pesce, pronte per essere vendute ai ristoranti e ai privati. Questo incessante viavai di camion e furgoni, che si svolge mentre la città dorme, è il cuore pulsante di un'attività che non conosce sosta.

Un'evoluzione nel consumo di pesce

Negli anni Ottanta, il pesce fresco era un lusso per i milanesi, ma con il passare del tempo e l'aumento della domanda, il consumo pro capite è cresciuto notevolmente. Oggi, gli  italiani consumano in media circa 29 kg di pesce all'anno, con un incremento del 40% negli ultimi 15 anni. Questo cambiamento è stato favorito anche dall'avvento del sushi e dalla

IL MERCATO DEL PESCE A MILANO: UN'ECCellenza ITALIANA SENZA MARE

crescente presenza di ristoranti specializzati. La cultura del pesce è diventata parte integrante della vita quotidiana, non più relegata solo alle occasioni speciali.

Il ruolo strategico del mercato ittico

Il mercato ittico di Milano non è solo un luogo di vendita, ma un vero e proprio centro di distribuzione. Circa il 65%-70% del pesce venduto proviene dall'estero, mentre il restante 30%-35% è prodotto nazionale. La posizione strategica della città, vicina all'aeroporto, consente una rapida consegna della merce, garantendo freschezza e qualità. I grossisti competono per accaparrarsi il miglior pescato, che viene poi distribuito ai ristoranti e alle pescherie della città. Questo sistema complesso e ben organizzato è fondamentale per mantenere alta la qualità del pesce disponibile a Milano.

Una guida per il futuro del pesce a Milano

Per rispondere all'esigenza di una maggiore consapevolezza riguardo al consumo di pesce, è stata creata la guida "Il Pesce a Milano 2025". Questo volume non solo racconta la storia del mercato, ma esplora anche la filiera ittica, la sicurezza alimentare e i benefici nutrizionali del pesce. Con contributi di chef rinomati e operatori del settore, la guida offre una mappatura completa dei ristoranti e delle pescherie, promuovendo un legame tra tradizione e innovazione. La guida rappresenta un passo importante verso una maggiore educazione alimentare e una valorizzazione del patrimonio ittico milanese.

Scritto da [Redazione Food Blog](#)

News

[Recommend](#) [Share](#) Sign Up to see what your friends recommend.



Ricette creative con cotechino per un cenone di Capodanno indimenticabile

LEGGI ANCHE

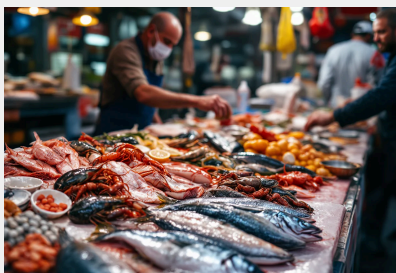


IL MERCATO DEL PESCE A MILANO: UN'ECCellenza ITALIANA SENZA MARE



Ricette creative con cotechino per un cenone di Capodanno indimenticabile

Scopri come sorprendere i tuoi ospiti con piatti innovativi a base di cotechino.



Frutti di mare: quando e come gustarli al meglio

Scopri i segreti per scegliere e gustare i frutti di mare in modo consapevole



Chi siamo

Redazione

Think

Food Blog: la semplicità del blog nell'eleganza di un magazine. I grandi chef, ristoranti, specialità culinarie regionali, abbinamenti e ricette particolari, e consigli per la cucina di tutti i giorni.

Un nuovo spazio dedicato al food curato da professionisti del settore, Blogger, casalinghe e semplici appassionati. Notizie, curiosità e suggerimenti quotidiani sul mondo enogastronomico a portata di tutti.

Canale di Notizie.it, testata registrata presso il Tribunale di Milano n.68 in data 01/03/2018 | Contattaci - Pubblicità - Cookie Policy - Privacy Policy - Preferenze

Privacy - Note legali - Trattamento dati - Feed RSS - Mappa del sito - Lista tag

Copyright © 2024 | Food Blog - Edito in Italia da AdHub Media - P.IVA 13542920965 Numero REA MI 2729933 - All Rights Reserved.

I magazine di Notizie.it: Donne Magazine | Viaggiamo | Offerte Shopping | Tuo Benessere | Motori Magazine | Food Blog | Style24 | Casa Magazine | Sport Magazine |

Investimenti Magazine | Petstory.it | Cineverse Magazine | Professione Lavoro

Tutti i contenuti sono prodotti in maniera ibrida da una tecnologia proprietaria di Intelligenza Artificiale e da creators indipendenti.

Made with ❤️ in Milano Italy

factualidad.es

newshub.co.uk

notizie.it

newZ

