

Il Mercato del Pesce a Milano ora ha una guida all'acquisto consapevole

lacucinaitaliana.it/gallery/mercato-del-pesce-a-milano-guida-consapevole/

December 21, 2024



[In primo piano](#)

di [Margo Schachter](#)

21 dicembre 2024

Il Mercato del Pesce a Milano è il migliore d'Italia, anche se a Milano non c'è il mare. Perché oltre a vendere il pesce ora vuole insegnare a tutti anche a fare la spesa

Al **Mercato del Pesce a Milano** un grande cartello sopra alla porta di ingresso, recita: "Chi dorme non piglia pesci". Perché è **alle 4 del mattino** che il mercato apre le porte agli acquirenti, e prima ancora si è lavorato per ricevere e allestire la merce: **300 specie di pesce**, vendute da una ventina di grossisti. I **Mercati Generali** sono infatti una città nella città, che vive all'incontrario. Di notte è tutto un viavai di camion e furgoncini, i bar sono aperti e luci illuminano a giorno i padiglioni, mentre fuori la città città dorme ancora. Da qui, ogni giorno arrivano e ripartono entro le prime ore dell'alba oltre 25mila quintali di prodotti freschi, sei giorni alla settimana, tutte le settimane dell'anno. C'è il **Mercato Ortofrutticolo**, il più grande d'Italia per dimensioni e quantità di prodotti venduti, quello delle carni, dei fiori e il

fiore all'occhiello: una pescheria da 10.000 metri quadri che regala a Milano il suo ennesimo primato. Capitale della moda, del design, della finanza, Milano ha il Mercato Ittico più importante del Paese. Lo è diventato.

Fino all'inizio del nuovo millennio, il mercato ittico era vicino alla Stazione Centrale, poi gli spazi non bastavano più per soddisfare la richiesta crescente dei milanesi. A Milano, negli anni Ottanta il pesce fresco era un lusso, poi negli anni Novanta infatti il consumo di pesce ha iniziato a crescere, prima grazie al surgelato, poi al pesce allevato, e grazie alla diffusione di ristoranti specializzati e di reparti pescheria nei supermercati. Oggi, gli italiani hanno un consumo pro capite di circa **29 kg di pesce all'anno**, con un incremento di quasi il 40% negli ultimi 15 anni. Complice anche l'avvento del sushi, oggi "andare a mangiare il pesce" non è più un'uscita solo per le grandi occasioni, e a casa si cucina molto di più. Da qui l'esigenza di una guida come ***Il Pesce a Milano 2025*** che sarà distribuita presso i ristoranti, le pescherie, i mercati rionali e in moltissimi altri luoghi di Milano.

Cosa si vende, cosa si compra

Il 65%-70% del pesce venduto al mercato del pesce a Milano arriva dall'estero mentre il restante **35%-30% è prodotto nazionale**. Ecco perché la vicinanza dell'aeroporto è più importante che quella dal mare: la merce arriva via gomma dalla tangenziale o atterra e in pochi minuti è in via Lombroso dove viene controllato e rivenduto a ristoranti e pescherie. Pesci spada troneggiano sui banchi, le cassette di pesce sono impilate in bella vista. Cozze, branzini, orate e salmone le specie più vendute, c'è poi chi vende ostriche e mitili, chi baccalà e stoccafisso, pesce fresco, surgelato, decongelato, pregiato pesce pescato all'amo e quello di allevamento, dal pesce azzurro da pochi euro al tonno rosso. «Dove non arriva il mare, arrivano i pesci», spiegano i veterinari e i grossisti del mercato: in città ci sono clienti disposti a pagare a peso d'oro le migliori materie prime. Locali fine dining e chef cercando gamberi rossi, scampi, tonno, spigole e dentici freschissimi, che quindi vengono accaparrati alle aste nei porti proprio dai grossisti e portati in città. **Se i mercati generali sono chiusi però al grande pubblico durante la settimana, il sabato mattina aprono ai privati si può venire a fare la spesa, di pesce ma non solo**, e nella nuova guida *Il Pesce a Milano 2025* se ne trova una mappatura completa

La guida del Mercato Ittico Milano 2025

Il Pesce a Milano 2025

Nel volume si racconta la filiera ittica, la storia del mercato, ma anche il tema della sicurezza alimentare e della qualità del pescato. Un capitolo illustra i benefici nutrizionali 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, i principali ristoranti, le pescherie della città e gli ambulanti dei mercati rionali. In qualità di "Ambassador", gli chef Enrico e Roberto della famiglia Cerea (Ristorante Da Vittorio), raccontano il valore della

qualità nel pesce per l'alta cucina e il ruolo strategico del **Mercato Ittico** nella distribuzione del pesce a Milano. Andrea Collodi, rappresentante della storica pescheria Pedol, situata all'interno del Mercato Wagner, racconta del rapporto con la città. E poi la guida 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.

•

@ claudio manenti

1/6



La guida *Il Pesce a Milano 2025*

•

2/6



Uno degli schemi contenuti nel volume

•

Andrea Raffin

3/6



Uno scatto del **mercato ittico** in attività

•

4/6



Uno scatto del **mercato ittico** in attività

•

5/6



Uno scatto del **mercato ittico** in attività

•

6/6



Uno scatto del **mercato ittico** in attività



Food & lifestyle editor, giornalista, è specializzata “nel food” da quasi vent’anni. Scrive di cucina per parlare d’altro, usi e costumi, tendenze, storia, società, per La Cucina Italiana, Vanityfair, Italysegreta. Libera professionista, come consulente cura e progetta progetti editoriali per editori, aziende, agenzie di comunicazione. Dal 2021, è Head of contents di Marie Claire Maison Italia, da 15... [Read more](#)

- 
- 
- 

[TAGSPesceMilano](#)