

Il pesce a Milano: una guida per sceglierlo e gustarlo

salepepe.it/news/notizie/mercato-ittico-dove-trovare-il-pesce-a-milano/

8 gennaio 2025



La vera novità è che ora esiste una guida che, nero su bianco, ne dà la prova. Si tratta del volume ***Il pesce a Milano 2025***, appena presentato da **SogeMi** e dal **Comune di Milano** proprio nei locali del **Mercato ittico**. Il progetto editoriale, coordinato da **Mario Cucci**, si propone di guidare il grande pubblico all'acquisto dei prodotti, diventando uno strumento utile per orientarci nel panorama così ricco di opportunità dello strabiliante polo commerciale.



I numeri e i primati del “**mare milanese**” non si contano: lungo un corridoio di 10mila metri quadrati, si vendono ogni giorno, tra le 4 e le 10 del mattino, sei volte a settimana, 30 tonnellate di pesce e si svolgono transazioni per 300 mila euro. Circa 300 sono le specie di pesci provenienti dall'intero pianeta (il 40% è pesce nostrano, il 44% europeo, il resto è pescato in Africa, Asia, America e persino in Oceania). Tra le razze abituali spiccano tonni e pesci spada, branzini, orate e salmoni d'allevamento o selvaggi, baccalà di altissima qualità, ostriche, mitili, molluschi, crostacei e ovviamente ogni tipo di pesce azzurro dei nostri mari. Merito della posizione tatticamente situata a pochi minuti dall'**aeroporto di Linate**, ma anche di trasporti su gomma efficientissimi Per raggiungere la capitale finanziaria d'Italia nel più breve tempo possibile non si bada a spese, il volume delle vendite è tale da rendere proficuo investire in un meccanismo perfetto. Ma è importante che i consumatori imparino a **conoscere e riconoscere** questa pregiata materia prima e ne possano godere con una maggiore consapevolezza: saper distinguere la freschezza, imparare a leggere le etichette, selezionare le specie in base alla stagionalità sono tutti obiettivi primari perseguiti dai **curatori della guida**, persuasi che sia necessario accrescere la familiarità degli utenti finali con un prodotto alimentare a tutt'oggi meno diffuso sulle nostre tavole rispetto ad altri cibi meno salutari e non sempre più economici.



Attraverso il volume, **SogeMi**, intende poi svelare un altro punto di forza del suo mercato, il sistema della **sicurezza alimentare**: se qui ogni pesce è davvero più sano è perché viene sottoposto a un complesso sistema di ispezioni incrociate degli operatori stessi (che vengono appositamente formati), dei veterinari “interni” e delle autorità sanitarie pubbliche che operano in pianta stabile controllando campioni di ogni carico.



Il pesce a Milano 2025 si sofferma quindi sull'importanza di poter contare sulla **filiera completamente tracciabile** dal mare al sacchetto della spesa, e su transazioni economiche controllabili. Ma soprattutto fornisce i nomi, tutti i nomi, le particolarità, le specialità dei circa

30 operatori che al **mercato ittico** milanese mettono il pesce in vendita, lavorando in modo trasparente e virtuoso, elenca quindi gli indirizzi di chi lo propone in negozi e banchi rionali, offrendo **professionalità e consigli accurati** e anche di chi, nei ristoranti, lo cucina in modo magistrale per la gioia dei palati più fortunati. Ciascuna di queste sezioni si apre con la **testimonianza** di uno dei suoi protagonisti.



Così **Chicco e Bobo Cerea**, eredi del celebre ristorante di Brusaporto **Da Vittorio** e clienti del mercato, raccontano del padre che, negli Sessanta “comprese l’importanza di diffondere un ingrediente poco comune in terra bergamasca fondando il suo ristorante proprio attorno a questa materia prima”.



Alcune pagine dopo è **Andrea Collodi** a raccontare l'esperienza di **Pedol**, il banco del pesce del famoso mercato Wagner, che dal **1029** e da ben tre generazioni, offre ai milanesi consigli esperti su come scegliere, preparare e gustare il pesce, trasformando ogni visita in un viaggio nella cultura marinara.



Come delegata di **Food Policy**, un programma che vede la capitale lombarda impegnata nei diritti al cibo buono e sano per tutti, è intervenuta alla stesura del libro anche la vicesindaca di Milano **Anna Scavuzzo**: "Imparare a distinguere il cibo in relazione alla sua effettiva

qualità deve diventare un metodo di approccio più diffuso tra i consumatori". E il pesce è tra i protagonisti più emblematici di questo percorso.



Non mancano pagine a cura del nutrizionista **Giorgio Calabrese** che affronta in maniera diretta l'importanza di tornare a una dieta più **peschiariana** per combattere l'insorgenza di moderne patologie che affliggono la nostra salute. Nel suo interessante contributo l'esperto di alimentazione si sofferma anche sui particolari benefici di **alcune specie**.



Il manuale sarà distribuito nei ristoranti, nelle pescherie, nei mercati rionali e in moltissimi altri luoghi di Milano. Non resta che trovarlo e sfogiarlo, magari durante la visita al **Mercato ittico** che ogni sabato mattina, dalle 9 alle 12.30, apre le sue porte e mostra i suoi tesori anche al pubblico dei non addetti ai lavori.

*Daniela Falsitta,
gennaio 2025*