

# Il pesce più fresco d'Italia è a Milano!

Il segreto sta nel Mercato Ittico più vasto d'Italia, aperto a tutti ogni sabato dalle ore 9 alle 12,30. Una nuova guida aiuta il consumatore a fare scelte consapevoli e a scoprire questa realtà che si trova accanto al quartiere Calvaire, nel Municipio 4

DI LORENA BASSIS

«Comunque il pesce più fresco si mangia a Milano», direbbe Germano Lanzoni, impersonando il suo Milanese Imbruttito. E non si tratta solo di una battuta bensì di un dato di fatto. Il Mercato Ittico di Milano - l'acronimo è Mim - è un vero e proprio tempio del pesce fresco che non ha eguali in Italia. Tra i più moderni al mondo, dopo quello di Tokyo, è un punto di riferimento per tutto il settore. Ogni giorno, all'interno di questo hub, si muovono circa 30 tonnellate di prodotto per un valore di oltre 300mila euro. Numeri da primato che non solo rendono orgogliosi i milanesi, ma che rappresentano un polo di attrazione per una vasta gamma di operatori professionali e un ampio numero di consumatori.

## Dal mare alla tavola

«Sono ancora vivi i ricordi di nostro padre che percorreva lunghi tragitti per assicurarsi la migliore materia prima. Apprendo le cassette, si sprigionava l'odore del mare: il pesce era così fresco che spesso era ancora vivo, con carni sode e lucenti. Un'esperienza incredibile per quegli anni. Il Mercato Ittico di Milano è sempre stato una presenza fondamentale nelle nostre realtà, aiutandoci a garantire un prodotto fresco e sicuro anche in tempi meno avvezzi alla cultura del pesce», ricorda Bobo Cerea, executive chef del Ristorante Da Vittorio. Il Mim -



Un banco del pesce al mercato ittico. Sotto, studenti in via Lombroso per "Il mercoledì c'è il mercato".

oggi in via Cesare Lombroso 95 (nel Municipio 4) - apre le porte agli operatori professionali dal lunedì al venerdì dalle 4 alle 10 del mattino. Ma è il sabato che si trasforma in un vero e proprio punto di ritrovo per i cittadini. Man mano che si avvicinano le 9, una lunga fila si forma ai cancelli: sono gli appassionati *gourmand* che cercano il pescato migliore, desiderosi di scoprire nuove specie e di ricevere consigli preziosi su come cucinarli. Il padiglione - che si estende su un'area di 11mila mq - resta aperto fino alle 12,30.

## Una guida per riscoprirlo

Il Mim non è quindi solo una risorsa per i professionisti del settore, ma anche un punto di riferimento per i consumatori. La crescente richiesta di informazioni sulla filiera ittica ha portato alla realizzazione di *Il pesce a Milano 2025*, una guida completa

e innovativa, presentata al pubblico lo scorso dicembre. Questo progetto editoriale, nato dalla collaborazione tra il Comune di Milano e Sogemi (la società che gestisce il Foody - Mercato Agroalimentare Milano), promuove un consumo consapevole del pesce. Guida alla mano, sarà più facile orientarsi all'interno del mercato ittico e il consumatore avrà

gli strumenti necessari per riconoscere la freschezza del prodotto, interpretare le etichette, scegliere la specie ittica in base alla stagionalità e supportare una pesca responsabile. Tra le pagine anche un itinerario tra ristoranti, peschierie e venditori ambulanti che hanno posto la qualità del pesce al centro della loro attività, fornendo indicazioni utili per chi desidera trovare, acquistare e gustare il miglior prodotto disponibile. La guida è distribuita gratuitamente presso ristoranti, peschierie, mercati rionali e in occasione di eventi e manifestazioni dedicati al settore alimentare che si svolgeranno nel corso dell'anno.

## La sicurezza al primo posto

Al Mim la qualità e la sicurezza degli alimenti è garantita da un complesso sistema di controlli che coinvolge attivamente sia gli operatori del settore che le autorità sanitarie. Ogni venditore è tenuto a rispettare rigorose norme di autocontrollo,

basate sul sistema Haccp, e a seguire scrupolosamente un manuale di buone pratiche igieniche. A rafforzare questo sistema di controlli, intervengono i medici veterinari. Da un lato, consulenti specializzati verificano periodicamente che all'interno del mercato siano rispettate tutte le norme igienico-sanitarie. Dall'altro, i veterinari dell'Ats effettuano ispezioni approfondite, sia sui documenti che sulle procedure operative, per assicurare la conformità alle normative europee in materia di sicurezza alimentare. La sinergia tra questi diversi attori è fondamentale e, in questo modo, ogni venditore è responsabile della sicurezza dei propri prodotti, ma è anche costantemente monitorato e supportato.

## "Il mercoledì c'è il mercato"

Si chiama così il progetto avviato nel 2022 da Sogemi per offrire a studenti di istituti alberghieri, scuole superiori, corsi universitari e post-diploma l'opportunità di conoscere da vicino il Mercato Agroalimentare di Milano. Ogni mercoledì, una classe lombarda potrà visitare i diversi settori dell'immenso hub (non solo ittico ma anche ortofruttilicolo, floricolo e delle carni) accompagnata dai direttori Danilo Simonetta e Nicola Zaffra. Questa esperienza pratica è ritenuta fondamentale per i futuri professionisti perché arricchisce la didattica tradizionale e offre un valore aggiunto in ambito scolastico e lavorativo.



## Passa a Sogemi la gestione dei Mercati comunali

Nel sud Milano cambieranno i volti delle strutture di Gratosoglio, via Montegani, piazza Ferrara, Morsenchio, Lorenteggio e Giambellino



DI ADELE STUCCHI

Nuova vita per i mercati comunali coperti di Gratosoglio e via Montegani (Municipio 5), piazza Ferrara e Morsenchio (Municipio 4), via Lorenteggio e Giambellino (Municipio 6)? Parrebbe di sì. Sogemi, la società partecipata del Comune proprietaria dell'ortomercato, si appresta a prendere in gestione 15 dei 21 mercati comunali e tra questi ci sono quelli del sud Milano. Costo dell'operazione circa 20 milioni. La scommessa è farli rinascere, mantenendo la loro vocazione popolare. I modelli sono i mercati di corso

XXII Marzo, Gorla e via Rombon.

«Avviamo con questo conferimento un'operazione di rigenerazione e rilancio dei mercati comunali, tradizionalmente apprezzati dai milanesi - ha spiegato Emmanuel Conte assessore alle Risorse finanziarie, economiche e patrimoniali -. Le competenze e le capacità gestionali di Sogemi, che sta già ben operando sui mercati all'ingrosso, vengono messe al servizio del commercio al dettaglio, sfruttando efficienze logistiche. Una collaborazione virtuosa, basata su analisi e approfondimenti tecnici, economici e finanziari compiuti da Sogemi con l'Amministrazione,

che avrà un impatto positivo sulla qualità dei servizi pubblici offerti ai cittadini in tutti i quartieri».

Secondo quanto scritto nella delibera di giunta, i mercati comunali dovranno diventare luoghi di socialità, dove oltre a fare la spesa - che dovrà essere comunque l'attività predominante - si potrà pranzare, bere qualcosa, partecipare a iniziative culturali e di intrattenimento.

Il via libera definitivo da parte del Consiglio comunale avverrà entro gennaio, poi, nei prossimi mesi, insieme all'assessorato al Commercio, Sogemi incontrerà i presidenti di Municipio per raccogliere infor-

mazioni e decidere su quali mercati intervenire per primi.

Sono previste tre tipologie di interventi. La prima che è poco più che un restyling, riguarderà, per esempio, i mercati di piazza Ferrara e Morsenchio; la seconda tipologia prevede interventi di manutenzione, come per i mercati di Giambellino, Lorenteggio e Montegani; e, infine, la terza tipologia per i mercati più fatiscenti - come Gratosoglio - che vedrà interventi di manutenzione straordinaria. In questi ultimi casi sono previsti aumenti dei costi di affitto per i commercianti.

**VETRERIA GALATI**  
Vetri - Specchi - Cristalli - Vetrate incise e decorate  
Oggettistica - Arredamento - Box doccia  
Serramenti in alluminio  
Posa in opera anche grandi volumi

Lun - Ven: 8.00 - 12.30, 14.00 - 18.30 Sab: 8.00 - 12.30  
Via Isonzo 40/6 - Quinto Stampi - Rozzano (MI)  
Tel/fax: 028255309 email: info@vetrierialgalati.it

**ROSSI**  
onoranze funebri

Impresa convenzionata SOCREM

Reperibilità h24  
02 89071154

Via Montegani, 62  
Milano

Fronte Parrocchia S. Maria Annunziata in Chiesa Rossa

**KARATE**  
BAMBINI E ADULTI  
JEET KUNE DO  
KICKBOXING

DIFESA PERSONALE FEMMINILE  
TEL. 3388086813  
Via Ascanio Sforza 81/A - Milano  
www.karatemilano.org