

[Home](#)[Sezioni](#) ▾[Rubriche](#) ▾[Giornale](#) ▾[Pubblicità](#)

Il pesce più fresco d'Italia è a Milano!

22/01/2025

di *Lorena Bassis*

Dal mare alla tavola

«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.

IL PESCE PIÙ FRESCO D'ITALIA È A MILANO!

Un'istituzione milanese

«Sono ancora vivi i ricordi di nostro padre che percorreva lunghi tragitti per assicurarsi la migliore materia prima. Aprendo 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 – 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, pescherie 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, pescherie, mercati rionali e in

IL PESCE PIÙ FRESCO D'ITALIA È A MILANO!

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 ortofrutticolo, 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.

Sito web: <https://marchiomim.it/il-mercato>

LEGGI L'ARTICOLO NELL'EDIZIONE DIGITALE



IL PESCE PIÙ FRESCO D'ITALIA È A MILANO!

Written by Redazione



ScienzaInScena Dal 7 gennaio al 21 febbraio

- 7 gennaio - all'Après-Coup - OUVERTURE
LA RAGAZZA CON IL COMPASSO D'ORO
- 10 e 11 gennaio - al PACTA Salone
ECHI DI LUCE
o l'Universo bussò alle porte dell'Aria
- Dal 15 al 19 gennaio - al PACTA Salone
LA DOPPIA VITA DI EMILIE
Madame du Châtelet tra Newton e pompon
- 21 gennaio - al Civico Planetario
PIRAMIDI E GUERRIERI DI TERRACOTTA
- 22 gennaio - al PACTA Salone
MICROMEGA
- 25 e 26 gennaio - al PACTA Salone
IO, SONO. LA POESIA
- 26 gennaio - forKids - al PACTA Salone
CAVOLI A MERENDA
- 27 gennaio - al PACTA Salone
L'ADOLESCENZA DI PIGRECO
- 28 gennaio - Libera Università delle Donne
SCIENZIATE VISIONARIE.
10 STORIE DI IMPEGNO PER L'AMBIENTE
E LA SALUTE
- 30 gennaio - al PACTA Salone
VARIAZIONE #2: ELOGIO ALLA GENTILEZZA
- 1 e 2 febbraio - al PACTA Salone
DUE DONNE DEL MONDO:
Ada Lovelace & Mary Somerville
- 4 febbraio - all'Après-Coup
ALLA RICERCA DELL'UMANO PERDUTO
- Dal 7 al 9 febbraio - al PACTA Salone
ELEA
Il sogno interrotto di Mario Tchou
- 11 e 12 febbraio - al PACTA Salone
Giornata internazionale delle donne e delle ragazze
nella scienza
GRACE'S ANATOMY
- 14 e 15 febbraio - al PACTA Salone
IL MESSAGGERO DELLE STELLE
- 16 febbraio - forKids - al PACTA Salone
JEKYLL & HYDE
- 21 febbraio - al Civico Planetario
IL CIELO DI IPAZIA

INFO E PRENOTAZIONI:
Via Uffizio Dini 7,
Milano
02.36583740
biglietteria@pacta.org
www.pacta.org

PACTA Teatri
SALONE con
imgflip.com

Rubriche

Cinema TV



La Gabbia (La Cage), miniserie francese sulle arti marziali

Libri

IL PESCE PIÙ FRESCO D'ITALIA È A MILANO!



Passeggiando alla scoperta della città

Fuori Porta



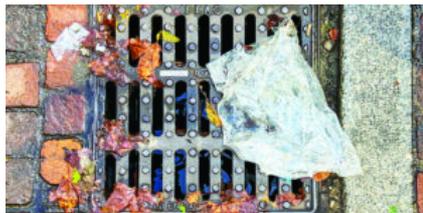
“Girarifugi e alpeggi” Estate tra le montagne lombarde

Musica



I dischi del mese. “\$10 Cowboy” il nuovo album di Charley Crockett

La foto del mese



Adotta un tombino

IL PESCE PIÙ FRESCO D'ITALIA È A MILANO!



il SUD Milano
Editore FreeMedia sc
Via De Andrè 8
20142 Milano
redazione@ilsudmilano.it
segreteria@ilsudmilano.it



© 2025 ilsudmilano.it

Reg. tribunale di Milano del 18/9/2023 n. 9600/2023. Editore FreeMedia sc; via De Andrè 8 20142 Milano. redazione@ilsudmilano.it segreteria@ilsudmilano.it

[Privacy Policy](#) - [Cookie Policy](#)