

Seafood / Il Pesce / N.1 Anno 2025

Tre libri

Il Pesce a Milano 2025 – ‘O sapore d’ ‘O mare – Fresco

of Redazione

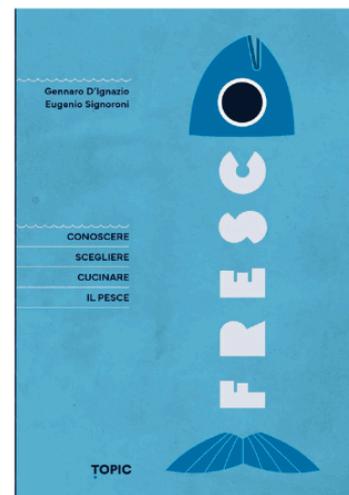
TRE LIBRI



LA GUIDA DEL MERCATO ITTICO MILANO
Il Pesce a Milano 2025
Dove trovarlo, comprarlo, gustarlo
A cura di: SogeMi, Mercato
Alimentare Milano



GIUSEPPE SCICCHITANO
‘O sapore d’ ‘O mare
*La tradizione della cucina
napoletana, con sapori
e accostamenti innovativi*
Edizioni: Cairo, 2024
176 pp.



GENNARO D’IGNAZIO
EUGENIO SIGNORONI
Fresco
*Conoscere, scegliere
e cucinare il pesce*
Edizioni: Topic
256 pp.

La guida del **Mercato Ittico Milano**
Il Pesce a Milano 2025
Dove trovarlo, comprarlo, gustarlo
A cura di: **SogeMi**, Mercato
Alimentare Milano

SogeMi, la società che per conto del Comune gestisce il Mercato Alimentare di Milano, presenta “Il Pesce a Milano 2025”,

IL PESCE A MILANO 2025 – 'O SAPORE D' 'O MARE – FRESCO

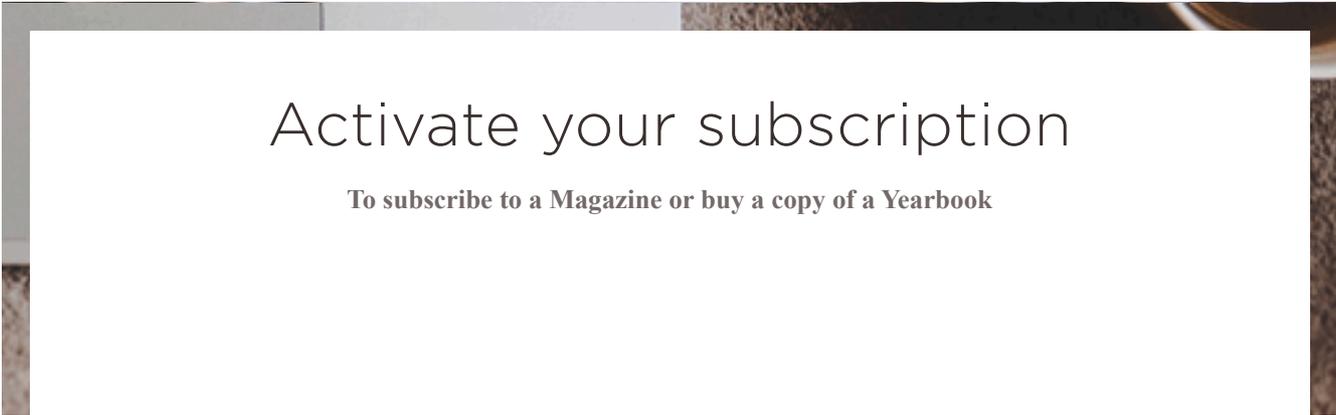
la prima guida dedicata al mondo ittico e al Mercato Ittico di Milano. Un progetto editoriale innovativo pensato per promuovere l'acquisto consapevole del pesce e valorizzare la filiera ittica. Realizzata per offrire ai cittadini uno strumento pratico e autorevole, la guida si propone come punto di riferimento per orientare i consumatori milanesi verso scelte sostenibili, di qualità e informate. Un progetto che punta alla consapevolezza e alla sostenibilità. Questa iniziativa editoriale si colloca in un momento in cui c'è grande attenzione alla sostenibilità ambientale e alimentare, ponendosi come uno strumento utile per incentivare l'acquisto di prodotti ittici di qualità e sostenibili. Il manuale è distribuito presso i ristoranti, le pescherie, i mercati rionali e in moltissimi altri luoghi di Milano.

Giuseppe Scicchitano**'O sapore d' 'O mare****La tradizione della cucina napoletana, con sapori e accostamenti innovativi****Edizioni: Cairo, 2024****176 pp.**

«Nei miei piatti c'è sempre la tradizione, ci sono gli odori e i sapori della cucina di mare partenopea che rimane la protagonista indiscussa, la stessa con cui sono cresciuto. Tutto ha avuto inizio da qui». Ad affermarlo è **Giuseppe Scicchitano**, oggi alla guida di Scicchitano, ristorante nel cuore di Napoli, che in queste pagine ci racconta la sua storia di successo "da un milione di follower". Giuseppe ha infatti saputo prendere in mano la professione tramandata dalla sua famiglia — mamma Assunta, ovvero 'A figlia d' 'o Marenapo, papà Nunzio e, prima ancora, nonno Raffaele — con impegno, inventiva ed esuberanza, realizzando ricette fuori dagli schemi. Dopo essersi fatto le ossa nello storico ristorante dei genitori, ha affinato il suo gusto e appreso tutti i segreti per lavorare e cucinare il pesce, arrivando ad aprire un locale tutto suo, dove esprime la sua idea di cucina che affonda le radici nella tradizione, ma con un tocco del tutto personale.

Gennaro d'Ignazio**Eugenio Signoroni****Fresco****Conoscere, scegliere e cucinare il pesce****Edizioni: Topic****256 pp.**

Fresco è il libro completo per acquistare e cucinare consapevolmente il pesce. 23 specie di pesci, molluschi e crostacei vengono raccontate nel dettaglio dal mare al piatto, con tutti gli indizi per valutarne la freschezza sul banco, le tecniche per pulire, sfilettare e conservare alla perfezione il prodotto, i migliori metodi di cottura e le ricette.



Activate your subscription

To subscribe to a Magazine or buy a copy of a Yearbook

IT'S EASY, START NOW FROM HERE



IT EN

TELL US ABOUT
YOUR BUSINESS

Edizioni Pubblicità Italia S.r.l.

Publishing house specializing in the agri-food and healthcare sectors with traditional Yearbooks and Magazines tools as well as innovative channels designed for digital marketing .

<https://issuu.com/edizionipubblicitaitalia>

P.zza Roma, 3

Phone +39 059 216688

WhatsApp +39 335 5956240

info@pubblicitaitalia.com

epi@pec.pubit.it

P. IVA 02897210361

[Privacy & Cookie policy](#)



Facebook accounts:

[Eurocarni](#) [Il Pesce](#) [Premiata Salumeria Italiana](#)

English ▼