



La guida del
Mercato Ittico Milano

Il pesce a Milano 2025

DOVE TROVARLO, COMPRARLO,
GUSTARLO



SogeMi
MERCATO ALIMENTARE MILANO



La guida del
Mercato Ittico Milano

Il pesce a Milano 2025

DOVE TROVARLO, COMPRARLO,
GUSTARLO

© è Multiverso
Piazza S. Bolivar 8/4
20146 Milano
redazione@e-multiverso.it

La Guida del Mercato Ittico Milano
Il Pesce a Milano 2025
Novembre 2024 Prima Edizione

Progetto: **Sogemi SpA**

Coordinamento editoriale: **Mario Cucci**

Organizzazione: **Gabriele Di Teodoro, Danilo Simonetta**

Redazione: **Maria Livia Lucernari**

Progetto grafico e impaginazione: **Mirko Bozzato**

Crediti fotografici: **Archivio Sogemi SpA, Andrea Cherchi
BrambillaSerrani (Intervista Cerea)**

Stampa: **CISCRA SpA** - Arcore (MI)

Veicolazione e distribuzione: **Sogemi SpA**

Questa pubblicazione è realizzata da Sogemi, partecipata del Comune di Milano

Finito di stampare: **Novembre 2024**

Siamo alla prima edizione, ci scusiamo per eventuali refusi e inesattezze

In collaborazione con



Food Policy Milano
Via Site 8, 20139 Milano
02 884.45694
comune.milano.it

Questa guida rappresenta una novità nel panorama editoriale italiano: un manuale pratico per orientarsi nel complesso e affascinante mondo del mare. A Milano, il pesce è un elemento che lega passato e presente, il Mediterraneo e le acque lontane che ogni giorno riforniscono il Mercato Ittico cittadino.



Mai come oggi, in un'epoca in cui sostenibilità e qualità sono centrali per il nostro benessere e quello del pianeta, è cruciale scegliere e consumare pesce in modo responsabile. Attraverso queste pagine, vi accompagneremo in un viaggio tra i banchi del Mercato Ittico di Milano (MIM), offrendo strumenti per riconoscere la freschezza, leggere le etichette, selezionare le specie in base alla stagionalità e sostenere una pesca responsabile.

La seconda parte della guida propone un itinerario tra ristoranti, pescherie e ambulanti che hanno fatto della qualità del pesce il cuore della loro attività, fornendo indicazioni utili a chi vuole trovare, acquistare e gustare il miglior prodotto disponibile.

Questo lavoro è un omaggio ai pescatori, distributori, operatori del mercato e chef che con dedizione portano sulle nostre tavole il pesce migliore, unendo storie di persone e informazioni pratiche. Un invito a riscoprire il cibo come cultura e come gesto d'amore verso se stessi e l'ambiente, avvicinando Milano al mare, geograficamente e culturalmente.

Mario Cucci

"IL PESCE È UN INGREDIENTE CHE CHIEDE RISPETTO: MENO LO TOCCHI, PIÙ LO LASCI ESPRIMERE"

Ferran Adrià

Il futuro del Mercato Alimentare

Dall'inizio del 2020, Sogemi sta lavorando per trasformare Foody in un vero e proprio Hub Alimentare per Milano e la Lombardia, con un ambizioso progetto che punta a diventare un riferimento anche a livello nazionale e internazionale.

Ma cosa significa "Hub Alimentare"? Tradizionalmente, i mercati generali all'ingrosso erano i luoghi in cui i piccoli rivenditori e i commercianti ambulanti e dettaglianti si rifornivano di prodotti freschi ortofruticoli. Oggi, con il progetto Foody, l'idea va ben oltre: creare un'infrastruttura moderna che faciliti l'intera filiera Alimentare. Questo non solo per i prodotti commercializzati, ma anche per migliorare la logistica e la mobilità delle merci, rendendo l'approvvigionamento alimentare più efficiente e accessibile per tutti.

L'obiettivo è fare del Mercato un centro di riferimento per la filiera alimentare, un modello innovativo che unisce tradizione e innovazione, creando un vero e proprio polo di business per i professionisti del settore.

Un Hub Alimentare: un nodo strategico per la distribuzione e la logistica

Ma come si distingue un Hub Alimentare da un mercato tradizionale? Un paragone utile è il raffronto con un aeroporto: come le grandi città non possono fare a meno di un aeroporto, punto essenziale per la mo-

UN HUB ALIMENTARE RAPPRESENTA IL PONTE FONDAMENTALE TRA PRODUTTORI, INNOVAZIONE E CONSUMATORI, DOVE LA QUALITÀ E LA SOSTENIBILITÀ DIVENTANO PROTAGONISTE DI UN NUOVO MODO DI VIVERE IL CIBO



Cesare Ferrero
Presidente e Direttore
Generale Sogemi



bilità di persone, allo stesso modo l'Hub Alimentare diventa un nodo strategico per la distribuzione e la logistica degli alimenti.

L'obiettivo di Foody Mercato Alimentare è, infatti, trasformarsi in una piattaforma centrale per la mobilità delle merci, all'interno di un sistema organizzato, efficiente e innovativo per l'intera filiera alimentare. Questo modello, ispirato alle migliori esperienze europee, ambisce a essere un centro in cui si incontrano business e servizi dedicati al settore.

Da un lato, Foody mantiene la funzione mercatale tradizionale: l'incontro tra domanda e offerta di prodotti freschi. Dall'altro, vuole assumere un ruolo più ampio, supportando la logistica urbana per la distribuzione capillare e favorendo lo sviluppo di competenze e servizi fondamentali per il settore: dalla formazione

professionale alla gestione della qualità e sicurezza alimentare, passando per l'import/export, i laboratori di analisi e le innovazioni nella filiera agroalimentare.

Questo modello rispecchia una visione moderna e integrata del mercato, capace di rispondere ai bisogni di una filiera complessa in un Paese come l'Italia, ricco di tradizioni agricole e con una forte identità nel settore agroalimentare.

IN UN MONDO CHE GUARDA SEMPRE PIÙ ALL'ALIMENTAZIONE COME A UN TEMA DI RILEVANZA GLOBALE, MILANO E LA LOMBARDIA HANNO L'OPPORTUNITÀ DI ESSERE LEADER NELLA "CULTURA ALIMENTARE"

Un "hardware" e un "software" per l'alimentazione: l'Hub del futuro

Il nostro investimento nel progetto di Hub Alimentare è duplice. Da un lato, stiamo costruendo un "hardware": un'infrastruttura fisica e tangibile che risponda ai bisogni di un settore vivo, fatto di prodotti, persone e logistica. Dall'altro, puntiamo a sviluppare un "software", ovvero un insieme di servizi e iniziative culturali che portino avanti la conoscenza e il valore dell'alimentazione.

In un mondo che guarda sempre più all'alimentazione come a un tema di rilevanza globale, Milano e la Lombardia hanno l'opportunità di essere leader nella "cultura alimentare". Attualmente, chi fa cultura alimentare? Esistono molti attori, ma spesso operano in modo frammentato o settoriale. Noi, invece, crediamo in una cultura di sistema: un approccio che non si limita a rappresentare un singolo soggetto, ma promuove

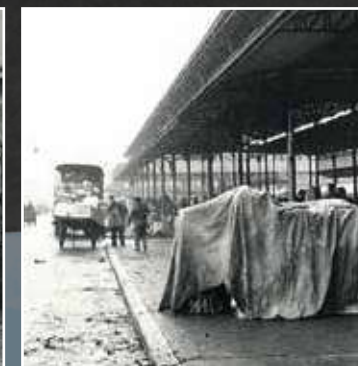
ve un'intera filiera, un territorio, un sistema integrato. Essere un centro autorevole per la cultura alimentare significa coordinare i diversi aspetti dell'alimentazione e della filiera – dalla produzione alla distribuzione, fino all'educazione e alla sicurezza alimentare – e farne un punto di riferimento per Milano, la Lombardia e, in futuro, per tutta Italia.

Una guida al Mercato Ittico di Milano: qualità, freschezza e trasparenza

Il Mercato Ittico di Milano è riconosciuto come un'eccellenza in Italia per la qualità e freschezza dei suoi prodotti. Come uno dei principali centri di scambio del pesce a livello nazionale, rappresenta una risorsa unica non solo per i professionisti del settore, ma per i consumatori che desiderano saperne di più sulla filiera ittica.

Da qui nasce l'esigenza di una guida che aiuti i consumatori a comprendere meglio il prodotto: un manuale chiaro e imparziale, che non esprima giudizi, ma offra informazioni utili e trasparenti su cosa transita ogni giorno dal nostro mercato. Questa guida mira a fornire una panoramica sui sistemi di tracciamento, sul controllo della qualità e sulla sicurezza alimentare che caratterizzano il Mercato Ittico di Milano, spiegando come i prodotti siano distribuiti in tutta la città e nella provincia.

L'obiettivo è far conoscere ai consumatori le caratteristiche del pesce che trovano nei negozi, nei mercati e sulla tavola dei ristoranti, offrendo un riferimento affidabile per orientarsi nella scelta di prodotti freschi e di qualità.



Una galleria storica di immagini d'archivio dove è rappresentata la vita dei cittadini milanesi al Mercato di Milano



AREA MERCATALE E NUOVI PADIGLIONI ORTOFRUTTA

L'intero progetto mira a trasformare l'area mercatale in un punto di riferimento per la sostenibilità e l'efficienza logistica nel settore agroalimentare, unendo tradizione e innovazione in uno spazio di grande impatto visivo e funzionale.

Un'area estesa e luminosa, pensata per agevolare la distribuzione delle merci e migliorare l'esperienza di chi lavora nel mercato. Ampie zone pedonali e percorsi segnalati definiti permettono a visitatori e addetti ai lavori di muoversi agevolmente. Le aree di carico e scarico sono disegnate in modo da ottimizzare il flusso logistico, rendendo rapidi e sicuri i processi di approvvigionamento.

La Food Policy di Milano



Anna Scavuzzo
Vicesindaco del Comune di Milano con delega all'Istruzione e al coordinamento della Food Policy

I Mercati di Foody Sogemi rappresentano per la nostra città un punto di riferimento indiscusso per materie prime di qualità.

La qualità del cibo, la sostenibilità dell'intera filiera, il valore della cultura e della tradizione della cucina italiana sono elementi che il

Comune di Milano ha integrato nella sua politica alimentare urbana, la Food Policy, che vede Milano guidare un percorso condiviso con centinaia di città in tutto il mondo per promuovere il diritto al cibo buono, sano e giusto per tutti, in ogni contesto, il contrasto agli sprechi e la trasformazione del sistema alimentare urbano in chiave sostenibile. Un impegno che vede protagonisti anche produttori e consumatori, scuole e università, imprese e famiglie, adulti e bambini.

Ed è prioritario educare alla sana alimentazione, che oggi è sempre più anche un fatto di esperienza per far scoprire e conoscere i luoghi del cibo in città a grandi e piccini: Foody - Mercato agroalimentare di Milano, con i suoi mercati Ortofrutticolo, Floricolo, Carni e Ittico rappresenta un esempio straordinario in cui l'ampia scelta di cibi si coniuga con la loro varietà e l'attenzione alla qualità, la salute con il gusto, la produzione locale con quella internazionale.

Educhiamo i più giovani perché crescano con la consapevolezza del valore del cibo e del lavoro necessario a produrlo, sceglierlo, distribuirlo, prepararlo: e in quest'ottica sono da leggere gli appuntamenti di "Mercoledì c'è il mercato" che vedono studenti e



studentesse di istituti alberghieri attraversare il Mercato fin dalle prime ore del mattino per condividere la giornata lavorativa con produttori e grossisti, conoscere le materie prime e apprezzarne la varietà e la qualità.

E insieme lavoriamo per contrastare lo spreco alimentare, Foody Sogemi ospita uno degli 8 Hub di Aiuto Alimentare della città,

L'ESPERIENZA DI «MERCOLEDÌ C'È IL MERCATO» INVESTE SULLA FORMAZIONE, PARTENDO DALL'EDUCAZIONE SCOLASTICA SUL TERRITORIO PER RENDERE IL MERCATO DI MILANO UN HUB CULTURALE

permettendo un massiccio recupero di eccedenze del fresco che possiamo far arrivare a chi ne ha più bisogno. Un contributo prezioso poiché mette a disposizione materie prime fresche e di qualità, elemento fondamentale per una dieta che dev'essere equilibrata e sana per tutti, anche per le persone più fragili.

Ed è in questo contesto di qualità e valore che vogliamo raccontare l'impegno di Foody Sogemi nel mercato ittico: 'Il pesce a Milano' ci guida attraverso le scelte che dal mare arrivano sulle nostre tavole, condividendo la capacità di investire tutti insieme nel cibo di qualità, sano, sostenibile ed equo.

E anche molto buono!



Gli studenti delle scuole di Milano in visita al Mercato.



Anna Scavuzzo, Vicesindaco del Comune di Milano e Cesare Ferrero, Presidente Sogemi insieme al Mercato Agroalimentare di Milano

Ogni mattina la nostra
équipe di veterinari effettua
controlli sanitari sui prodotti.

Sogelvi

FOODY



Un marchio di qualità
per un'eccellenza italiana!

Sogelvi

FOODY



MERCATO
ITTICO MILANO



IL MERCATO ITTICO MILANO

DANILO SIMONETTA
DIRETTORE MIM



Una posizione strategica nel cuore della città e dell'Europa

La posizione geografica, al centro del Nord Italia e dei principali corridoi di transito internazionale, unitamente alla vasta gamma dei prodotti, disponibili tutto l'anno, e all'eccellenza della qualità dei prodotti commercializzati assicurano al mercato milanese una posizione di primo piano nella distribuzione di prodotti alimentari in Italia e negli altri Paesi Europei.

Il Mercato Alimentare di Milano si trova a un passo dal centro e al tempo stesso esterno rispetto alle aree più congestionate della città.

Inoltre, in un raggio di 3 chilometri si raggiungono tutti i più importanti nodi della mobilità: alta velocità, autostrade, metropolitana, aeroporto, passante ferroviario.



Il Mercato Ittico di Milano, noto anche con l'acronimo di MIM, rappresenta una delle realtà più avanzate e rilevanti del commercio ittico italiano ed europeo. Originariamente situato nella storica struttura di via Sammartini, vicino alla Stazione Centrale di Milano, il MIM è stato trasferito nel 2000 nel moderno padiglione di via Lombroso 95. Insieme ai mercati dell'ortofrutta, delle carni, della gastronomia e dei fiori, il MIM fa parte del comprensorio alimentare all'ingrosso della città di Milano, polo in continua evoluzione sotto la gestione di Sogemi, società partecipata dal Comune di Milano. La società, ente proprietario e gestore di tutti i mercati alimentari all'ingrosso, svolge un servizio di pubblico interesse

ed utilità per la città di Milano, la provincia e la regione, offrendo servizi essenziali e qualificati agli operatori del settore.

Il MIM è riconosciuto come il principale Mercato Ittico in Italia per quantità, qualità e freschezza dei prodotti commercializzati. I suoi operatori assicurano un'ampia disponibilità di prodotti ittici dal pescato all'allevamento, dai prodotti congelati a quelli trasformati e conservati. Inoltre il MIM garantisce una fornitura costante

Il Mercato Ittico Milano ha il riconoscimento del Bollo CE (reg. CE 853/2004) che identifica tutti gli stabilimenti a livello comunitario che lavorano alimenti di origine animale. Questa certificazione garantisce più elevati standard di sicurezza alimentare in termini di tracciabilità e permette operazioni di import ed export più facili e veloci.

indipendentemente dalle variazioni di prodotto disponibile legate alle condizioni meteorologiche o ai periodi di fermo pesca in cui vige la proibizione della pesca per limitare il depauperamento delle risorse marine.

Il Mercato Ittico di Milano non è solo un luogo di scambio, ma anche un centro di eccellenza che permette di preservare e valorizzare il patrimonio ittico, offrendo ai consumatori e agli operatori del settore prodotti di qualità e un modello di riferimento per il comparto ittico a livello nazionale ed europeo.

Come funziona il MIM e a chi si rivolge

Il Mercato Ittico di Milano è una avanzata e regolamentata piattaforma commerciale che coordina ogni aspetto della compravendita del pesce all'ingrosso. Grazie alla gestione di Sogemi, che assicura trasparenza e qualità nelle operazioni, il MIM offre un'ampia gamma di servizi che facilitano l'attività degli operatori del settore.

Il mercato si rivolge a numerose categorie di operatori professionali:

- **ambulanti**, che danno vita ai mercati rionali di strada. Su Milano vi sono oltre 90 mercati di strada censiti dal Comune, una numerica che nessun'altra città italiana detiene. La presenza del MIM garantisce a questa categoria professionale una capillare presenza in tutti i mercati nei diversi giorni della settimana.
- **commercianti all'ingrosso**, operatori che si pongono come intermediari tra l'ingrosso e il dettaglio

e contribuiscono a portare il prodotto del MIM anche a dettaglianti, per lo più ristoratori, che non sono presenti direttamente in mercato.

- **dettaglianti**, le pescherie che operano sul territorio e che trovano qui immediata disponibilità per tutte le loro esigenze di prodotto.
- **ristoratori**, i principali e più rinomati ristoranti di pesce si approvvigionano regolarmente attraverso gli operatori presenti in MIM.
- **compratori della grande distribuzione**, molte insegne cittadine hanno l'opportunità di integrare l'offerta pianificata centralmente con le opportunità offerte quotidianamente dal mercato per rendere più

IL MIM PER TUTTI

Il Mercato Ittico Milano è un brand di Foody Sogemi che riconosce il mercato ittico come luogo di eccellenza in tema in qualità e sicurezza alimentare. Scansionando questo codice QR è possibile accedere al sito web che contiene tutte le informazioni di interesse sul MIM: orari, contatti, servizi, tariffe e riferimenti utili.



GIORNO	CONTRATTAZIONE E VENDITA	CONSEGNA	PUBBLICO
lunedì	04:00 - 10:00	00:00 - 24:00	chiuso
martedì	04:00 - 10:00	00:00 - 24:00	chiuso
mercoledì	04:00 - 10:00	00:00 - 24:00	chiuso
giovedì	04:00 - 10:00	00:00 - 24:00	chiuso
venerdì	04:00 - 10:00	00:00 - 24:00	chiuso
sabato	04:00 - 08:00	00:00 - 24:00	09:00 - 12:30
domenica	chiuso	00:00 - 24:00	chiuso

IL GIRO D'AFFARI DEL MIM

Ogni giorno al Mercato vengono svolte transazioni per 300.000 euro pari a 30 tonnellate di prodotto.

Se consideriamo il valore complessivo di prodotto ittico commercializzato attraverso il MIM arriviamo ad un valore annuo di 200 milioni di euro pari a 20.000 tonnellate di prodotto.

ricchi ed emozionanti i propri banchi del pesce all'interno dei supermercati.

La gestione accurata dei flussi di approvvigionamento permette al MIM di garantire una disponibilità costante di pesce fresco, surgelato e lavorato, soddisfacendo le esigenze delle diverse tipologie di clientela.

Il MIM è dunque un attore chiave della filiera ittica lombarda, sostenendo la distribuzione

locale e tutte le realtà che fanno del pesce la base della propria attività, con l'obiettivo di promuovere una cultura del mare basata sulla responsabilità e sulla qualità.

La posizione del MIM rispetto ai competitor italiani

Il Mercato Ittico di Milano si distingue nel panorama nazionale per essere il principale mercato di distribuzione per i prodotti ittici, detenendo una quota del 40% del prodotto pescato nazionale. Questo primato, combinato con un approccio strutturato alla qualità e alla sicurezza alimentare, ha portato alla creazione del marchio Mercato Ittico Milano, pensato per garantire standard elevati nella filiera e offrire alla città di Milano un modello di eccellenza. Tale marchio rappresenta un valore aggiunto per tutti gli operatori economici che fanno del prodotto ittico il cuore della loro attività.



Nel confronto con gli analoghi mercati ittici di Roma, Venezia e Napoli, il MIM si distingue per la particolare enfasi che pone sui temi della sostenibilità nella pesca, in linea con la Politica Comune della Pesca (PCP). Altrettanto distintivi sono i rigorosi standard per la tutela della sicurezza alimentare e l'adozione di pratiche di correttezza commerciale e trasparenza nei processi di compravendita.

Questi elementi consolidano il MIM e offrono agli operatori ed ai consumatori un punto di riferimento in termini di qualità, innovazione e affidabilità.



IL MONITORAGGIO DEI PREZZI

L'utilizzo del sistema cassamercato consente anche un monitoraggio sul livello dei prezzi praticati e sulle dinamiche inflattive. Sul sito di Sogemi infatti è possibile consultare un bollettino dei prezzi, aggiornato ogni settimana e consultabile da chiunque. Questo supporto indica, per ognuna delle più di 100 referenze settimanalmente trattate, il prezzo minimo, quello massimo e la variazione rispetto alla settimana precedente, testimoniando l'estesa varietà e la competitività di prezzo del MIM.



Il Sistema di tracciamento delle transazioni e delle merci

Presso il Mercato Ittico di Milano è in vigore un sistema di tracciamento che permette la trasparenza delle transazioni anche in forza del divieto di utilizzo di denaro contante.

Gli operatori del mercato, in qualità di venditori, e i grossisti e dettaglianti, in qualità di acquirenti, hanno l'obbligo di effettuare le pratiche commerciali esclusivamente tramite questo sistema denominato Cassamercato.

Attraverso questo sistema, ogni transazione viene documentata

in tempo reale, garantendo un elevato livello di tracciabilità e trasparenza fornendo una risposta efficace alle normative di controllo e sicurezza alimentare, consentendo di risalire a ciascun passaggio del prodotto dal momento dell'acquisto all'interno del mercato fino alla sua distribuzione, a tutela sia degli operatori che dei consumatori finali.

Cassamercato è dunque un elemento chiave per la gestione responsabile delle attività mercatali e rappresenta un modello avanzato di trasparenza per tutto il settore ittico.



APERTURA AL PUBBLICO DEL MIM

Ogni sabato mattina quando manca poco alle 09:00 inizia a formarsi una lunga coda ai cancelli del MIM. È costituita da quella parte della cittadinanza, in continua crescita, che apprezza il prodotto ittico al punto tale da recarsi direttamente presso il mercato per acquistare dai banchi degli operatori le varietà preferite nonché per farsi consigliare su nuovi pesci e nuove ricette. Sono circa 4.000 le persone che settimanalmente si recano al MIM. Voi cosa aspettate?

Una giornata tipo al Mercato Ittico di Milano

La giornata al MIM segue un ritmo anticipato rispetto al normale svolgimento delle attività economiche all'ingrosso e al dettaglio della città. Il suo inizio è scandito dai primi arrivi di prodotto ittico intorno alle 23:00 a cui segue una meticolosa organizzazione per collocarli negli spazi di vendita e nelle celle frigorifere. A questa fase di allestimento segue la preparazione degli spazi di vendita per l'inizio delle contrattazioni.

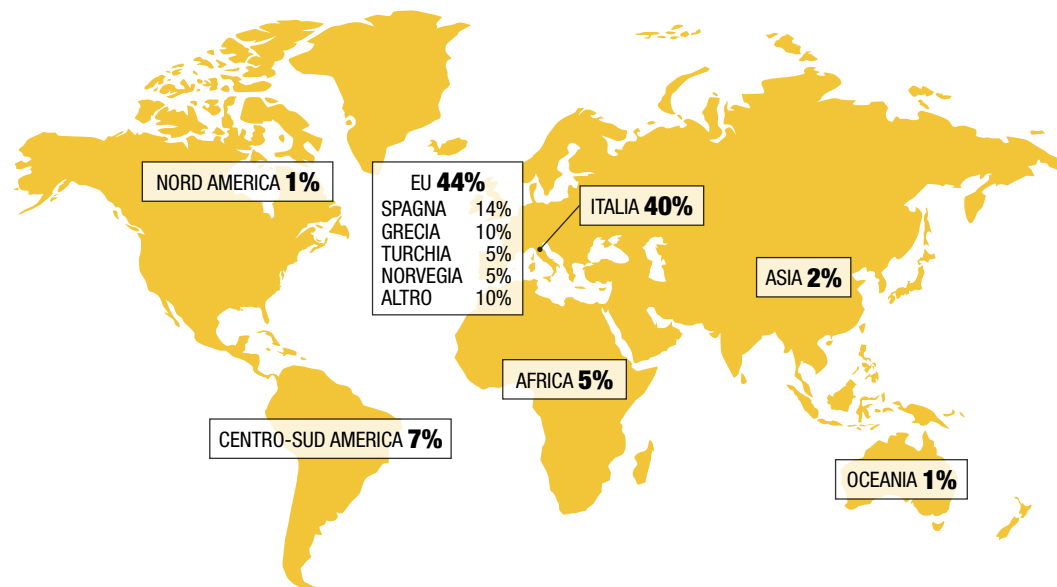
Le compravendite hanno inizio dalle 04:00 del mattino per permettere ad alcune categorie professionali, come gli ambulanti, di raggiungere i luoghi di vendita posizionati lungo le strade di tutta la provincia ed anche oltre. Il MIM resta peraltro aperto fino alle 10:00 per permettere ad altre categorie professionali, come quelle dell'Ho.Re.Ca., di svolgere i pro-



pri acquisti in orari più compatibili con i ritmi delle loro attività. Durante la settimana l'accesso al MIM è riservato agli acquirenti professionali ma al sabato, dalle 09:00 alle 12:30, è aperto al pubblico, offrendo un'occasione unica di entrare in contatto con questo mondo e di poter acquistare prodotti di qualità a prezzi competitivi.

Il mercato è un contesto unico dove opera un amalgama di passione e fatica, di disponibilità e impegno. Il fattore umano è ciò che rende speciale ogni giornata al Mercato Ittico di Milano, luogo magico in cui l'intensità del lavoro è sempre accompagnata dal sorriso degli operatori.

APPROVIGIONAMENTO DEL MERCATO ITTICO 2023





**SICUREZZA E CONTROLLO
AL MERCATO ITTICO
MILANO**

FAUSTO QUATTRONE
CONSULENTE MEDICO VETERINARIO
SPECIALISTA MIM



La sicurezza e qualità alimentare al Mercato Ittico di Milano

La sicurezza alimentare al Mercato Ittico di Milano (MIM) è garantita attraverso un triplice sistema di controlli, che coinvolge direttamente gli operatori del settore e autorità sanitarie. Ogni Operatore del Settore Alimentare (OSA) è tenuto a rispettare obblighi specifici, tra cui l'autocontrollo secondo le norme

H.A.C.C.P. e un rigoroso manuale di comportamento che richiede aggiornamenti e formazione continua.

I controlli sono ulteriormente rafforzati dalla consulenza di medici veterinari che applicano procedure di verifica riguardo ai requisiti igienico-sanitari del Mercato.

Inoltre, è presente un presidio di medici veterinari del Servizio Veterinario dell'ATS (Agenzia di Tutela della Salute) che monitora il rispetto delle normative comunitarie in materia di igiene e sicurezza alimentare. Questa autorità effettua controlli ispettivi, sia procedurali che documentali, riguardanti le attività produttive degli operatori presenti al mercato.

La sinergia tra le diverse figure coinvolte assicura che l'ATS stabilisca i criteri di igiene e sicurezza, mentre i veterinari consulenti del MIM effettuano controlli sistematici. Ogni operatore è quindi responsabile del proprio autocontrollo, seguendo le linee guida fornite.

Inoltre, il MIM promuove incontri di formazione per operatori e acquirenti, affrontando temi cruciali come normativa, tracciabilità, sicurezza e qualità alimentare e correttezza della etichettatura e dei documenti commerciali. I controlli vengono effettuati quotidianamente e a campione, con un'attenzione particolare ai nuovi fornitori, per garantire standard elevati e costanti.

Grazie a questa struttura di controlli, il Mercato Ittico di Milano si configura come un vero e proprio laboratorio di ricerca e formazione. Nel corso degli anni, in collaborazione con l'Università degli Studi

di Milano, sono stati condotti studi e ricerche sulle patologie delle specie ittiche, contribuendo a numerose comunicazioni in congressi nazionali e internazionali.

In questo contesto, il MIM si distingue anche come un importante “osservatorio epidemiologico” per la raccolta di dati e informazioni riguardanti la sicurezza e l’igiene dei prodotti della pesca, rafforzando ulteriormente la fiducia dei consumatori e degli operatori del settore.

I principi di sostenibilità del Mercato Ittico di Milano

Il Marchio Mercato Ittico Milano rappresenta un impegno concreto verso la sostenibilità, strutturando in modo sistematico tutte le attività igienico-sanitarie previste dal sistema di autocontrollo del mercato ittico. I principi di sostenibilità promossi dal MIM si fondano su una serie di tematiche ambientali che mirano a garantire una pesca responsabile e a tutelare le risorse marine.

Ecco i principali aspetti:

- 1. Pesca Sostenibile:** Adesione alla Politica Comune della Pesca (PCP), rispetto delle taglie minime di riferimento e gestione delle specie protette, assicurando che le pratiche di pesca non compromettano la biodiversità marina.
- 2. Tracciabilità e Qualità:** Il MIM si propone di essere un punto di riferimento per i consumatori, offrendo garanzie non solo sulla provenienza del prodotto ittico, ma anche sull’intera filiera produt-





Mercoledì c'è il Mercato è il progetto didattico di Sogemi nato nel 2022 rivolto agli studenti di istituti alberghieri, scuole superiori e corsi universitari e post diploma. Lo scopo è di avvicinare i giovani al mondo del lavoro, permettendo loro di visitare e conoscere la realtà di Foody, Mercato Agroalimentare di Milano.

Ogni mercoledì Foody accoglie una classe del territorio lombardo per visitare il Mercato Ittico, Ortofrutticolo, Carni, Gastronomia e Floricolo, con la presenza dei direttori Danilo Simonetta e Nicola Zaffra. Un'occasione di arricchimento della didattica frontale.

“In questi anni la costante e crescente partecipazione a Mercoledì c'è il Mercato – ha commentato Cesare Ferrero, Presidente e Direttore Generale di Sogemi – ci ha portato a valutare positivamente il contatto diretto con la formazione dei ragazzi: per coloro che saranno i professionisti del futuro diventa imprescindibile poter toccare con mano una realtà come quella di Foody. Osservare i meccanismi della filiera alimentare e della distribuzione all'ingrosso è un plus che gli studenti potranno sfruttare in ambito scolastico e, soprattutto, lavorativo. Continuare le visite didattiche ci rende molto orgogliosi del nostro operato e del ruolo che Foody ricopre in città e provincia”.

tiva. Questo è reso possibile attraverso un'attenta verifica dei disciplinari di produzione e l'armonizzazione dell'etichettatura, compresi i prodotti scongelati e quelli in transito.

3. Educazione del Consumatore: Il marchio MIM intende educare i consumatori verso scelte di acquisto sostenibili, evidenziando informazioni su:

- Specie ittiche sottoposte a tutela
- Periodi di fermo pesca
- Specie con taglia minima
- Stock ittici sotto stress
- Pesce a Km 0
- Pesce di stagione
- Modalità di utilizzo di specie ittiche marine nazionali meno conosciute e specie di acqua dolce.

Queste informazioni si applicano sia all'acquisto per uso domestico che alla promozione di ristoranti che offrono menù sostenibili, riscoprendo piatti tradizionali con specie autoctone.

4. Allevamento Responsabile: Per quanto riguarda i prodotti allevati, il MIM valuta diverse pratiche per garantire sostenibilità, inclusi:

- Tecniche di allevamento
- Paese di allevamento
- Qualità dei mangimi
- Disciplina di produzione
- Impatto su habitat critici
- Rispetto dei parametri delle acque reflue
- Assenza di agenti antivegetativi nocivi, OGM e ormoni della crescita
- Responsabilità sociale dell'azienda



Attraverso questi principi, il Mercato Ittico di Milano non solo promuove la sostenibilità ambientale, ma si pone anche come modello di riferimento per il settore ittico, contribuendo a una maggiore consapevolezza e responsabilità tra consumatori e operatori.

CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA SOSTENIBILI CONSIGLIATI PER LA SALVAGUARDIA DELLA RISORSA ITTICA

- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1) Ami e palangari | 3) Lampara |
| 2) Nasse e trappole | 4) Reti da circuizione e raccolta |

ALCUNE SPECIE DI PESCI RITENUTI SOSTENIBILI IN QUANTO POCO CONOSCIUTI E A BASSO COSTO

Pesce di Mare:

- 1) Cefalo (*Mugil cephalus*)
- 2) Alaccia (*Sardinella aurita*)
- 3) Lumachino (*Nassarius mutabilis*)
- 4) Murice spinoso (*Bolinus brandaris*)

Pesce di Lago e Fiume:

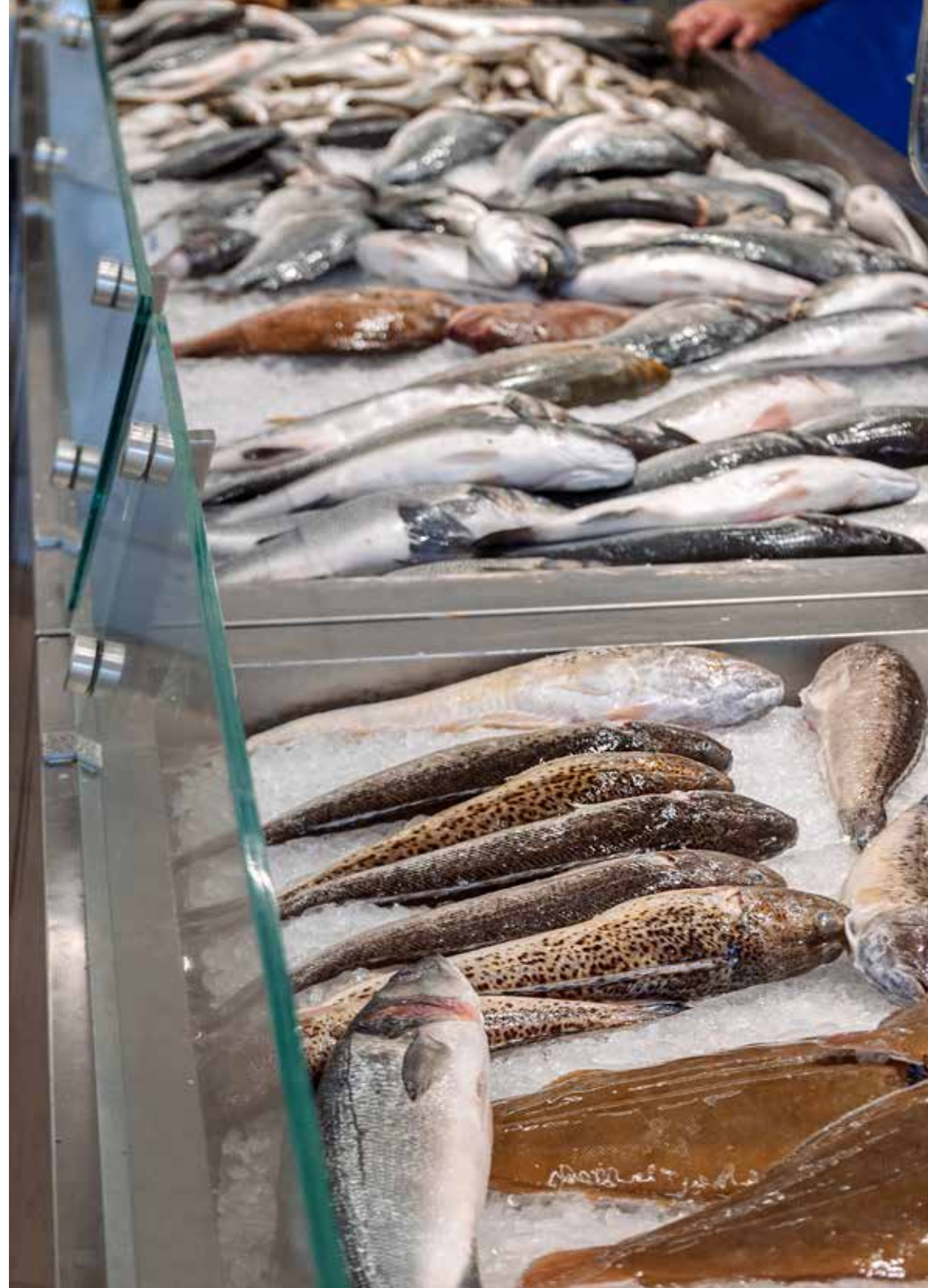
- 5) Carpa (*Cyprinus carpio*)
- 6) Siluro (*Silurus glanis*)

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ESSERE RIPORTATE IN ETICHETTA

- 1) Nome commerciale
- 2) Denominazione scientifica
- 3) Zona FAO di pesca
- 4) Attrezzo da pesca

Se il prodotto risulta allevato bisogna mettere in etichetta il paese di allevamento:
es. Allevato Italia, Allevato Grecia ecc.

Se trattasi di pesce pescato in acque dolci si deve inserire il bacino idrico.
Es. pescato, Lago Trasimeno, Lago Vittoria ecc.





IL PESCE: UN ALIMENTO FONDAMENTALE, ETICO E SOSTENIBILE PER L'ALIMENTAZIONE

A CURA DEL PROFESSORE **GIORGIO CALABRESE**,
SPECIALISTA IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE



Giorgio Calabrese, laureato in Medicina e Chirurgia, è specialista in Scienza dell'Alimentazione. Docente presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e presso l'Università degli Studi di Torino. Consulente del Ministero della Salute e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; membro dell'Authority Europea della Sicurezza Alimentare e dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN). Consulente dietologo della Juventus. Giornalista e pubblicista, consulente scientifico di molte trasmissioni televisive della Rai.

SIMBOLO E TRADIZIONE

Alimento consumato in tutto il mondo, fin dall'antichità la parola greca *ichthys* (pesce) era usata dai primi cristiani come acronimo per indicare il nome di Gesù. Nelle catacombe, infatti, si trova spesso il simbolo di un pesce stilizzato che segnalava la presenza di cristiani in quel luogo. È un cibo fortemente simbolico, presente e permesso in varie religioni. Per gli ebrei osservanti, per esempio, se con squame e spine, viene considerato kosher, "adatto", "consumabile".

NUTRIENTI E BENEFICI PER LA SALUTE

Il pesce è uno degli alimenti più importanti e nutrienti per l'alimentazione umana, un cibo spontaneo, quindi perfettamente sostenibile, la cui presenza nelle acque dolci e salate non necessita del lavoro dell'uomo per crescere e abbondare, fatta eccezione per le piscicoltura.

Per la ricchezza di proteine e vitamina D, il pesce è un'ottima fonte di acidi grassi Omega-3 estremamente importanti per il corpo e il cervello e si consiglia di cibarsene spesso. La ricerca ci conferma i benefici derivanti dal consumo di pesce. È ricco di molti nutrienti di cui, spesso, alcune persone sono carenti, come ad esempio, proteine di alta qualità e molte vitamine e minerali, tra cui lo iodio.

OMEGA-3 E MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Le specie grasse come il salmone, la trota, le sardine, il tonno e lo sgombro sono più ricchi di nutrienti a

base di grassi polinsaturi capaci di pulire le arterie. Tra questi rientra la vitamina D, un nutriente liposolubile.

Per soddisfare il fabbisogno settimanale di Omega-3, si consiglia di mangiare pesce grasso da una a quattro volte a settimana.

È stato dimostrato che proprio il consumo adeguato di pesce abbassa il rischio di patologie come infarti, ictus e decessi dovuti a malattie cardiache (tra le cause più comuni di morte nel mondo). In uno studio su oltre 40.000 uomini negli Stati Uniti, quelli che mangiavano regolarmente una o più porzioni di pesce alla settimana abbassavano del 15% il rischio di malattie cardiache.



BENEFICI PER LO SVILUPPO E LA SALUTE MENTALE

Gli acidi Omega-3 sono essenziali per la crescita e lo sviluppo, per questo motivo si raccomanda spesso alle donne incinte e che allattano di assumere una sufficiente quantità di acidi grassi Omega-3. Le donne incinte dovrebbero però mangiare solo pesce a basso contenuto di mercurio, certamente inferiore o assente in pesci di piccola taglia come sardine, alici, salmone. Sarebbe meglio evitare di mangiare il pesce crudo, insidioso anche fuori dal periodo gravidico, perché può contenere microrganismi dannosi per il feto ed anche per la persona.

Il pesce è un ottimo alimento in tutte le fasi della vita. Le funzioni cognitive del cervello diminuiscono



col crescere dell'età. Un lieve declino mentale è fisiologico, ma a volte la degenerazione mentale può crescere fino a diventare una vera e propria malattia invalidante ed estraniante dal contesto familiare e lavorativo, come accade con l'Alzheimer, patologia che sta colpendo anche in età giovanile oltre che le demenze senili.

Molti studi osservano che le persone che mangiano più pesce, hanno tassi più lenti di declino di mentale perché hanno più materia grigia funzionante. Quest'ultima è il tessuto funzionale che regola le funzioni emotive e di memoria. Tra le funzioni emotive si annovera anche la depressione. Questa condizione procura cattivo umore, tristezza, calo di energia e perdita di attività fisica e psichica che non fa più apprezzare la vita.



Diversi studi hanno dimostrato che le persone che mangiano regolarmente il pesce rischiano molto meno di diventare depresse. Introdurre nell'alimentazione acidi grassi Omega-3 può aiutare a combattere la depressione e può far diminuire l'uso dei farmaci antidepressivi.

Un aiuto, certamente non risolutivo, anche per combattere altre malattie mentali, come ad esempio il disturbo bipolare, gravi patologie per cui gli Omega3 rappresentano solo un sussidio naturale.

VITAMINA D, IMMUNITÀ E ALTRI BENEFICI PER LA SALUTE

Tutti oramai conoscono l'importanza di mantenere giusti livelli di vitamina D, che funziona come un ormone steroideo nel corpo e di cui il 41,6% della po-

polazione ne è carente. Il pesce e i prodotti ittici sono tra le migliori fonti di vitamina D, in particolare le aringhe e il salmone ne contengono una quantità elevata. Anche alcuni oli di pesce, come l'olio di fegato di merluzzo, sono ricchi molto di vitamina D.

Un solo cucchiaino da 15 ml ne fornisce molto più del fabbisogno giornaliero. Anche le malattie definite autoimmuni, così dette perché attaccano il sistema immunitario, distruggono i tessuti sani dell'organismo, provocando l'insorgenza di malattie metaboliche, come il diabete di tipo 1. Diversi studi di ricerca hanno dimostrato che l'assunzione di Omega-3 o di olio di pesce sono stati in grado di ridurre questi danni metabolici. La stessa cosa avverrebbe nella riduzione del rischio dell'artrite reumatoide e della sclerosi multipla, ma le attuali prove sono deboli.

Nella migliore delle ipotesi potrebbe aiutare anche a prevenire l'asma nei bambini, perché è una malattia comune caratterizzata dall'infiammazione cronica delle vie respiratorie. Gli studi dimostrano che un consumo regolare di pesce è associato a una diminuzione del rischio del 24% di asma nei bambini.

La degenerazione maculare legata all'età (DMS) è una delle principali cause di compromissione della vista e conseguente possibile cecità, che colpisce soprattutto gli anziani e alcuni studi dimostrano che il contenuto di acidi grassi Omega-3 del pesce aiutano a proteggere da questa malattia. Si è accertato, quindi, che l'assunzione regolare di pesce ottiene un abbassamento del rischio 42% di (DMS) nelle donne. Un altro studio ha scoperto che mangiare pesce



grasso una volta alla settimana ridurrebbe il rischio del 53% di (DMS) neovascolare (umida).

Tante le connessioni patologiche da carenza di vitamina D, ad esempio i disturbi del sonno e l'insonnia che sono incredibilmente aumentati anche a causa di carenza di vitamina D. In uno studio di 6 mesi su 95 uomini di mezza età, a cui sono state servite porzioni di salmone 3 volte a settimana, si è riscontrato un miglioramento nell'induzione del sonno.

NUTRIENTI E FUNZIONI COGNITIVE

Per la ricca presenza nel pesce di ottimi nutrienti come vitamine, minerali e acidi grassi, il pesce apporta notevoli benefici alla salute in tutte le fasce di età. La Vitamina B12 presente nel pesce è fondamentale per la crescita sana di globuli rossi, per la riproduzione del DNA e la funzionalità nervosa.

Assumere una quantità sufficiente di vitamina B12 è associato a un minor rischio di demenza e malattie cardiache. Una carenza di vitamina B12 è inoltre collegata a problemi come stanchezza cronica e anemia.

Come già esposto, notevoli sono i benefici dei grassi Omega-3 per il mantenimento della salute del cervello. Viceversa, un basso livello di acidi grassi Omega-3 nel sangue è stato collegato all'invecchiamento accelerato del cervello, come la precoce perdita di memoria dovuta anche ad uno stato di atrofia cerebrale nei soggetti predisposti geneticamente. Gli acidi grassi Omega-3 sono stati anche collegati a un

rischio inferiore di malattie cardiache perché, se assunti con un consumo regolare di pesce sembrano incidere sulla riduzione delle cardiopatie. Questi acidi grassi, infatti, riducono al minimo la placca coronarica, abbassano i livelli di trigliceridi e possono persino aiutare a ridurre la pressione sanguigna.





CONSIGLI DI CONSUMO E SICUREZZA

Mangiare pesce almeno due volte a settimana è considerato più che sufficiente per trarne i benefici. Se possibile, è da preferire il pesce pescato o, in mancanza, anche da allevamento italiano, perché la nostra normativa di produzione è molto rigida e restrittiva rispetto a quelle estere e garantisce una migliore qualità e igienicità.

Il pesce selvatico tende ad avere più Omega-3 ed è meno probabile che sia contaminato da inquinamento. Il pesce bollito, oppure a vapore o al forno, accompagnato ad una buona dose di verdure è un pasto ideale.

Come tutti i prodotti di origine animale, è importante assicurarsi di cucinare il pesce in modo appropriato prima di mangiarlo. Tutti gli animali possono avere parassiti o ospitare batteri. Ricordiamo che, in generale, la cottura dei cibi è in grado di uccidere la maggior parte dei microrganismi patogeni. Ciò vale anche per il pesce, quindi questo nuovo trend di mangiare pesce crudo, come nel sushi, può risultare pericoloso se non bene abbattuto a meno 18°C per 24 ore prima di elaborarlo e servirlo.



Esiste una sorta di lista di “pesci migliori” per il consumo umano. Questa lista tiene conto innanzitutto del valore nutrizionale, ma anche della cattura responsabile e il rispetto dell’ambiente.

Il **MERLUZZO**, “regalo” che nel XV secolo i navigatori baschi scoprirono per un naufragio alle isole Lofoten in Norvegia, dove il merluzzo esposto in rastrelliere di legno (stocks) ai venti gelidi del Nord, diventava “stockfish”, “pesce bastone”, serbevole e versatile in cucina. Se invece il merluzzo viene sventrato e cosperso di sale diventa il noto baccalà. Ricco di proteine, fosforo, niacina e vitamina B12. Il merluzzo da cattura è più piccolo e ha tutte quelle proprietà nutritive che lo fa andare ai primi posti per delicatezza delle carni e proprietà nutritive.

Il **SALMONE** d’allevamento è decisamente più economico, ma potrebbe contenere meno Omega-3

e meno vitamine e minerali, a seconda che sia fortificato o meno, cioè che i loro mangimi siano addizionati dei nutrienti appena detti. In generale, tuttavia, il salmone di cattura o allevato è un'ottima scelta alimentare.

L'**ARINGA** è un pesce azzurro molto ricco di Omega-3 di cui se ne consiglia il consumo in alternanza con sardine e alici. Anche lo sgombro, definito un pesce oleoso, è ricco degli stessi nutrienti dell'aringa con poca differenza percentuale però meglio se proveniente dall'atlantico perché contiene meno inquinanti.

La **TROTA IRIDEA** è in genere un pesce d'allevamento, ma grazie ai controlli è un alimento sicuro.

Il **TONNO**, ovvero il re del pesce azzurro, risulta gradevole ai più, anzi taluni hanno una vera e propria passione. Buono e versatile anche in scatola, utile in tutte le stagioni: d'estate nelle insalate, d'inverno come sugo per condire la pasta. È molto amato anche dal popolo nipponico che ci contende la pesca. Non ha spine, ha carni morbide e gradevoli e piace trasversalmente a tutti. È di facile cottura basta scottare rapidamente la fetta da entrambi i lati. Come tutti i pesci di grossa taglia anche il tonno può contenere metalli pesanti.

Le **ALICI** insieme alle **SARDE**, tipiche del Mediterraneo, sono spesso decantate per la loro bontà e





l'alto valore biologico. Essendo un pesce piccolo e velocemente deperibile è di sicura freschezza.

Tutti i **PESCI PESCATI** o come si dice "di cattura" oppure ancora "selvatici", sono per loro natura sostenibili.

Il loro accrescimento, infatti, non richiede il concorso dell'uomo che si limita a pescarli a tempo debito.

Meno lo sono i pesci allevati perché crescono circoscritti in vasche o reti, se in mare, e si nutrono dei mangimi forniti dall'uomo.

Gli italiani mettono in tavola il pesce perché credono nella bontà del prodotto e che sia salutare cibarsene.

Il 37,8% degli italiani crede sia corretto consuma-

re pesce per variare i prodotti proteici ma anche per variare il regime alimentare. La popolazione adulta lo consuma correttamente due o tre volte la settimana, ma più spesso solo una volta alla settimana e talvolta ogni due settimane. Poche persone dichiarano di non gradire il pesce, motivo per cui non se ne cibano mai.

Il consumo di pesce nel complesso è rimasto stabile negli ultimi due anni per il 67,3% degli italiani, il 18,2% (specie se con redditi elevati) ne ha mangiato di più.

Le preferenze vanno al pesce fresco pescato, il 32,5% in generale, 36,5% al Sud, 40,9% tra coloro che hanno una capacità di spesa elevata. L'alternativa è il pesce surgelato (32,1%). I prodotti ittici allevati incontrano il 20,8% delle preferenze.

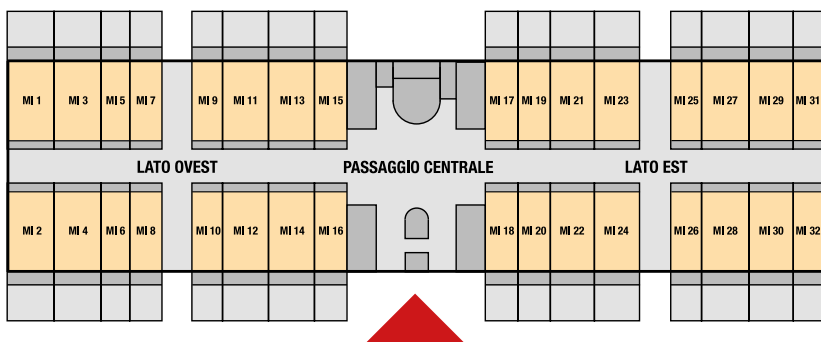


I NOSTRI OPERATORI

Grazie alla rete di operatori che lavorano all'interno del mercato, il pubblico può contare su un'offerta diversificata e di alta qualità, che rispetta rigorosi standard di freschezza, provenienza e sostenibilità.

Con la loro esperienza e passione, selezionano quotidianamente i migliori prodotti provenienti dal Mediterraneo, dall'Adriatico e dai mari di tutto il mondo, garantendo varietà, qualità, sicurezza.

Il Mercato Ittico Milano



GOLDFISH Srl	MI 1	GOLDFISH Srl	MI 17
MICUCCI & BALZARI Srl	MI 2	YDMYK MILANO Srl	MI 18
COMM. ITTICA POLI & C. Srl	MI 3	GOLDFISH Srl	MI 19
MICUCCI & BALZARI Srl	MI 4	YDMYK MILANO Srl	MI 20
SARDAMAR MILANO Srl	MI 5	ITTICA MILANO Srl	MI 21
MICUCCI & BALZARI Srl	MI 6	COPROMAR Srl	MI 22
COOP. PESCATORI ARBOREA Scarl	MI 7	MAZARA FISH Srl	MI 23
ROCCO & LOMBARDO Srl	MI 8	ITTICA MILANO Srl	MI 24
HAMMERS FISH Srl	MI 9	GILERA ALFREDO Srl	MI 25
GI.MAR. Srl	MI 10	IL KIOSKO DI MARE Srl	MI 26
COPROMAR Srl	MI 11	GARBIN RAFFAELE & C. Srl	MI 27
COPROMAR DISTRIBUZIONE Srl	MI 12	MANNO MILANO Srl	MI 28
COPROMAR Srl	MI 13	GARBIN RAFFAELE & C. Srl	MI 29
FIORITAL SpA	MI 14	ITTICA CARLÀ Srl	MI 30
COMAVICOLA COMM. AVICOLA SpA	MI 15	COPROMAR Srl	MI 31
GI.MAR. Srl	MI 16	SARDAMAR Srl	MI 32

Mercato Ittico 15

COMAVICOLA COMM. AVICOLA SpA

Dal 1956 Comavicola Comm. Avicola SpA, fondata dalla famiglia Villa, si distingue per un business costruito con cura e attenzione, che cresce ogni anno per offrire un servizio impeccabile e prodotti di alta qualità. L'azienda seleziona prodotti ittici da diverse zone di pesca per rispondere alle esigenze del mercato e della clientela, garantendo sicurezza e qualità attraverso servizi tecnologici all'avanguardia, con professionalità e tempestività.

Specializzata nel commercio all'ingrosso di pesce, Comavicola è leader nel nord Italia e si impegna a offrire prodotti di qualità nazionale e internazionale. Con l'apertura di un nuovo stabilimento dotato di sala lavorazione, l'azienda è pronta a distribuire i suoi prodotti anche nella GDO con un proprio marchio. Da oltre 20 anni, inoltre, Comavicola è partner di riferimento per i migliori ristoranti etnici del nord Italia, con un'attenzione particolare verso la ristorazione cinese.

COMAVICOLA SPA

📍 Via Tina Anselmi, 1/A
20096 Limito di Pioltello
P.Iva 00813270154
☎ +39 02 733902
✉ comavicola@comavicola.com
✉ Pec: comavicolaspa@legalmail.it
🌐 comavicola.com
📱 comavicola
📷 @comavicola1956
👤 Andrea Villa

Mercato Ittico 3

COMM. ITTICA POLI & C. Srl

Dal 1981 Comm. Ittica Poli & C. Srl è un'azienda con decenni di esperienza nel settore ittico, specializzata, con professionalità e competenza, nella distribuzione di pesce fresco, congelato e scongelato su tutto il territorio lombardo e non solo. Grazie alla varietà e alla qualità dei suoi prodotti, l'azienda serve una clientela diversificata, dalle pescherie agli ambulanti, fino ai ristoranti e al consumatore finale. Sempre aperta a collaborazioni e innovazioni, Comm. Ittica Poli & C. Srl si impegna a rimanere al passo con i tempi per rispondere alle esigenze del mercato.

COMMISSIONARIA ITTICA POLI & C. SRL

📍 Via C. Lombroso, 95
20137 Milano
P.Iva 06193020150
☎ +39 02 54120645
☎ +39 346 5123988 - 345 8753200
✉ itticapoli@gmail.com
✉ Pec: itticapolisrl@pec.it
👤 Gabriele Laurano
Edoardo Laurano

Mercato Ittico 7**COOP. PESCATORI ARBOREA Scarl**

Fondata nel 1967 ad Arborea, in Sardegna, dalla collaborazione di nove pescatori, la Cooperativa Pescatori Arborea è oggi una filiera di eccellenza e il principale riferimento sardo nella mitilicoltura e nella pesca. Con il marchio "Nieddittas", i suoi prodotti hanno conquistato la fiducia dei consumatori, diventando sinonimo di altissima qualità e autentica tradizione sarda. I nostri stabilimenti sorgono nel compendio di pesca di Corru Mannu, ad Arborea, una zona umida protetta demaniale la cui tutela e salvaguardia è affidata alla nostra azienda che è considerata una best practice proprio per l'eccellente gestione naturalistica del compendio. Il sistema di analisi e controllo è uno dei nostri fiori all'occhiello. Effettuiamo oltre 6.000 controlli all'anno e questo ci dà la possibilità di interventi più tempestivi in presenza di valori anomali.

COOPERATIVA PESCATORI ARBOREA SCARL

📍 Via Loc. Corru Mannu snc
09092 Arborea (OR)
P. Iva 00043460955
☎ +39 078 3800496
✉ info@nieddittas.it
✉ Pec: amministrazione@nieddittaspec.it
🌐 nieddittas.it
📘 Nieddittas
📷 @nieddittas
👤 Marco Manis

Mercato Ittico 12**COPROMAR DISTRIBUZIONE Srl**

Copromar Distribuzione sviluppa progetti multibrand con tenacia e un forte spirito innovativo.

Dal 2018 ha investito in nuovi laboratori e macchinari di ultima generazione per produrre direttamente i suoi marchi: aMARE CON GUSTO® (monoporzione), BONTÀ COL GUSCIO® (frutti di mare), GLACIAL® (prodotti frozen, defrozen e superfrozen) e ITTIX® (baccalà e stoccafisso). I brand di Copromar sono legati da una visione comune: la volontà di proporre al mercato prodotti di alta qualità. Un proposito perse-

COPROMAR DISTRIBUZIONE SRL

📍 Via Cesare Lombroso, 95
20137 Milano
P.Iva 09720020966
☎ +39 02 5410603
☎ +39 333 5491929
✉ ornella@copromar.info
✉ amministrazione@copromar.info
✉ Pec: copromardistribuzione@pec.it
👤 Ornella Nichetti

guibile grazie a una rilevante esperienza maturata nel settore, un rapporto ultra decennale con i nostri fornitori che, garantendo la migliore selezione, mirano a diventare partner attivi nel processo di qualità della filiera.

Mercato Ittico 11, 13, 22, 31**COPROMAR Srl**

La Società è stata fondata nel 1978 ed è cresciuta all'interno del Mercato Ittico Milanese. Da oltre 40 anni, Copromar, mette la sua passione nel fornire, 24/24 ore, prodotti ittici freschi, surgelati e congelati per GDO, Ho.Re.Ca. e grossisti, mantenendo un approvvigionamento costante e una selezione accurata dal Mediterraneo e da altre aree del mondo. La qualità, i rigorosi controlli e un'ampia gamma di prodotti fanno di Copromar il partner ideale per chef che condividono la passione per il mare e l'eccellenza gastronomica.

È riconosciuta la capacità di trovare le specie più strane di offrire la più vasta gamma possibile di prodotti ittici.

Copromar ha acquisito un'esperienza tale da porsi come referente privilegiato nel supportare e consigliare il Cliente in ogni sua richiesta in termini di tipologia di prodotto e quantità, gestendo consegne giornaliere nazionali e internazionali.

Mercato Ittico 14**FIORITAL Spa**

Da oltre 40 anni, Fiorital è protagonista della filiera ittica, gestendo oltre 40.000 tonnellate all'anno di pesce fresco, congelato, confezionato e DYP in arrivo costante e giornaliero da oltre 52 paesi d'origine. 40 anni di ricerca e impegno profondi, 40 anni di scelte spesso controcorrente, 40 anni non considerato un traguardo, ma un importante punto d'inizio. Tutti i processi, dall'acquisto alla conservazione, lavorazione e commercializzazione, sono coordinati e qualificati dalla sede centrale di Venezia per rispondere alle esigenze di un

COPROMAR SRL

📍 Via Cesare Lombroso, 95
20137 Milano
P.Iva 04174620155
☎ +39 02 54106033
☎ +39 340 3642113
✉ marketing@copromar.it
✉ Pec: documenti@pec.copromar.info
🌐 copromar.it
📘 @copromar
📷 copromar-srl
👤 Valentina Foglia

mercato in continua evoluzione. Con un team di professionisti dedicato alla supervisione delle materie prime, Fiorital esegue oltre 32.000 analisi annuali per garantire qualità e sicurezza lungo tutta la catena di approvvigionamento. Mettere al primo posto la salute dei consumatori è la missione dell'azienda, che investe in ricerca e sviluppo per offrire prodotti che conservano l'autentico sapore del mare.

FIORITAL SPA

📍 Località Marittima, Fabbriato 114
30135 Venezia (VE)
P.Iva 00834250276
☎️ +39 02 5469807 - 041 2409251
☎️ +39 3272312278 - 324 0218800
✉️ info@fiorital.com
✉️ patrizia.spinato@fiorital.com
✉️ Pec: fiorital@pec.fiorital.com
🌐 fiorital.com
📱 Fiorital
📱 @fiorital
📱 Fiorital S.p.a.
👤 Andrea Gritti

Mercato Ittico 27, 29

GARBIN RAFFAELE & C. Srl

L'azienda, presente nel mercato all'ingrosso di Milano fin dagli anni '50, è fortemente specializzata nella fornitura di prodotti ittici freschi pescati, sia nazionali che esteri, oltre a una selezione di prodotti allevati, congelati, affumicati e conservati. Tra i principali clienti annovera bancarelle, pescherie e ristoranti che si trovano in tutta la Lombardia e in parte del Piemonte, Veneto ed Emilia. Una clientela fedele che riconosce la costanza nella qualità del prodotto da sempre.

Inoltre, ogni sabato, l'azienda offre le sue specialità direttamente al pubblico all'interno del mercato all'ingrosso di Milano. Partita da un'idea di Garbin Raffaele rappresenta, oggi, un'azienda dove lo spirito familiare si sposa con una capacità imprenditoriale notevole.

GARBIN RAFFAELE & C SRL

📍 Via Cesare Lombroso, 95
20137 Milano
P.Iva 07651330156
☎️ +39 02 59903973
☎️ +39 348 3114543
✉️ commerciale@garbinraffaele.it
✉️ Pec: garbinsrl@lamiappec.it
📱 Garbinsrl Garbin Raffaele
📱 @garbin_raffaele
👤 Lattanzio Teodoro

Mercato Ittico 10, 16

GI.MAR Srl

Fondata nel 1999 da Barletta Giacomo, GI.MAR Srl è specializzata nella decongelazione

e lavorazione di prodotti ittici congelati. Dotata di un laboratorio con autorizzazione CE specifica, l'azienda garantisce elevati standard qualitativi per questo tipo di produzione. Specializzata anche in crostacei e molluschi. Un operatore che si pone come obiettivo la soddisfazione del cliente, che ha in GI.MAR un referente quotidiano di fiducia. Target di riferimento: ambulanti, pescherie e ristoranti della Lombardia e non solo.

GI.MAR SRL

📍 Via C. Lombroso 95
20137 Milano
P.Iva 12776310158
☎️ +39 026438165
☎️ +39 335 391957
✉️ info@gimar-milano.it
✉️ Pec: gimarsas@cg.legalmail.it
👤 Barletta Giacomo

Mercato Ittico 25

GILERA ALFREDO Srl

GILERA ALFREDO Srl è un'azienda specializzata nel commercio all'ingrosso di frutti di mare e prodotti ittici, sia freschi che congelati. Con un'attenzione particolare alla qualità e alla freschezza, l'azienda si occupa della selezione, conservazione e distribuzione di una vasta gamma di prodotti ittici, che includono molluschi, crostacei e pesce di vario tipo, provenienti da fonti selezionate sia nazionali che internazionali. Grazie alla sua esperienza nel settore, GILERA ALFREDO Srl è un partner affidabile per ristoratori, pescherie e attività di catering che ricercano prodotti ittici di alta qualità per soddisfare le esigenze della clientela.

GILERA ALFREDO SRL

📍 Via Lombroso Cesare, 95 - 20137
Milano
P.Iva 07655340151
☎️ +39 02 54102587
✉️ ivanruggieri@alfredogilera.it
✉️ Pec: ivan.ruggieri@pec.alfredogilera.it
👤 Ivan Ruggieri

Mercato Ittico 1, 17, 19

GOLDFISH Srl

Fondata nel luglio del 1958 come EUROPESCA SpA da Giuseppe Seno e suo figlio Mario, l'azienda è nata con l'ambiziosa e pionieristica idea di importare direttamente pesce fresco e congelato dall'estero. Oggi, sotto la guida di Giovanni e Alberto Seno, Goldfish



Srl ha ereditato questa tradizione, consolidando il suo ruolo nel settore ittico con una serie di importanti investimenti. La sede operativa, situata nel Mercato Ittico di Milano, è dotata di 3 stand, impianti frigoriferi all'avanguardia e reparti per lavorazioni specializzate.

Goldfish Srl serve una vasta clientela, tra cui pescherie, grossisti, ambulanti, catering, ristorazione e privati, con lavorazioni personalizzate effettuate in un laboratorio accreditato con bollo CE. L'azienda si distingue per un team altamente qualificato con oltre trent'anni di esperienza, che collabora strettamente con la direzione per migliorare costantemente le operazioni. Il servizio si avvale di mezzi di trasporto propri e corrieri specializzati in trasporti refrigerati, garantendo un controllo continuo della qualità e dell'igiene.

GOLDFISH SRL

- 📍 Via Napo Torriani, 19/C - 22100 Como (CO)
P.Iva 03553850136
- ☎ +39 02 54101829
- ☎ +39 335 6196317
- ✉ amministrazione@goldfishsrl.it
- ✉ Pec: goldfishpec@pec.it
- 🌐 goldfishsrl.it
- 📘 goldfishSrl
- 📷 @goldfish.s.r.l.
- 👤 Giovanni Seno

Mercato Ittico 9

HAMMERS FISH Srl

Hammers Fish è una realtà familiare che in pochi anni è riuscita a emergere nel dinamico e variegato settore del commercio di prodotti ittici. Nonostante la sua recente fondazione, l'azienda si confronta con le realtà più consolidate del settore, distinguendosi per la capacità di offrire quotidianamente prodotti ittici di alta qualità a prezzi competitivi a un pubblico molto vario che spazia dal mondo horeca alle pescherie e ambulanti senza tralasciare il

pubblico che frequenta il Mercato Ittico Milano. Hammers Fish si impegna a garantire un servizio di fornitura e vendita accurato e professionale, diventando un punto di riferimento per i suoi clienti grazie all'affidabilità e alla costante attenzione alle esigenze del mercato.

HAMMERS FISH SRL

- 📍 Via Asiago,97
20128 Milano
P.Iva 12626660968
- ☎ +39 347 4013626 - 339 3316855
- ✉ amministrazione@hammersfish.it
- ✉ Pec: hammersfishsrl@pec.it
- 📘 Hammers Fish
- 📷 @hammers_fish
- 👤 Martelli Massimo e Martelli Luca

Mercato Ittico 26**IL KIOSKO DI MARE Srl**

Il Kiosko di Mare è un'azienda specializzata nel commercio all'ingrosso di prodotti ittici freschi, congelati e conservati. Dispone di un efficiente e moderno laboratorio con abilitazione CE per la pulizia, sfilettatura, confezionamento ed etichettatura dei prodotti, garantendo la massima qualità e sicurezza alimentare.

L'altissima qualità del prodotto ittico è garantita da un pubblico che spazia tra ambulanti, pescherie e ristoranti di Milano e Lombardia. Oltre all'attività all'ingrosso, il Kiosko di Mare è anche una storica pescheria tradizionale meneghina con street food in piazza XXIV Maggio (Milano Darsena), che da quasi un secolo rappresenta un punto di riferimento per i milanesi appassionati di pesce fresco. È insignito della targa "Bottega Storica" del Comune di Milano dal 1965.

IL KIOSKO DI MARE SRL

-  **Corso Lodi 18 - 20135, Milano**
P.Iva 08469970969
-  **+39 02 39843516**
-  **+39 334 8829555**
-  **ilkioskodimare@gmail.com**
-  **Pec: ilkioskodimare@pec.it**
-  **ilkiosko24maggio.it**
-  **il kiosko la pescheria**
-  **Stefano Zannini**

Mercato Ittico 30**ITTICA CARLÀ Srl**

Fondata nel 1986 con il nome di Commissionaria Ittica di Carlà Giuseppe, l'azienda con un grande sviluppo alle spalle, ha cambiato denominazione nel 2013, diventando Ittica Carlà Srl, per accogliere la seconda generazione e continuare a crescere nel settore. Ittica Carlà Srl è un'azienda specializzata nella commercializzazione di pesce fresco pescato e conservato, proveniente da diversi paesi della CE, extra CE e dall'Italia: Alaska, Cile, Spagna, Portogallo, Francia, Regno Unito, Danimarca, Italia, Kamchatka, Thailandia.

Con un focus particolare su prodotti di nicchia, l'azienda è in grado di soddisfare ogni richiesta del cliente, offrendo pescato di alta qualità. Oggi, Ittica Carlà Srl rappresenta un nome sinonimo di affidabilità e qualità nel mercato ittico.

COMMISSIONARIA ITTICA CARLÀ GIUSEPPE SRL

-  **Via Lombroso, 95 - 20137 Milano**
P.Iva 08151180968
-  **+39 02 26306221**
-  **+39 335 5315564**
-  **comm.itticacarla@tiscali.it**
-  **Pec: ittillacarlasrl@lamiappec.it**
-  **comm.ittica-carla.it**
-  **Ittica Carlà**
-  **@ittica_carla_**
-  **Marina Carlà**

Mercato Ittico 21, 24**ITTICA MILANO Srl**

L'azienda ITTICA MILANO Srl proviene da una tradizione di vendita al dettaglio nei vari mercati rionali di Milano e provincia fino al 2017 anno in cui si affaccia al commercio all'ingrosso, rilevando un plateatico all'interno del mercato ittico. La pluriennale esperienza nel rapporto con il pubblico porta l'azienda ad avere una particolare cura del cliente, andando incontro alle esigenze del pubblico. Il punto di forza di ITTICA MILANO Srl è proprio la cura verso il cliente finale.

ITTICA MILANO SRL

-  **Via Lombroso, 95 - 20137 Milano**
P.Iva 08293480961
-  **+39 02 54120387**
-  **+39 339 3564299**
-  **info@itticamilano.it**
-  **Pec: itticanilanosrl@lamiappec.it**
-  **www.itticamilano.it**
-  **Ittica Milano SRL**
-  **@ittica.milano**
-  **Raffaele Campanozzi**

Mercato Ittico 28**MANNO MILANO Srl**

Il Gruppo Manno è uno dei principali players europei del settore ittico, guidato oggi dalla quarta generazione della famiglia: sono i tre fratelli Antonella, Maurizio e Rino, infatti, a presiedere il CDA. Le linee ULT (Ultra Low Temperature è la tecnologia all'avanguardia grazie a cui garantiamo un prodotto finito di qualità superiore, già abbattuto e "più fresco del fresco") comprendono:

- a) Menosessanta è la linea 100% naturale composta da filoni di Tonno a Pinna Gialla, Tonno Obeso, Salmone e Ricciola Oceanica.
- b) Ohissa ready-to-use è la linea dedicata ai professionisti della ristorazione composta da tartare (500g), saku (300g) e carpaccio (300g) di Tonno a Pinna Gialla, Salmone e Pesce Spada.
- c) Ohissa è la linea dedicata al consumatore finale: monoporzioni ready-to-eat di Tartare, Saku e Carpaccio di Tonno a Pinna Gialla, Salmone e Pesce Spada.

Il pescato locale è tutto il pesce che viene catturato nel Tirreno, la cui pesca viene effet-

MANNO MILANO SRL

-  **Via Lombroso, 95 - c/o. Mercato Ittico**
20137 Milano
P.Iva 07012070962
-  **+39 02 45476053**
-  **+39 348 6901022**
-  **mannomilano@fratellimanno.it**
-  **Pec: mannomilano@lamiappec.it**
-  **gruppomanno.it**
-  **Gruppo Manno**
-  **Maurizio Manno**

tuata direttamente dalle imbarcazioni del Gruppo Manno con la sua flotta composta da 29 pescherecci italiani e 3 esteri.

Viene pescato con piccoli pescherecci che effettuano una pesca di qualità rispettando i tempi di fermo pesca, di riproduzione e quindi di stagionalità: un tipo di pesca sostenibile che rispetta il mare.

Le ostriche, proveniente da rinomati merroir, sono un fiore all'occhiello del Gruppo Manno. Più di 20 diverse varietà vengono allevate nei più famosi parchi ostreari della Francia e dall'Irlanda da società controllate dal Gruppo e che, quindi, ne rispettano gli standard di qualità e di sicurezza.

Sicurezza alimentare, tracciabilità e trasparenza: è il sistema messo a punto dal Gruppo Manno che ha come obiettivo quello di garantire ogni passaggio della filiera, attraverso un codice di tracciabilità. Origin-e permette di conoscere il punto esatto del Mar Tirreno in cui il pesce è stato catturato, l'imbarcazione che lo ha pescato e il numero di lotto di cui fa parte.

Mercato Ittico 23

MAZARA FISH Srl

Una vita dedicata al mare, quella di Salvatore, che ha trasformato la sua grande passione per il pesce in un'impresa di successo, dando vita oltre 20 anni fa, a Mazara Fish®.

Nel 2017, Mazara Fish® ha ricevuto il prestigioso marchio Friend of the Sea®, attestando l'impegno per la pesca ecosostenibile. Grazie alla profonda conoscenza dei luoghi di pesca, dove le acque limpide e le correnti garantiscono una fauna marina integra, e ai contatti con la più grande flotta di pescherecci di Mazara del Vallo, Mazara Fish® porta a Milano pesce fresco e di primissima qualità, diventando in breve tempo fornitore dei migliori ristoranti e pescherie.

Mazara Fish® si definisce un'azienda di "artisti", perché, come un pittore conosce ogni sfumatura del suo colore, l'azienda conosce il pesce in ogni dettaglio. Benvenuti nell'atelier di Mazara Fish®.

MAZARA FISH® SRL

📍 Via Cesare Lombroso, 95 - 20137
Milano

P.Iva 07614040967

☎ +39 02 5468129

☎ +39 393 2101162

✉ info@mazarafish.it

✉ Pec: mazarafish.srl@pec.it

🌐 mazarafish.it

📘 Mazara Fish

📷 @mazara_fish

👤 Davide Caldara





Mercato Ittico 2, 4, 6

MICUCCI & BALZARI Srl.

Dal cuore di Milano, da oltre tre decenni, sorge l'eccellenza ittica incarnata in Micucci & Balzari.

Un progetto nato nel 1984, divenuto il baluardo del mercato ittico milanese, rifornendo i più pregiati ristoranti, le pescherie di élite e soddisfacendo i palati più esigenti tra i clienti privati. La qualità, la provenienza e la conservazione delle variegate specie di pesce e crostacei sono i pilastri su cui poggia la filosofia dell'azienda.

MICUCCI E BALZARI SRL

- 📍 Via Cesare Lombroso, 95 - 20137 Milano
- 📄 P.Iva 07651360153
- ☎️ +39 89078914-5
- ✉️ info@micuccibalzari.it
- ✉️ Pec: micucciebalzari@pec.it
- 🌐 micucciebalzari.com
- 📘 Micucci & Balzari srl
- 📱 @micucci_e_balzari
- 🏢 MICUCCI E BALZARI S.R.L.
- 👤 Leccese Giuseppe

Mercato Ittico 8

ROCCO & LOMBARDO Srl

La Rocco & Lombardo S.r.l. è un'azienda con oltre 30 anni di esperienza nel mercato ittico di Milano, specializzata nella fornitura di pesce fresco di alta qualità, proveniente sia da acque nazionali che estere. Grazie alla lunga tradizione e a una solida rete di fornitori, l'azienda garantisce freschezza, affidabilità e un'ampia scelta di prodotti ittici per soddisfare le esigenze di pescherie, ristoranti e clienti privati. Rocco & Lombardo si distingue per l'attenzione alla qualità e al servizio, diventando un punto di riferimento nel settore ittico milanese.

ROCCO E LOMBARDO SRL

- 📍 Via Cesare Lombroso 95 20137 Milano
- 📄 P.Iva 07651350154
- ☎️ +39 347 9365315
- ✉️ info@roccoelombardo.it
- ✉️ Pec: rocco.lombardo@legalmail.it
- 📱 @roccoelombardo.srl
- 👤 Paolo Bremec

Mercato Ittico 5

SARDAMAR MILANO Srl

La società Sardamar Srl nasce in seguito ad un'esperienza ventennale nel settore ittico da parte del suo fondatore. Nel corso degli anni l'azienda ha consolidato e sviluppato, il suo

ruolo, nel settore del pescato, garantendo alla clientela una particolare attenzione nei confronti della qualità del prodotto trattato, ovvero fornire solo ed esclusivamente il meglio di quanto si possa reperire quotidianamente sul mercato.

Per poter offrire, una gamma completa di prodotti di alta qualità ha ritenuto necessario essere presente in vari mercati e con l'apporto delle competenze del proprio personale qualificato, ogni mattina, provvede ad un'accurata selezione del pescato giornaliero. Il lavoro serio, costante e l'assistenza dedicata alla propria clientela, in questi decenni, hanno permesso di acquisire un'elevata professionalità tale da consentire di diventare fornitore, quasi esclusivo, dei principali rinomati ristoranti del nord Italia. Tale riconoscimento si fonda, sicuramente, sul principio cardine di Sardamar Srl cioè l'attenzione indiscussa alla freschezza dei prodotti trattati. Per garantire all'affezionata clientela una gamma ancora maggiore di prodotti, la società ha deciso di importare e distribuire direttamente le ostriche valorizzando così anche il settore del "crudité".

SARDAMAR SRL

- 📍 Via Roma, 20 - 34170 Gorizia (GO)
P.Iva 01109990315
- ☎ +30 02 54108235
- ☎ +39 048 1522101 - 048 1226264
(Sede di Gorizia)
- ☎ + 39 366 6363979
- ✉ sardamar@hotmail.it
- ✉ Pec: sardamarmilanosrl@legalmail.it
- 🌐 sardamar.it
- 📘 Sardamar Milano
- 📷 @sardamar.srl
- 👤 Antonio Rosciglioni

Mercato Ittico 32

SARDAMAR Srl

Siamo un fornitore all'ingrosso di pesce a Milano, specializzati in pesce fresco e surgelato di alta qualità per ristoranti e peschierie. Offriamo una vasta gamma di prodotti ittici, garantendo freschezza e eccellenza in ogni consegna. Collaboriamo con i migliori pescatori per fornire solo il meglio del mare e delle acque dolci, con un servizio affidabile e su misura per le esigenze dei nostri clienti.

Sardamar Srl

- 📍 Via Cesare Lombroso, 95
20137 Milano
P.Iva 01109990315
- ☎ +30 048 1522101
- ✉ sardamar@hotmail.it
- ✉ Pec: sardamar@legalmail.it
- 🌐 sardamar.it
- 📘 Sardamar Milano
- 📷 @sardamar.srl
- 👤 Antonio Rosciglioni

Mercato Ittico 18. 20

YDMYK MILANO Srl

YDMYK Milano Srl è un'azienda dinamica e innovativa specializzata nel commercio di prodotti ittici freschi e surgelati, con un focus particolare sulla qualità e sulla freschezza. Si distingue per la sua capacità di fornire ristoranti, peschierie e altre attività del settore alimentare con una vasta gamma di prodotti ittici selezionati, garantendo sempre il massimo standard di eccellenza. L'azienda collabora con fornitori di fiducia e pescatori esperti per assicurare che ogni prodotto arrivi ai clienti nelle condizioni migliori, mantenendo la freschezza e il sapore autentico del mare. Grazie a un servizio professionale e personalizzato, YDMYK Milano Srl è un partner affidabile per chi cerca qualità e competenza nel settore ittico. YDMYK Milano Srl si rifornisce da Eide Seafood, uno dei principali produttori norvegesi di pesce, con una selezione di prodotti ittici freschi e surgelati provenienti dalle acque incontaminate dei fiordi norvegesi. Tra i principali prodotti norvegesi che YDMYK distribuisce troviamo il salmone norvegese.

Ydmyk Milano Srl

- 📍 Via A. Albricci 9 - 20122 Milano
P.Iva 12546520961
- ✉ Pec: ydmykmilano@unapec.it
- 🌐 www.efb.no/en
- 👤 Giampiero Scanu







**L'EREDITÀ
GASTRONOMICA
DI NOSTRO PADRE
VITTORIO**

INTERVISTA A CHICCO E BOBO CEREÀ



Negli anni '60 e '70, nostro padre Vittorio, vero avanguardista, intuì l'assenza di un riferimento che valorizzasse la materia ittica come un prodotto d'eccellenza nella ristorazione della nostra zona. Riconosceva nel pescato in generale e, in quello del Mar Mediterraneo in particolare, un alimento leggero e salutare, reso prezioso dalla combinazione esclusiva di temperatura e salinità delle sue acque che lo rendono da sempre un prodotto invidiato a livello mondiale, grazie alle sue caratteristiche organolettiche uniche.

Egli comprese l'importanza di diffondere un ingrediente non così comune in terra bergamasca e decise di fondare il suo Ristorante proprio attorno a questa materia prima, una scelta all'epoca innovativa. Non fu un'impresa semplice: introdurre un concetto nuovo

a una comunità profondamente legata alla tradizione inizialmente non venne compreso. Tuttavia, grazie alla sua tenacia, determinazione e capacità di trasformare il pesce in ricette straordinarie, riuscì a farsi riconoscere nel tempo come un punto di riferimento in Italia dove gustare pesce fresco e sicuro, anche in una zona lontana dal mare.

Per portare avanti la sua filosofia, Vittorio instaurò legami commerciali diretti con i fornitori, che ancora oggi sono i nostri partner di fiducia per il pesce fresco. Con il tempo, il rapporto professionale si è evoluto in un'autentica amicizia. Grazie a loro, oggi possiamo offrire il miglior prodotto disponibile sul mercato.

**“ANDAVO AL MERCATO
DI MILANO CON MIO PAPÀ”**
CHICCO CEREÀ

**“RICORDO I LUNGI TRAGITTI
IN AUTO DI PAPÀ PER
RECUPERARE IL MIGLIOR
PESCE FRESCO DISPONIBILE”
BOBO CEREA**

Sono 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 occhi lucenti. Un'esperienza incredibile per quegli anni. Un'impresa straordinaria, che ha permesso a tante persone di scoprire e apprezzare la qualità unica di questo prodotto.

All'epoca in cui papà Vittorio decise di puntare sul prodotto ittico, incontrò un giovane fornitore siciliano che, trasferitosi in Lombardia e legatosi a una bergamasca proprietaria di una pescheria, iniziò a commercializzare il pesce di mare, ancora poco conosciuto dai lombardi. Da quell'incontro nacque un sodalizio duraturo, che permise a entrambi di supportarsi reciprocamente nella diffusione e valorizzazione del pesce di mare, consolidando due attività di eccellenza.

Nel ristorante dei nostri genitori, una vetrina espositiva mostrava una varietà di pesci di altissima qualità, permettendo ai clienti di apprezzare fin da subito la freschezza e la ricchezza dell'offerta.

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, contribuendo così al nostro riconoscimento nel panorama della gastronomia italiana.

Il pesce è l'elemento da cui siamo partiti ed è nel nostro cuore. All'inizio, il pesce non era compreso e

apprezzato come lo è oggi, e questo grazie anche alla determinazione di nostro papà e nostra mamma. Ancora oggi, clienti che vivono vicino al mare vengono da noi per gustare il pesce, nonostante la distanza dalla costa.

A conferma di questo legame con la materia prima, per garantire una filiera sempre più sicura e controllata, a due metri da dove viene consegnato il pesce nel nostro Ristorante di Brusaporto, esiste una zona dedicata, la cosiddetta “stanza della sgrossatura”. Un'area refrigerata dove si effettuano tutte le operazioni di pulizia, sfilettatura, abbattimento e preparazione del pesce.

Il Mercato ittico di Milano rimane un caposaldo per la qualità della nostra materia prima. È qui che ci approvvigioniamo anche di varietà internazionali come il King Crab e il Moro dell'Antartico, pur rimanendo convinti che il pesce del Mediterraneo sia il più buono e saporito al mondo.



Spaghetti di tonno con bagna cauda, crumble ai pistacchi, scorza di lime

160 g tonno • 1 lime

Per la bagna cauda: 10 filetti d'acciughe, 8 spicchio d'aglio, 1 L panna, 500 ml latte, 250 ml olio d'oliva
Per il crumble: 60 g pistacchi, 11 g maltosec, 7,5 g d'acqua, 2 g sale

Per la bagna cauda:

Stemperare aglio e acciughe in un filo di olio e lasciar cuocere per 10 minuti a fuoco dolce, aggiungere panna e latte, lasciar ridurre della metà a fuoco dolce. Frullare il tutto, emulsionare con olio, passare in un colino.

Affettare il tonno e formare degli spaghetti conditi con sale, pepe e scorza di lime.

Per il crumble:

Frullare i pistacchi, aggiungere maltosec e sale. Frullare di nuovo e aggiungere l'acqua. Impastare il tutto, stendere su di una

placca e infornare a 140 gradi per 10/12 minuti; una volta freddo frullare al bimby.

Adagiare la bagna cauda sul fondo del piatto, posizionare gli spaghetti di tonno al centro e cospargere il tutto con il crumble.

Da Vittorio

Via Cantalupa, 17
24060 Brusaporto (BG)
Tel. +39 035.681024
www.davittorio.com
info@davittorio.com

DaV Milano

Piazza Tre Torri, 3
20145 Milano (c/o Torre Allianz)
Tel. +39 02.36723830
www.ristorantedav.com
milano@davittorio.com





I NOSTRI RISTORANTI

Milano è una città in pieno fermento per la ristorazione di qualità che, negli ultimi anni, ha visto nascere numerosi locali che abbracciano le cucine di tutto il mondo. Tra questi, non mancano i ristoranti di pesce tra insegne storiche e nuove aperture.

142 Restaurant

Corso Cristoforo Colombo, 6
20144 Milano

☎ +39 02 47758490
☎ +39 349 8561278
✉ info@142.restaurant
🌐 142.restaurant

Chiusura: Lunedì e domenica sera

Dove il pesce è un ingrediente di eccellenza

A' Riccione Bistrot

Via Giulio Cesare Procaccini, 28
20154 Milano

☎ +39 02 3451323
☎ +39 347 6372531
✉ info@ariccionebistrot.it
🌐 ariccionemilano.it

Chiusura: Mai

A' Riccione Restaurant

Via T. Taramelli, 70
20124 Milano

☎ +39 02 683807 - +39 02 6686807
✉ info@ristoranteariccione.com
🌐 ariccionemilano.it

Chiusura: Lunedì e Sabato a pranzo

Presente a Milano anche con a' Riccione Bistrot, a' Riccione Terrazza 12 e a Santa Margherita Ligure con a' Riccione Santa Margherita

A' Riccione Terrazza 12

Via Durini, 28
20122 Milano

☎ +39 02 92853303 - +39 02 92853651
✉ info@ariccioneterrazza12.it
🌐 ariccionemilano.it
Chiusura: Mai

Al Grissino

Via G. B. Tiepolo, 54
20129 Milano

☎ +39 02 730392 - +39 02 70121773
✉ infogrissino@gmail.com
🌐 algrissino.it

Chiusura: Lunedì e Domenica sera

Al Pesciolino

Via G. Da Procida, 27
20149 Milano

☎ +39 339 7687669
✉ info@alpesciolino.it
🌐 alpesciolino.it

Chiusura: Lunedì

Al Porto

Piazza Antonio Cantore
20144 Milano

☎ +39 02 89407425
✉ info@alportomilano.it
🌐 alportomilano.it

Chiusura: Domenica; Lunedì a pranzo

Un ristorante di pesce nell'ex Casello dell'antico porto di Milano

Al Sale Grosso

Via Ippolito Nievo, 33
20145 Milano

☎ +39 02 341290
✉ info@alsalegrosso.it
🌐 alsalegrosso.it

Chiusura: Sabato a pranzo e Domenica

All'Origine

Viale Monte Nero, 20
20135 Milano

☎ +39 02 68856445
✉ info@ristoranteallorigine.com
🌐 ristoranteallorigine.com
Chiusura: il pranzo da lunedì a venerdì

Antica Osteria del Mare

Via Ascanio Sforza 105
20141 Milano

☎ +39 02 89546534
✉ info@anticaosteriadelmare.it
🌐 anticaosteriadelmare.it

Chiusura: Domenica; Lunedì a pranzo

Antica Osteria Moirago

Via Cesare Pavese, 4
20058 Moirago di Zibido San Giacomo

☎ +39 02 90002174
☎ +39 333 3693822
✉ anticaosteriamoirago@gmail.com
🌐 anticaosteriamoirago.it

Chiusura: Lunedì; Domenica sera

Antica Trattoria Monluè

Via Monluè, 75
20138 Milano

☎ +39 02 7610246
✉ info@trattoriamonlue.it
🌐 trattoriamonlue.it

Chiusura: Domenica e Sabato a pranzo
Fu citata da Alessandro Manzoni, come "Hostaria del Pesce", nel quindicesimo capitolo del celebre romanzo I Promessi Sposi.

Bacco e Arianna

Via Circonvallazione, 1
20090 Trezzano sul Naviglio

☎ +39 02 48403895
✉ ristorante@baccoearianna.net
🌐 baccoearianna.net

Chiusura: Sabato a pranzo; Domenica
Offre Servizio di Catering con Bacco e Arianna Catering

Baja Sardinia

Via Tagliamento 11, (Ang. Via Don Bosco)
20139 Milano

☎ +39 02 569 5314
Chiusura: Mai

Barmare

Corso Lodi, 12
20135 Milano

☎ +39 02 36518110
✉ info@barmare.it
🌐 barmare.it

Chiusura: Domenica a pranzo

Basara Milano

Corso Italia 6
20122 Milano
☎ +39 02 72020141
✉ corsoitalia@basara.it
🌐 basara.it

Chiusura: Domenica; Lunedì e Sabato a pranzo

Basara Milano

Piazza Duomo - Rinascente
20121 Milano
☎ +39 02 87178814
✉ duomo@basara.it
🌐 basara.it

Chiusura: Mai

Basara Milano

Via Tortona, 12
20144 Milano
☎ +39 02 83241025
✉ viatortona@basara.it
🌐 basara.it

Chiusura: Domenica e Sabato a pranzo
Delivery, Take Away e Catering

Basara Milano

Via Washington 70
20146 Milano
☎ +39 02 87176873
✉ viawashington@basara.it
🌐 basara.it

Chiusura: Domenica e Sabato a pranzo

Bentoteca

Via San Calocero 3
20123 Milano
☎ +39 340 8357453
✉ hello@bentoteca.com
🌐 bentoteca.com

Chiusura: Lunedì e Martedì; Mercoledì e Giovedì a pranzo

Cucina giapponese

Bistrot Pedol

Via G. B. Sammartini, 2
20125 Milano
☎ +39 389 6453426
✉ info@bistrotpedol.it
🌐 lavetrinadelpesce.it

Chiusura: Mai

Presso il Mercato Centrale di Milano con La Pescheria Pedol

Bistrot Piccolo Mare

Viale Nazario Sauro, 11
20124 Milano
☎ +39 02 6080864
☎ +39 331 86995715
Chiusura: Lunedì sera

Bottega Sicula Pescheria

Via Mantova, 5
20135 Milano
☎ +39 02 36534241
✉ bottegasiculamilano.it

Chiusura: Mai

Il primo concept a Milano di casa-locale, dove essere accolti e coccolati come nell'intimo della propria casa

Ceresio

Via Ceresio, 7
20154 Milano
☎ +39 02 31039221
✉ info@ceresio7.com
🌐 ceresio7.com

Chiusura: Mai

Consolare

Via Ciovasso, 4
20121 Milano
☎ +39 02 72023459
✉ narduccigianni@gmail.com
🌐 ilconsolare.it

Chiusura: Domenica sera; Lunedì

Cruditè

Via Eugenio Villoresi 10
20143 Milano
☎ +39 02 84542544
☎ +39 342 3974903
🌐 cruditemilano.it

Chiusura: Lunedì

Da Giacomo

Via P. Sottocorno, Via B. Cellini, 6
20129 Milano
☎ +39 02 76023313
✉ marketing@giacomomilano.com
🌐 giacomomilano.com

Chiusura: Mai

Da Giacomo Arengario

Via Guglielmo Marconi, 1
20123 Milano
☎ +39 02 72093814
✉ marketing@giacomomilano.com
🌐 giacomomilano.com

Chiusura: Mai

Da Giulia

Piazza Antonio Gramsci, 3
20154 Milano
☎ +39 02 36512177
☎ +39 351 8797885
✉ info@ristorantedagiulia.it
🌐 ristorantedagiulia.it

Chiusura: Lunedì

Dei Ristorante

Via Solferino, 44
20121 Milano
☎ +39 02 47706383
☎ +39 389 1832850
✉ deibistrot@gmail.com

🌐 deibistrotmilano.com

Chiusura: Mai

Del Pescatore

Via Atto Vannucci, 5
20135 Milano
☎ +39 02 58320452
✉ trattoriadelpescatore.it
Chiusura: Domenica e Lunedì

Di Mare In Meglio

Piazzale Medaglie D'oro, 3
20135 Milano
☎ +39 02 36551372
☎ +39 329 7169279
🌐 dimareinmeglio.it

Chiusura: Lunedì

Donna Caterina

Via Emilio Morosini, 26
20135 Milano

☎ +39 02 72192549

✉ vdonnacaterinaristorante@gmail.com

🌐 donnacaterina.info

Chiusura: Giovedì

Consegna a domicilio

Enoteca Con Cucina Di Pesce

Via Gustavo Fara, 14
20124 Milano

☎ +39 02 66986158

☎ +39 338 2023133

✉ enotecaconcucinadipesce@gmail.com

🌐 enotecaconcucinadipesce.it

Chiusura: Domenica

Fishbar De Milan Montebello

Via Montebello, 7
20121 Milano

☎ +39 02 62087748

✉ info@fishbar.it

🌐 fishbar.it

Chiusura: Mai

Food Writers

Via Domenico Millelire, 14
20147 Milano

☎ +39 389 5380120

✉ info@food-writers.it

Chiusura: Domenica

Forneria Metropolitana

Via Guglielmo Pecori Giraldi, 6
20139 Milano

☎ +39 320 0388994

✉ info@forneriametropolitana.it

🌐 forneriametropolitana.it

Chiusura: Mai

Forte Restaurant

Viale Monte Grappa, 12b
20124 Milano

☎ +39 02 94767782

✉ milan@forterestaurants.com

🌐 forterestaurants.com/forte-milano-it/

Chiusura: Giovedì

Ristoranti a Londra e Miami

FRADES Porto Cervo

Via Giuseppe Mazzini 20
20123 Milano

☎ +39 391 3863232

✉ fradesmilano@gmail.com

🌐 frades.eu/it/content/milano

Chiusura: Domenica, Lunedì

Garden

Via Sabatino Lopez, 9
20157 Milano

☎ +39 02 3559167

✉ salvowilliam.20@icloud.com

🌐 ristorantepizzeriagarden.it

Chiusura: Martedì

Giardino di Giada

Via Palazzo Reale, 5
20122 Milano

☎ +39 02 8053891

✉ info@giardinodigiada.it

🌐 food-writers.it

Chiusura Lunedì

Glauco

Via Achille Maiocchi, 29
20129 Milano

☎ +39 02 20241973

☎ +39 345 0556465

✉ info@ristoranteglaucomilano.com

🌐 ristoranteglaucomilano.it

Chiusura Lunedì

Hana Restaurant

Corso Vercelli, 37
20144 Milano

☎ +39 02 48197213

✉ info@hanarestaurant.it

🌐 hanarestaurant.it

Chiusura: Domenica e Lunedì a pranzo

Cucina giapponese

Haru Restaurant Baggio

Via Benozzo Gozzoli, 130
20152 Milano

☎ +39 02 38234361

🌐 harurestaurant.it

Chiusura: Mai

Cucina giapponese e orientale

Haruka Sushi

Corso San Gottardo, 49
20136 Milano

☎ +39 02 39811266

✉ harukasushimilano@gmail.com

🌐 harukasushi.it

Chiusura Lunedì

Cucina giapponese

Ichikawa

Via Lazzaro Papi, 18
20135 Milano

☎ +39 02 47750431

✉ ichikawamilano@gmail.com

🌐 ichikawa.it

Chiusura: Domenica, Lunedì, Venerdì a pranzo

Cucina giapponese

Il Comorano - Sempione

Via Angelo Poliziano 1
20154 Milano

☎ +39 02 94383205

✉ info@ilcormoranosempione.it

🌐 trattoriailcormorano.it

Chiusura: mai

Il Cormorano - Isola

Via Luigi Porro Lambertenghi, 34
20159 Milano

☎ +39 02 69004383

✉ info@trattoriailcormorano.it

🌐 trattoriailcormorano.it

Chiusura: mai

Il Delfino

Viale Gran Sasso, 26
20131 Milano

☎ +39 02 2665427

✉ info@ristoranteildelfino.it

🌐 ristoranteildelfinomilano.it

Chiusura Domenica e Lunedì pranzo

Il Faro

via Marco D'Oggiono 6
20123 Milano

☎ +39 02 58104107

✉ info@ilfarodimilano.it

🌐 ilfarodimilano.it

Chiusura: Domenica, da Lunedì a Giovedì a pranzo

Il Mosto Selvatico

Via Cesare Da Sesto, 13
20123 Milano

☎ +39 02 89406172

☎ +39 338 4250110

✉ ristoranteilmostoselvatico@yahoo.it

🌐 ilmostoselvatico.com

Chiusura: Domenica

Isola dei Sapori

Via Augusto Anfossi, 10
20135 Milano

☎ +39 02 54100708

✉ info@ristoranteisoladeisapori.com

🌐 ristoranteisoladeisapori.com

Chiusura: Domenica, Lunedì a pranzo

Iyo

Via Piero della Francesca 74
20154 Milano

☎ +39 02 45476898

✉ info@iyo.restaurant.com

🌐 iyo-restaurant.com

Chiusura: Lunedì, Martedì

Cucina giapponese

Iyo Kaiseki

Piazza A. Aalto 9N02
20124 Milano

☎ +39 02 25062888

☎ +39 349 9738376

✉ info@iyo-kaiseki.com

🌐 iyo-kaiseki.com

Chiusura: Sabato e Domenica

Cucina kaiseki, autentica tradizione nipponica

L.a. Torre Del Mangia...Mi

Via Angelo Poliziano, 10
20154 Milano

☎ +39 02 3360301

☎ +39 339 3889424

✉ info@torredelmangia.com

🌐 torredelmangia.com

Chiusura: Lunedì

Ristorante di pesce fresco con cucina a vista

L'Alchimia

Viale Premuda 34
20129 Milano

☎ +39 02 82870704

✉ info@ristorantelalchimia.com

🌐 ristorantealchimia.com

Chiusura: mai

L'officina Del Pesce

Via Varese, 14
20121 Milano

☎ +39 02 62064325

☎ +39 393 9193424

✉ lofficinadelpescemilano@gmail.it

🌐 officinadelpesce.it

Chiusura: Domenica

La Barca

Via Achille Ratti, 54
20017 Rho

☎ +39 02 9303976

☎ +39 347 9933451

✉ info@trattorialabarca.com

🌐 trattorialabarca.com

Chiusura: Martedì

La Briciola Mare

Via Marsala, 2
20121 Milano

☎ +39 02 6551012

✉ amministrazione@labriciola.com

🌐 labriciola.com

Chiusura: Domenica, Lunedì a pranzo

La Pescheria Sapori Solari

Via Piero della Francesca, 38
20145 Milano

☎ +39 02 36685580

✉ info@saporisolari.com

🌐 saporisolari.com

Chiusura: Domenica

La Plancia

Via G.B. Cassinis, 13
20139 Milano

☎ +39 02 5390558

✉ info@laplancia.it

🌐 laplancia.it

Chiusura: Domenica

La Risacca 6

Via Marcona, 6
20129 Milano

☎ +39 02 55181658

✉ info@larisacca6.it

🌐 osterialarisacca6.it

Chiusura: Lunedì, Martedì a pranzo

La Risacca Blu

Viale Tunisia, 8 (ang. via Tadino, 13)
20124 Milano

☎ +39 02 20480964

✉ info@larisaccablu.it

🌐 larisaccablu.com

Chiusura: Lunedì

Servizio take-away e consegna a domicilio su tutta Milano

La Rosa Dei Venti

Via Piero della Francesca, 34
20154 Milano

☎ +39 02 347338

✉ info@ristorantelarosadeiventi.it

🌐 ristorantearosadeiventi.it

Chiusura: Lunedì

Langosteria

via Savona, 10
20144 Milano

☎ +39 02 58111649

✉ info@langosteria.com

🌐 langosteria.com/it

Chiusura: a pranzo

Private Dining / Langosteria a Casa / Chef a Casa / sette ristoranti presenti in quattro luoghi unici: Milano con quattro insegne, Parigi, Paraggi a Portofino e il Corviglia a St. Moritz. Possibilità di catering

Lato Mare

Via Caminadella, 2
20123 Milano

☎ +39 02 36744701

✉ latomaresrl@outlook.com

🌐 latomarefood.it

Chiusura: Domenica

Levino Milano

Via P. Custodi, 4
20136 Milano

☎ +39 02 49448281

✉ levinomilano@gmail.com

🌐 levinomilano.it

Chiusura: Domenica

Lobster&More Trattoria Brera

Via Palermo, 20
20121 Milano

☎ +39 02 654060

✉ trattoriaceraunavolta@live.it

🌐 lobsterristorantebrera.eatbu.com

Chiusura: Lunedì, Domenica sera

Mar'è - Il Buon Gusto

Via Colonna, 5
20122 Milano

☎ +39 02 83470172

✉ info@mareilbuongusto.it

🌐 mareilbuongusto.it

Chiusura: Lunedì

Maré Milano

Ripa di Porta Ticinese, 67
20143 Milano

☎ +39 389 2619726

✉ milano@mareconlaccento.it

🌐 mareconlaccento.it

Chiusura: Martedì

Marecrudo

Corso Di Porta Romana, 132
20122 Milano

☎ +39 02 58316012

✉ info@marecrudo.com

🌐 marecrudo.com

Chiusura: Mercoledì

Mieru Mieru

Via Magolfa, 14
20143 Milano

☎ +39 02 89406320

☎ +39 391 4230173

✉ info@mierumieru.it

🌐 mierumieru.it

Chiusura: Lunedì, Domenica sera e da martedì a sabato pranzo su prenotazione

Migasa

Via Bernardino Verro, 15
20141 Milano

☎ +39 331 9122968

🌐 www.migasa.milano.it

Chiusura: Domenica; Sabato a pranzo e Lunedì sera

Mimi Gourmet

Viale Pasubio, 16
20154 Milano

☎ +39 02 49475009

☎ +39 333 2455629

Chiusura: Lunedì, Domenica sera

Miyama

Via Caldera 1
20129 Milano

☎ +39 02 23163855

✉ info@miyama.it

🌐 miyama.it

Chiusura: Domenica

Servizio take-away e consegna a domicilio

Moya

Via Lodovico Il Moro, 11
20143 Milano

☎ +39 02 87280487

✉ info@moyasushi.it

🌐 milano.moyasushi.it

Chiusura: Lunedì, sabato e domenica pranzo

Omega 3

via Francesco Guicciardini 8
20129 Milano

☎ +39 02 76024111

✉ info@ristoranteomega3.it

🌐 ristoranteomega3.it

Chiusura: Domenica, Lunedì a Sabato pranzo
Takeaway

Orti del Belvedere

Via Orti, 10
20122 Milano

☎ +39 02 49781425

✉ info@gliortidelbelvedere.it

🌐 gliortidelbelvedere.it

Chiusura: Lunedì e Sabato a pranzo, domenica tutto il giorno

Osaka

Corso Giuseppe Garibaldi, 68
20121 Milano

☎ +39 02 29060678

☎ +39 331 1059517

✉ ristoranteosaka.milano@gmail.com

🌐 milanoosaka.com

Chiusura: Lunedì

Cucina tradizionale giapponese

Osteria Al Piccolo Molo

Via Antonio Grossich, 2
20131 Milano

☎ +39 02 36686452

✉ info@osteriaalpiccolomolo.it

🌐 osteriaalpiccolomolo.it

Chiusura: Martedì sera

Ostriche & Vino

Viale Col Di Lana, 5
20136 Milano
☎ +39 02 58100259
✉ info@ostrichevino.it
🌐 ostrichevino.eatbu.com
Chiusura: Domenica
La prima ostricheria di Milano

Panini Di Mare Bistrò - Milano Ticinese

Via Edmondo De Amicis, 9
20123 Milano
☎ +39 02 22198478
✉ paninidimare@gmail.com
🌐 paninidimare.it
Chiusura: Martedì

Paper Moon Giardino

Via Bagutta, 12
20121 Milano
☎ +39 02 76009895
✉ papermoon@papmoon.com
🌐 papermoongiardino.com
Chiusura: Domenica

Pescadero

Via Fratelli Bronzetti, 1
20129 Milano
☎ +39 333 900 8758
Chiusura: Mai

Pescato e Mangiato

Via Ernesto Breda, 44
20126 Milano
☎ +39 02 26000139
☎ +39 335 8102383
✉ pescatoemangiato@hotmail.it
🌐 pescatoemangiatomilano.it
Chiusura: Domenica e Lunedì sera

Pescetto

Via Alessandro Volta 9
20121 Milano
☎ +39 02 36754184
✉ pescettomilano@gmail.com
🌐 ilpescetto.it
Chiusura: Domenica, Lunedì, da Martedì a Venerdì a pranzo

Pescherie Riunite

C.so Colombo, 11
20144 Milano
☎ +39 02 58101669
✉ info@sevengroup.it
🌐 pescherieriunite.it
Chiusura: Lunedì e il pranzo da martedì a venerdì

Pescherie Riunite

P.zza S. Maria del Suffragio, 2
20135 Milano
☎ +39 02 55184461
✉ info@sevengroup.it
🌐 pescherieriunite.it
Chiusura: Lunedì e il pranzo da martedì a venerdì

Pescherie Riunite

Via San Marco, 29
20121 Milano
☎ +39 02 45488837
✉ info@sevengroup.it
🌐 pescherieriunite.it
Chiusura: Lunedì e il pranzo da martedì a venerdì

Pescherie Riunite

Via Settala, 16
20124 Milano
☎ +39 02 49712632
✉ info@sevengroup.it
🌐 pescherieriunite.it
Chiusura: Lunedì e il pranzo da martedì a venerdì

Pescherie Riunite

Viale Monte Nero, 29
20135 Milano
☎ +39 02 54019867
✉ info@sevengroup.it
🌐 pescherieriunite.it
Chiusura: Lunedì e il pranzo da martedì a venerdì

Pisco Cucina Di Mare

Via Agostino Bertani, 16
20154 Milano
☎ +39 02 33605057
✉ info@piscomilano.it
🌐 piscomilano.com
Chiusura: il pranzo da lunedì a venerdì

Polpo - Semplicemente Pesce

Via Melzo, 9
20129 Milano
☎ +39 02 84572974
☎ +39 342 3926392
✉ info@polpopesce.it
🌐 polpopesce.it
Chiusura: Lunedì e il pranzo da martedì a venerdì
Locale dinamico e contemporaneo, in cui è il pesce ad essere protagonista

Premiata Pescheria Spadari

Via Santa Maria Valle, 2a
20123 Milano
☎ +39 02 878250
☎ +39 371 5865426
✉ pescheria@pescheriaspadari.it
🌐 pescheriaspadari.it
Chiusura: Lunedì e Domenica sera
La boutique del pesce tra tradizione ed innovazione

RAW

Corso di Porta Romana, 45
20122 Milano
☎ +39 02 45076348
✉ info@raw-restaurant.it
🌐 raw-restaurant.it

Ristorante 13 Giugno

Via Carlo Goldoni, 44
20129 Milano
☎ +39 02 719654
☎ +39 333 7083199
✉ info@13giugno.com
🌐 13giugno.com
Chiusura: Mai
Consegna a domicilio sette giorni su sette

Ristorante Berton

Via Mike Bongiorno, 13
20124 Milano
☎ +39 02 67075801
✉ info@ristoranteberton.com
🌐 ristoranteberton.com
Martedì: 19:30 – 22:00
Da mercoledì a sabato: 12:30 – 14:00 e 19:30 – 22:00
Domenica e lunedì: chiuso

Ristorante Bianca

Via Bartolomeo Panizza, 10
20144 Milano

☎ +39 02 45409037
✉ info@ristorantebianca.com
🌐 ristorantebianca.com
Chiusura: Sabato a pranzo

Ristorante Sadler c/o Casa Baglioni

Via dell'Annunciata, 14
20121 Milano

☎ +39 02 58104451
✉ sadler@sadler.it
🌐 ristoranteSadler.it
Chiusura: Domenica

San Glicerio Uno

Via S. Glicerio, 6
20126 Milano

☎ +39 02 6424710
☎ +39 339 6784256
✉ prenotazioni@sangliceriouno.it
🌐 sangliceriouno.it
Chiusura: Domenica e Lunedì sera
Prelibatezze di pesce servite in un ambiente familiare con sedie impagliate e tovaglie a quadri

Sapemare

Via Pastrengo, 2
20159 Milano

☎ +39 338 1958213
✉ sapemare.milano@gmail.com
🌐 sapemare.it
Chiusura: Domenica; Lunedì a pranzo

Shannara 2 da Danilo

Viale Isonzo 24
20135 Milano

☎ +39 02 55019638
✉ info@shannara2.it
🌐 shannara2.it
Chiusura: Sabato a pranzo

Tartare House

Via San Gregorio, 11
20124 Milano

☎ +39 02 36592411
✉ info@tartarehouse.it
🌐 tartarehouse.it
Chiusura: Lunedì e a pranzo
Con Take Away e Delivery

Tenoha & Ramen

Via Vigevano, 20
20144 Milano

☎ +39 02 80889147
☎ +39 338 6705578
✉ info@tenoha.it
🌐 tenoha.it
Chiusura: Lunedì e Martedì
Cucina Ramen giapponese

Terraferma

Via Melchiorre Gioia, 63
20124 Milano

☎ +39 02 67382378
✉ info@ristoranteterraferma.it
🌐 ristoranteterraferma.it
Chiusura: Mai

Terrazza Calabritto

Viale Monte Grappa, 7
20124 Milano

☎ +39 02 63793923
✉ info@terrazzacalabritto.it
🌐 milano.terrazzacalabritto.it
Chiusura: Domenica; Lunedì a pranzo

Trattoria del Pescatore

Via Atto Vannucci, 5
20135 Milano

☎ +39 02 58320452
🌐 trattoriadelpescatore.it
Chiusura: Domenica e Lunedì

Tunas Milano

Via G. Fiamma, 6
20129 Milano

☎ +39 02 23183769
☎ +39 324 7432165
✉ info@tunasmilano.it
🌐 tunasmilano.it
Chiusura: Lunedì
Servizio di Pescheria, Gastronomia, Bistrot, Delivery

Valentino Legend

Via Agnello, 8
20121 Milano

☎ +39 02 89096673
☎ +39 328 8452785
✉ valentinolegend@hotmail.com
🌐 valentinolegend.it
Chiusura: Domenica

Vannucci Porta Romana

Via Atto Vannucci, 22
20135 Milano

☎ +39 02 58316152
☎ +39 375 5139197
✉ info@ristorantevannucci.it
🌐 ristorantevannucci.it
Chiusura: Martedì; la lunedì a venerdì a pranzo

Wicky's Innovative Japanese Cuisine

Corso Italia, 6
20122 Milano

☎ +39 02 89093781
☎ +39 338 8790530
✉ reservation@wicuisine.it
🌐 wicuisine.it
Chiusura: Sabato e Lunedì a pranzo; Domenica

Yang Sushi and Fusion

Via Gerolamo Cardano, 8
20124 Milano

☎ +39 02 36564212
Chiusura: Mai
Piatti fusion e specialità creative giapponesi di pesce



**INTERVISTA
AD ANDREA COLLODI
DELLA PESCHERIA PEDOL
DEL MERCATO WAGNER**

**PESCA
PELLICOLA
DAL 1959**

Una storia di famiglia e di passione per il pesce fresco dal 1929

In un angolo vivace del Mercato Wagner, a Milano, la pescheria Pedol è tra i punti di riferimento per chi cerca il miglior pesce fresco in città. La pescheria, nata nel 1929, è molto più di un banco: è un vero e proprio laboratorio del gusto, dove tradizione e qualità si incontrano ogni giorno per offrire ai clienti il pescato migliore. Dopo tre generazioni di Pedol, subentra Ugo Cosentino, ex AD di Pfizer e Presidente di Harmonium Pharma, che affida la pescheria ad Andrea Collodi. Correva l'anno 1986 e la qualità, la freschezza del pescato e l'attenzione al cliente sono



rimasti immutati, fedeli alla tradizione della famiglia fin dalla fondazione. Riconosciuta come “Bottega Storica” con una tradizione radicata e decenni di esperienza, Pedol si distingue per la qualità dei suoi prodotti, che spaziano dai classici del Mediterraneo fino a una selezione accurata di frutti di mare e ostriche non solo francesi, ma anche italiane. Un riferimento per gli amanti del pesce fresco, la pescheria offre anche consigli esperti su come scegliere, preparare e gustare il pesce, trasformando ogni visita in un viaggio nella cultura marinara. Una tappa imperdibile per chi cerca qualità, freschezza e autenticità.





La selezione del pesce: freschezza e sostenibilità

Ogni giorno, Pedol sceglie il pescato con grande cura, facendo della freschezza e della sostenibilità i pilastri della sua offerta. “Il nostro primo pensiero è sempre per il cliente”, spiega Andrea Collodi. “Per garantire un prodotto eccellente, ci rechiamo personalmente al mercato ittico di Milano, dove selezioniamo ogni pezzo con criteri rigorosi. Preferiamo il pesce del Mediterraneo, in particolare per le sue qualità organolettiche, ma ci apriamo anche a proposte internazionali, mantenendo sempre altissimi gli standard di tracciabilità e sostenibilità”.

Il rapporto con il Mercato Ittico di Milano: una collaborazione fondamentale

La connessione con il Mercato Ittico di Milano è un punto essenziale per la pescheria Pedol, che ne fa un partner di fiducia. “Senza il mercato ittico, non potremmo offrire questa qualità. Collaboriamo strettamente con i venditori del mercato, con cui abbiamo instaurato un rapporto di fiducia e rispetto reciproco. Conosciamo ogni pescatore e grossista, e possiamo fare affidamento sulla loro serietà per portare sui nostri banchi un pesce sempre fresco e controllato.” afferma Andrea Collodi

Il rapporto con i clienti: fiducia e dialogo

La pescheria Pedol è nota anche per l’attenzione verso i clienti, che trovano qui non solo qualità, ma anche consigli preziosi. “I nostri clienti sono molto attenti alla qualità e desiderano sapere cosa stanno acquistando. Ci piace spiegare l’origine del pesce, come riconoscerne

LA NOSTRA PASSIONE, LA CONTINUA RICERCA DELL'ECCELLENZA E L'ALTA QUALITÀ DEI PRODOTTI SONO I PILASTRI CHE CI CONTRADDISTINGUONO E PERMETTONO A PEDOL DI MANTENERE UNA POSIZIONE DI PRESTIGIO NEL SETTORE ITTICO, SUPPORTATI DA UNA SQUADRA UNITA E COMPETENTE.

la freschezza e suggerire ricette e metodi di cottura. Vogliamo creare un rapporto di fiducia: loro sanno che qui trovano non solo prodotti di altissima qualità, ma anche persone pronte a guidarli nella scelta.”

Pedol e sostenibilità

Questa storica pescheria milanese non solo garantisce una selezione di altissima qualità, ma si impegna anche in pratiche di sostenibilità. Ogni settimana, Pedol propone ai ristoranti locali le rimanenze del miglior pescato, riducendo così eventuali sprechi alimentari. Un'iniziativa che testimonia l'atten-

zione per l'ambiente e la volontà di valorizzare ogni risorsa marina, rendendo Pedol un esempio virtuoso di rispetto per il mare e di impegno verso una cucina sostenibile.

Guardando al futuro: tradizione e innovazione

In un settore che si evolve rapidamente, la pescheria Pedol mantiene salde le proprie radici, ma non teme il cambiamento. “Il nostro obiettivo è sempre lo stesso: offrire pesce di qualità. Ma ci piace anche sperimentare e introdurre nuovi prodotti e idee per rispondere alle esigenze dei nostri clienti. La nostra storia continua, con la stessa passione e l'amore per il mare che ci hanno accompagnato fin dal primo giorno.”



I NUMERI GIORNALIERI

20 consegne

250 Kg
di pesce venduto

150 clienti soddisfatti



PEDOL PESCHERIA MILANO

Mercato Comunale Wagner
piazza Wagner, 15/A
20145 Milano (MI)

+39 02 4692347

info@pescheriapedol.it

www.pescheriapedol.it

PescheriaPedol

@pescheriapedol

ORARI

Martedì – Venerdì

8.00 – 13.30; 15.30 – 19.30

Sabato

8.00 – 19.30



LE NOSTRE PESCHERIE

Nonostante la sua distanza dal mare, Milano è un punto di riferimento per il pesce fresco di qualità, grazie all'attività svolta dal Mercato Ittico di Milano. La città offre un'ampia scelta di pescherie specializzate che garantiscono materie prime pregiate e freschissime, ideali per soddisfare anche i palati più esigenti dove trovare e acquistare il pescato ideale per ogni occasione.

Pescheria Anna & Roby

Piazzale Ferrara, 2
20139 Milano
☎ +39 380 3594060
✉ robertocetrola@live.it
Chiusura: domenica e lunedì
All'interno del mercato comunale

Pescheria Antonelli

Via Parini, 13
20019 Settimo Milanese
☎ +39 02 3282957
☎ +39 392 9177046
✉ gojogo73@hotmail.it
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Bega Walter

Largo A. G. Gonzaga, 1
20138 Milano
☎ +39 02 5060929
☎ +39 339 4695322
✉ begapescheria@gmail.com
Chiusura: domenica e lunedì
All'interno del mercato comunale

Pescheria Binasco

Via Matteotti, 85
20082 Binasco
☎ +39 02 90092817
✉ vaniaivanova@gmail.com
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Bresso

Via Roma, 55
20091 Bresso
☎ +39 339 1280532
✉ r_catanese@live.it
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Clemente

Via Antona Traversi, 19
20157 Milano
☎ +39 02 39497576
☎ +39 340 6038491
✉ rclemente6.rc@gmail.com
Chiusura: domenica e lunedì
All'interno del mercato comunale

Pescheria Colombo

Via Italia, 55
20064 Gorgonzola
☎ +39 371 4377322
✉ alinang77@yhao.com
✉ pescheriacolombo@
confcommerciopec.it
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Corallo

Via Bossi, 3
20027 Rescaldina
☎ +39 0331 578572
☎ +39 349 7906346
✉ corallosas@tiscali.it
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Da Carlo

Via G. Cagliari, 3
20125 Milano
☎ +39 338 3455210
✉ teddymail72@gmail.com
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria De Lio Fiorenzo

Via San Rocco, 44
20012 Cuggiono
☎ +39 02 9746853
✉ silvana.dani007@gmail.com
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Delizie di Mare

Via Roma, 61
20013 Magenta
☎ +39 329 0487968
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria di Casoretto

Via Casoretto, 7
20131 Milano
☎ +39 02 91678882
☎ +39 338 6137400
✉ pescheriadicasoretto@hotmail.com
🌐 www.pescheriadicasoretto.com
Chiusura: domenica e lunedì
Servizio di cucina

Pescheria di Matteo

Piazza San Francesco, 14
20021 Bollate
☎ +39 02 3590239
☎ +39 347 9437264
✉ lapescheriadimatteo@gmail.com
🌐 www.lapescheriadimatteo.it
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Fady

Via Altamura 17
20158 Milano
☎ +39 335 6550122
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Fratelli Ursino

Via Novara, 74
20081 Abbiategrasso
☎ +39 02 94608695
☎ +39 339 3311560
✉ f.liursinopescherie@tiscali.it
🌐 www.ilkiosko24maggio.it
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Garofalo Domenico

P.zza Gramsci, 29-30
20092 Cinisello Balsamo
☎ +39 340 4749098
✉ domenico.garofalo46@gmail.com
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Gelmetti

Via Vitruvio, 8
20124 Milano
☎ +39 02 29522818
☎ +39 349 8368283
✉ pescheriagelmetti@gmail.com
🌐 www.gelmettimilano.com
Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria I Pesciolini

Corso di Porta Romana, 51
20122 Milano
☎ +39 02 54100474
☎ +39 348 9249416
✉ simone@ipesciolini.com
🌐 www.ipesciolini.com
Chiusura: domenica e lunedì mattina
Servizio di cucina
Fornitura indiretta

Pescheria il Kiosko

Piazza XXIV Maggio, 12
20123 Milano

☎ +39 02 89402224

☎ +39 347 1467166

✉ ilkiosko.24maggio@gmail.com

🌐 www.ilkiosko24maggio.it

Chiusura: domenica

Pescheria Il Pesce

Corso XXII Marzo, 49

20135 Milano

☎ +39 334 1847304

✉ sara.affatato.sa@gmail.com

✉ marco.viscusi@pec.it

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Le 2 Eliche

Via Polesine, 39

20139 Milano

☎ +39 02 57404666

✉ giator2080@tiscali.it

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Le Delizie del Palato

Via Crescenzago, 36

20134 Milano

☎ +39 02 21597733

☎ +39 327 0546968

✉ ledelizedelpalatosrl@gmail.com

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Mare Chiaro

Via Rossini, 4

20092 Cinisello Balsamo

☎ 351 8373554

✉ nicolascannicchio.180288@gmail.com

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Mimmo

Via Pier della Francesca, 20

20154 Milano

☎ +39 02 3318253

✉ pescheriamimmo1@gmail.com

🌐 www.pescheriamimmomilano.it

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Panattoni

Via Tibaldi, 24

20136 Milano

☎ +39 02 8322619

☎ 338 5418341

✉ pescheriapanattoni@gmail.com

🌐 www.pescheriapanattonimilano.it

altervista.org

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Pedol

Piazza Wagner, 2

20100 Milano

☎ 347 8015078 - 339 8136472

✉ info@pescheriapedol.it

🌐 www.pescheriapedol.it

Chiusura: domenica e lunedì

All'interno del mercato comunale

Pescheria Pesce Vivo

Via Sammartini, 68

20100 Milano

☎ +39 02 67071168

✉ info@pescheriapescivivo.it

🌐 www.pescheriapescivivo.it

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Pinali

Via Venegoni, 35

20025 Legnano

✉ matteo_scrugli@yahoo.it

☎ +39 0331 544466

☎ +39 333 4646076

Chiusura: domenica, lunedì e martedì

Pescheria Pontaccio

Via Pontaccio, 7

20121 Milano

☎ +39 02 86464408

✉ pescheria.pontaccio@alice.it

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Suigo

Piazza Wagner, 2

20145 Milano

☎ +39 02 4813071

☎ +39 335 6287138

✉ nasolino67@tiscali.it

🌐 www.pescheriasuigo.com

Chiusura: domenica e lunedì

All'interno del mercato comunale

Pescheria U Pesciolinu

Via San Michele, 41

20015 Parabiago

☎ +39 02 4451914

☎ +39 333 1737411

✉ michelecarusotto3004@gmail.com

Chiusura: domenica, lunedì e martedì

Pescheria Virgilio

Piazza Virgilio

20123 Milano

☎ +39 02 43986466

✉ info@pescheriavirgilio.it

🌐 www.pescheriavirgilio.com

Chiusura: domenica e lunedì

Servizio di cucina

Fornitura indiretta

Pescheria Vittoria

Via Montenero, 12

20100 Milano

☎ +39 02 59901172

☎ +39 348 7972137

✉ griglia58@gmail.com

🌐 www.pescheriavittoria.it

Chiusura: domenica e lunedì

Pescheria Voto Pietro

Piazza San Lorenzo, 51

20090 Trezzano sul Naviglio

☎ +39 02 4451914

☎ +39 333 1737411

✉ michela.mitiso@gmail.com

Chiusura: domenica e lunedì



I NOSTRI AMBULANTI

Cosa c'è di più affascinante del mercato rionale? Un mondo unico e particolare, un riferimento di quartiere per tutti i cittadini che possono acquistare frutta, verdura, generi alimentari più disparati e naturalmente anche il pesce fresco di qualità.

Andreacchio Alessandro

☎ 339 3873838
carmen.bran@email.it

Astice Blu di Vella Giacinto

☎ 348 1555501
✉ v.giacinto431@gmail.com

Lunedì e Venerdì Largo degli Alpini (Gorgonzola), Martedì via Vasari (Milano), Mercoledì via Buonarroti (Milano) e Cernusco sul Naviglio, Giovedì via Tagliamento (Cesate)

Azzellini Luciano

☎ 347 8068339
✉ luciano.azzellini69@gmail.com

Battista Mario

☎ 346 1031260
✉ battistamario179@gmail.com

Binetti Maurizio

☎ 347 2772707
✉ Binettimaurizio72@yahoo.it

Bino Natalino Giovanni Giuseppe

☎ 347 7140149
✉ natalinobino@yahoo.it
Dal Lunedì al Venerdì servizio di fish&chips in piazzale Leonardo da Vinci (Milano) dalle 10:30 alle 14:30

Blue Ittica Srl

☎ 340 1699770
✉ blueitticasrl@outlook.it
Martedì e Venerdì piazza Bonola (Milano), Mercoledì piazza Giovanni Falcone (Cesano Boscone), Giovedì via Tonezza (Milano), Sabato via Falck (Milano)

Boatto Renato

☎ 338 2601166
✉ renato-marica@hotmail.it
Martedì via de Capitani (Concorrezzo), Mercoledì via Matteotti (Bovisio Masciago), Venerdì piazza Europa (Villasanta), Sabato via Ortles (Seveso)

Capacchione Carlo

☎ 333 2446702
✉ katiacapa@alice.it
Martedì e Sabato piazzale Lagosta (Milano), Giovedì via Valmaira (Milano), Venerdì via Termopoli (Milano)

Chirullo Domenico

☎ 333 8700975
✉ d.chirullo@alice.it
Martedì e Venerdì via Volturmo (Lodi), Giovedì via Vittorio Emanuele (Maleo)

Cosmar di Azzellini Cosimo Damiano

✉ cosmar.azzellini@gmail.com
☎ 339 40 42 036

Danifish snc di Stan Daniela & C.

☎ 328 6314016
✉ danielastan@libero.it
Martedì via Cellini (Segrate), Mercoledì viale Abruzzi (San Bovio), Giovedì piazza dei Fiori (Segrate), Venerdì piazza Nenni (Pozzolo Martesana), Sabato viale Assunta (Cernusco sul Naviglio)

D'Errico Angelo e figli sas

☎ 342 8020300
✉ alessia.derri@libero.it
Lunedì piazza Prealpi (Milano), Mercoledì, via Incirano (Nova Milanese), Giovedì via Polonia (Cologno Monzese); Venerdì via Curiel (Milano), Sabato via Baracca (Sesto San Giovanni)

Di Biase Angela

☎ 338 1183320
✉ Linostea@icloud.com
Martedì via Papa Giovanni XXIII (Cologno Monzese), Mercoledì piazza Giovanni Falcone (Cesano Boscone) Giovedì via F.Ili Traversi (Milano), Venerdì via Termopoli (Milano), Sabato piazza Martesana (Milano)

Di Biase Antonio

☎ 339 3414710
✉ tonydibiase@libero.it
Lunedì via Santa Marta (Trezzo sull'Adda), Martedì via Aldo Moro (Gessate), Mercoledì piazza Libertà (Bellusco), Giovedì via Polonia (Cologno Monzese), Venerdì via Curiel (Milano), Sabato via Tabacchi (Milano)

Di Biase Domenico

☎ 339 8950394
✉ dibiasemimmo65@gmail.com

Di Biase Domenico

☎ 338 7459408

Di Biase Giovanni

☎ 333 3999254
✉ giannidibiase@hotmail.it
Martedì piazza Ferrara (Milano), Mercoledì piazzale Ferdinando Martini (Milano), Giovedì via Pietro Calvi (Milano), Venerdì piazza Soncino (Cinisello Balsamo), Sabato via Puricelli Guerra (Sesto San Giovanni)

Di Biase Luciano

☎ 338 1582767
✉ partoparto70@yahoo.it

Di Biase Patrizia

☎ 338 2108575
✉ nicolagentile28@icloud.com
Martedì via del Corso (Paderno), Mercoledì Baruccana (Seveso), Giovedì piazza Prealpi (Milano), Venerdì via Bolivia (Palazzolo), Sabato Pioltello.

Di Pilato Domenico

✉ tonsinoleonardo@gmail.com
☎ 331 1783940

Di Pilato Domenico

☎ 339 3723999
✉ pesat62@gmail.com

Di Toma Michele

☎ 338 3344057
✉ rosalia.sorci@tiscali.it

**F.lli Di Grazia snc
di Di Grazia Simone & C.**

☎ 335 8098492
✉ simo_kobe_88@hotmail.it
*Martedì piazza Piccola (Garlasco),
Mercoledì via Bologna (Buccinasco),
Giovedì via del Sole (Assago), Venerdì
via Tiziano (Buccinasco), Sabato piazza
Petrarca (Corsico)*

Falci Francesco

☎ 348 7484496
✉ falcifrancesco74@gmail.com
*Lunedì piazza degli Umiliati (Lissone),
Martedì piazza A. Moro (Limbiate),
Mercoledì via Oberdan (Nova Milanese),
Giovedì piazza Libertà (Solaro), Venerdì
via Europa (Cormano), Sabato via Po
(Ospitaletto di Cormano)*

Falci Massimiliano**Falci Pietro**

☎ 347 2525735
✉ falcapietro@icloud.com

Farrag Abd El Nasser

✉ abdelnasserfarrag69@gmail.com

Ferrarini Dario Carlo

☎ 347 9350346
✉ ferrarinidariocarolo@gmail.com
*Martedì e Sabato via Fauchè (Milano),
Mercoledì via George Sand (Milano),
Giovedì via De Predis (Milano), Venerdì via
privata Catone (Milano).*

Feroni Tiziano

☎ 333 1230628
✉ info@pescheriaferoni.it

Filippi Angelo ☎ 331 3088868

✉ angelofilippi@alice.it

**Fish & Sea snc
di Roberto Patantuono & C.**

☎ 333 2342159
✉ frankpata@gmail.com

Fracasso Renato

☎ 335 8306212
✉ renatofracasso@alice.it
*Martedì via A. Moro (Limbiate) - Venerdì e
Sabato Cassina Nuova (Bollate)*

**Gargano Nord di Ragni Cosimo
& Triggiani Simone snc**

☎ 338 8489815
✉ cosissi@hotmail.it

Giacomantonio Edoardo

☎ 324 8252430
✉ egiacomo566@gmail.com

I Mercanti del Mare srl

☎ 392 1888095
✉ laura.saggio@icloud.com
*Lunedì via Colombo (Milano), Mercoledì
piazza Buonarroti (Cernusco sul N.),
Giovedì via Calatafimi (Milano), Venerdì
piazza Bonola (Milano), Sabato via XXV
Aprile (Brugherio)*

II Mercato del Kiosko srl

☎ 3881 459763
*Martedì e Sabato viale Papiniano (Milano)
- Mercoledì viale Padova (Milano) -
Giovedì via Calvi (Milano) - Venerdì
piazze Susa (Milano)*

**II Pesce nella rete snc di Buenaventura
Marquez, Daniel Moises & C.**

☎ 329 9374112
✉ pescenellarete@gmail.com

Inglese Rino

☎ 347 9466374
✉ inglese.rino@gmail.com
*Martedì via Eustachi (Milano) Giovedì
via Ampere (Milano), Venerdì Via Marco
Aurelio (Milano), Sabato Piazza Tito
Minniti (Milano).*

**Ittica F.lli Brancaccio
di Brancaccio Mauro**

☎ 333 4713419
✉ mauro.brancaccio1986@gmail.com
*Lunedì Borgonovo Val Tidone, Martedì
Ponte dell'Olio e Sizzano, Mercoledì Pavia,
Venerdì Pavia e Chignolo Po, Sabato Pavia
e Opera*

Ittica Martella di Martella Angel

☎ 347 4979395
✉ angelo.martella313@gmail.com
*Martedì frazione Ravello (Parabiago),
Mercoledì Arluno, Giovedì piazza Marinai
d'Italia (Rho), Venerdì Cornaredo, Sabato
Chiesetta di Buccinasco*

Just Fish di Brancaccio Francesco

☎ 346 6849354
✉ frabrancaccio10@gmail.com
Sabato Zibido San Giacomo

La Perla del Mare di Di Biase Cosimo

☎ 349 7761314
*Giovedì Cesate, Venerdì Cesano Maderno,
Sabato San Giuliano Milanese*

La Rosa Blu di Cuccorese Gianluca

☎ 339 3077378
✉ gianlucacuccorese@yahoo.it
*Mercoledì via G. da Cermenate (Milano),
Giovedì via Fiamma (Milano), Venerdì
piazza Guardi (Milano), Sabato piazza del
Mercato (Cavenago B.)*

**Levante snc di Posapiano Domenico
e Posapiano Maurizio**

☎ 335 5219248
✉ maurizioposapiano@gmail.com
*Lunedì Magenta, Martedì Bollate,
Mercoledì San Giorgio su Legnano,
Giovedì Parabiago e via Mentana
(Magenta), Venerdì Buscate, Sabato
Legnano e Gaggiano*

Lo Spiedo Rovente snc

☎ 333 1108130
✉ lospiedorovente@libero.it

Mercoledì gastronomia in via Ciceri Visconti (Milano), Giovedì ortofrutta e gastronomia in via Pietro Calvi (Milano)

Maarouf Abdellatif

✉ abdelmaarouf441@gmail.com

Mar Rosso di Omar Mohamed

✉ marrossodiomar134@gmail.com

Mastropasqua sas di Mastropasqua Pietro & C.

☎ 339 6110202

✉ pietro.mastra@icloud.com
Martedì piazza Aldo Moro (Rozzano), Mercoledì piazza delle Forze Armate (Cerro Maggiore), Giovedì Casorate Primo, Venerdì piazza Puccini (Pieve Emanuele), Sabato piazza Foglia (Rozzano)

Mastropasqua Pietro

☎ 392 2676601

Matteoni Stefano

☎ 349 2238217
✉ matteoni.stefano@libero.it

Lunedì Via San Marco (Milano) - Martedì via Eustachi (Milano) - Mercoledì Via Val di Ledro (Milano) - Giovedì Via Ampere (Milano) - Venerdì Largo Quinto Alpini (Milano) - Sabato via Valvassori Peroni (Milano)

Milan Fish sas di Staicu Cristian Nicolae

✉ cristianstaicu94@icloud.com

Mohamed Ahmed Mohamed Attia

✉ attia4843@gmail.com

Montecalvo Alessia

☎ 338 6723591

✉ royale05@alice.it

Martedì Caronno Pertusella, Mercoledì Arluno, Giovedì Carnate, Venerdì Inverigo, Sabato Sesto San Giovanni

NCMA snc di Bartolomeo Nunzio & C.

☎ 339 6428815

✉ dibart72@gmail.com

Martedì via Papa Giovanni XXIII (Cologno Monzese), Mercoledì via Gobetti (Inzago), Giovedì e Sabato piazza Cambiaghi (Monza), Venerdì piazza Decorati Al Valore Civile (Cassina de' Pecchi)

Nella Vecchia Fattoria di Cuzzola Paolo**Paolino Raffaele**

☎ 338 3086438

✉ raffaele.paolino58@gmail.com
Mercoledì via Vespri Siciliani (Milano), Venerdì via Fretelli di Dio (Milano), Sabato via Osoppo (Milano)

Parisi Gino**Parisi Marco**

☎ 334 3615544

✉ lorenzoparis@gmail.com
Mercoledì Besana Brianza, Giovedì Briosco, Venerdì Villasanta, Sabato Limito di Pioltello

Pescheria Fish&Chips di Abdelhalim

☎ 393 2049123

✉ zenomhalem92@gmail.com

Martedì Zelo Buon Persico, Venerdì San Giuliano Milanese

Pescheria La Caravella di Luca Vella

☎ 345 9716226

✉ pescherialacaravella@gmail.com

Martedì via Kennedy (Mariano Comense), Mercoledì via Dante Alighieri (Besana Brianza), Venerdì via Pietro Nenni (Giussano), Sabato piazza Marconi (Cantù)

Pirrone snc di Giovanni Pirrone & C.

☎ 338 1310458

✉ giovannip.55@hotmail.it

Martedì piazzale Ferrara (Milano), Mercoledì via Rancati (Milano), Giovedì via Osoppo (Milano), Venerdì via Canaletto (Milano), Sabato viale Papiniano (Milano).

Posapiano Daniele

☎ 333 8021803

✉ posapianodaniele@gmail.com

Martedì Villastanza di Parabiago, Giovedì Castano Primo, Venerdì e Sabato Abbiategrasso

Posapiano Nicola

☎ 392 9454817

✉ nicolas11@live.it

Mercoledì Vanzago, Giovedì Rho, anche vendita on-line su www.24.fish

Profumo di Mare snc di Di Biase Vincenzo e Peluso Rita

☎ 349 7647589

✉ profumodimare.rp@gmail.com

Re Pesce di Restuccia Mario

☎ 324 8324865

✉ restucciamario1@gmail.com

Martedì piazza Tito Minniti (Milano), Mercoledì via Gaeta (Milano), Giovedì via Ampère (Milano), Venerdì piazza Guardi (Milano), Sabato piazza Tito Minniti (Milano)

Sanza Geremia**Solo Mare snc di Azzellini e Antognolli**

☎ 347 6807037

✉ azzellini76@hotmail.it

Martedì Mariano Comense, Mercoledì Fagnano Olona, Giovedì Romano di Lombardia, Venerdì Gavirate, Sabato Gallarate

Tenore Diego

☎ 338 6754925

✉ diegotenore1972@gmail.com

Martedì piazza Sant'Agostino (Milano), Mercoledì viale Cermenate (Milano), Giovedì via Osoppo (Milano), Venerdì via Crema (Milano), Sabato viale Papiniano (Milano)

Toto Michele

☎ 347 4565860

✉ totomichele@live.it

Martedì via Eustachi (Milano), Mercoledì via Buonarroti (Cernusco Sul Naviglio), Giovedì via Solferino (Milano), Venerdì via Marco Aurelio (Milano), Sabato via Benedetto Marcello (Milano)

Tozzi Rocco

☎ 348 3694709

✉ rocco.tozzi60@gmail.com

Mercoledì Arcore, Giovedì Cassano d'Adda, Venerdì Fino Mornasco, Sabato Treviglio

Tracuzzi Claudio & C. sas

☎ 338 6876168

✉ tracuzziclaudio@gmail.com

Martedì San Rocco (Monza), Mercoledì Santa Maria Hoe (Lecco), Giovedì Erba, Venerdì Fara di Gera D'Adda, Sabato Brugherio

Triggiani Luciano

☎ 333 4609816

✉ ltriggiani@hotmail.it

Martedì Concorezzo, Mercoledì Olgiate Comasco, Giovedì Varedo, Venerdì Pogliano Milanese, Sabato Seregno

Triggiani snc

di Triggiani Alessandro & C.

☎ 347 4625809

✉ alessandrotriggiani72@gmail.com

Lunedì, Mercoledì e Sabato Cinisello Balsamo, Martedì Barlassina, Giovedì Meda, Venerdì Garbagnate Milanese

Vitale Biagio

Voto Francesco

✉ ghebro98@gmail.com

Zanni Francesco

☎ 338 8225321

✉ zanni.francesco58@gmail.com

Lunedì via Cesariano (Milano), Martedì piazza Bonola (Milano), Mercoledì via Pareto (Milano), Giovedì via Cesariano, (Milano) Venerdì via dei Missaglia (Milano), Sabato Bastioni di Porta Nuova (Milano)



Tutte le pescherie e gli ambulanti citati in queste ultime due sezioni si contraddistinguono per essere acquirenti dei nostri Operatori presso il Mercato Ittico Milano.

I mercati rionali di Milano: dove e quando

Secondo il Comune di Milano, i mercati rionali cittadini (circa un centinaio) sono luoghi autentici e vibranti di vitalità, animati dalle bancarelle, dai colori di frutta, verdura e pesci freschi e profumati, dai volti e dalle voci di chi li vive. Ecco dove trovare i mercati di Milano per ogni giorno della settimana.

LUNEDÌ

Mercato San Marco *

Via San Marco (zona Duomo)

Mercato Cambini *

Via Leonardo Cambini (zona Udine)

Mercato Kramer *

Via Antonio Kramer (zona Palestro)

Mercato Moretto da Brescia *

Via Moretto da Brescia (zona Lambrate)

Mercato Pisani Dossi *

Via Carlo Alberto Pisani Dossi (zona Lambrate)

Mercato Ghini *

Via Luca Ghini (zona Vigentino, Chiaravalle, Gratosoglio)

Mercato Trechi *

tra via Sigismondo Trechi e via Giuditta e Giulia Grisi (zona Garibaldi, Niguarda)

Mercato Ponti *

Via Ettore Ponti (zona Lorenteggio)

Mercato Cesariano *

Via Cesare Cesariano (zona Duomo)

Mercato Palmi *

Via Palmi (zona San Siro)

Mercato Arpino *

tra via Arpino e via Enzo Ferrieri (zona Baggio)

Mercato Zamagna *

Via Bernardo Zamagna (zona San Siro)

Mercato De Predis *

Via Ambrogio de Predis (zona Fiera, San Leonardo)

Mercato S. Teresa *

Via Santa Teresa (zona Vigentino, Chiaravalle, Gratosoglio)

MARTEDÌ

Mercato Garigliano *

Via Garigliano (zona Garibaldi, Niguarda)

Mercato Benedetto Marcello *

Via Benedetto Marcello (zona Città Studi, Lambrate)

Mercato Eustachi *

Via Bartolomeo Eustachi (zona Città Studi, Lambrate)

Mercato Barigozzi *

Via Ermanno Barigozzi (zona Porta Vittoria, Forlanini)

Mercato Vasari *

Via Giorgio Vasari (zona Porta Vittoria, Forlanini)

Mercato Mompiani *

Via Giacinto Mompiani (zona Porta Vittoria, Forlanini)

Mercato Gratosoglio Sud *

Via Gratosoglio (sud)

Mercato Strozzi *

Via Piero Strozzi (zona Lorenteggio)

Mercato Papiniano *

Viale Papiniano (zona centro storico)

Mercato Bonola *

Piazza Federico Bonola

Mercato Fauchè *

Via Giovanni Battista Fauchè (zona Gallaratese)

Mercato Pascarella *

Via Cesare Pascarella (zona San Leonardo)

Mercato S. Miniato *

Via San Miniato (zona Garibaldi, Niguarda)

Mercato Airoli Venegoni *

Via Arioli Venegoni (zona San Siro)

MERCOLEDÌ

Mercato De Capitani *

Via Rosa Massara de Capitani (zona Niguarda)

Mercato Gaeta *

Via Gaeta (zona Garibaldi)

Mercato Val di Ledro *

Via Val di Ledro (zona Garibaldi)

Mercato Monza 325 *

Viale Monza 325

Mercato Zuretti *

Via Gianfranco Zuretti (zona Greco)

Mercato Rancati *

Via Ilarione Rancati (zona Centrale)

Mercato Vittorelli *

Via Privata Jacopo Vittorelli (zona Turro, Gorla)

Mercato Martini *

Piazzale Ferdinando Martini (zona Forlanini)

Mercato Cermenate *

Viale Giovanni da Cermenate (zona Vigentino)

Mercato Borsi *

Via Giosuè Borsi (zona Lorenteggio)

Mercato Giussani *

Via Don Giussani (zona Lorenteggio)

Mercato Vespri Siciliani *

Via Vespri Siciliani (zona Barona)

Mercato Bentivoglio *

Via Paolo Bentivoglio (zona De Angeli)

Mercato Pareto *

Via Vilfredo Pareto (zona Fiera)

Mercato Fiamminghino *

Via Mauro Fiamminghino (zona Gallaratese)

GIOVEDÌ

Mercato De Predis *

Via Ambrogio de Predis (zona Fiera, San Leonardo)

Mercato Orbetello *

Via Orbetello (zona Città Studi)

Mercato Ampere *

Via Andrea Maria Ampere (zona Lambrate)

Mercato Rombon *

Via Rombon (zona Lambrate)

Mercato Calvi *

Via Pietro Calvi (zona Forlanini)

Mercato Ungheria *

Viale Ungheria (zona Porta Vittoria)

Mercato Calatafimi *

Via Calatafimi (zona Duomo)

Mercato Di Rudini *

Via Antonio di Rudini (zona Lorenteggio)

Mercato Segneri *

Via Paolo Segneri (zona Barona)

Mercato Tonezza *

Via Tonezza (zona San Siro)

Mercato Osoppo *

Via Osoppo (zona De Angeli)

Mercato Cesariano *

Via Cesare Cesariano (zona Duomo)

Mercato Anona Traversi *

Via Fratelli Antona Traversi

Mercato Val Maira *

Via Val Maira (zona Niguarda)

VENERDÌ

Mercato Marco Aurelio *

Via Marco Aurelio (zona Stazione Centrale)

Mercato Stresa *

Via Stresa

Mercato Canaletto *

Via Canaletto

Mercato Benaco *

Via Benaco (zona Forlanini)

Mercato Crema / Piacenza *

tra via Crema e via Piacenza
(zona Vigentino)

Mercato Dei Guarnieri *

Via dei Guarnieri
(zona Gratosoglio)

Mercato Gratosoglio Nord *

Via Gratosoglio (nord)

Mercato Curiel *

Via Eugenio Curiel
(zona Inganni)

Mercato Bonola *

Piazza Federico Bonola

Mercato Pagano *

Via Mario Pagano

Mercato Catone *

Via Marco Porcio Catone
(zona Niguarda)

Mercato Neera *

Via Neera, 20141
(zona Gratosoglio)

Mercato F.lli di Dio *

Via F.lli di Dio (zona San Siro)

Mercato Cittadini *

Via Pier Francesco Cittadini
(zona San Leonardo)

SABATO

Mercato Garigliano **

Via Garigliano (zona Garibaldi)

Mercato Marcello **

Via Benedetto Marcello
(zona Lambrate)

Mercato Porta Nuova *

Porta Nuova

Mercato Aristotele *

Via Aristotele (zona Stazione
Centrale)

Mercato Valvassori Peroni **

Via Carlo Valvassori Peroni
(zona Lambrate)

Mercato Oglio *

Via Oglio (zona Forlanini)

Mercato Tabacchi **

Via Odoardo Tabacchi
(zona Gratosoglio)

Mercato Rogoredo *

Via Rogoredo

Mercato Papiniano **

Via Papiniano (centro storico)

Mercato Della Rondine *

Via della Rondine
(zona Inganni)

Mercato Delle Betulle *

Via delle Betulle (zona Baggio)

Mercato Osoppo **

Via Osoppo (zona San Siro)

Mercato Arcangeli *

Via Arcangeli (zona De Angeli)

Mercato Falck *

Via Enrico Falck (zona Fiera)

Mercato Ardissonne *

Via Francesco Ardissonne
(zona San Leonardo)

Mercato Fauchè **

Via Giovanni Battista Fauchè

Mercato Asmara *

Via Asmara (zona Garibaldi)

Mercato Ciccotti **

Via Ettore Ciccotti
(zona Niguarda)

Mercato “della Terra”

Orario: 9- 14 (primo e terzo
sabato del mese)
Via Procaccini (zona Fiera)

Mercato Trasimeno *

Via Trasimeno

Mercato “Fiera di Sinigallia” *

Via Alzaia Naviglio Grande,
angolo Via Valenza

ORARI * 7,30 – 14 ** 7,30 - 18



INDICE

→ Introduzione Cesare Ferrero	4
→ La Food Policy di Milano Anna Scavuzzo	12
→ Il Mercato Ittico Milano Danilo Simonetta	16
→ Sicurezza e controllo al Mercato Ittico Milano Fausto Quattrone	28
→ Il pesce: un alimento fondamentale, etico e sostenibile per l'alimentazione Giorgio Calabrese	38
→ I nostri Operatori	55
→ L'eredità gastronomica di nostro padre Vittorio Intervista a Chicco e Bobo Cerea	74
→ I nostri Ristoranti	83
→ Intervista ad Andrea Collodi della pescheria Pedol del mercato Wagner	98
→ Le nostre Pescherie	109
→ I nostri Ambulanti	115
→ I Mercati rionali di Milano: dove e quando	124



Danilo Simonetta
Direttore
Mercato Ittico Milano

Il Pesce a Milano 2025 è il primo progetto editoriale interamente dedicato al comparto ittico della città, pensato per orientare professionisti, operatori del settore e consumatori verso una conoscenza profonda e consapevole del mondo del pesce. Questo manuale mira a diventare una guida fondamentale per chi desidera scoprire i segreti del mare e le eccellenze del Mercato Ittico di Milano, centro di riferimento all'ingrosso per qualità, freschezza e varietà di pescato.

Strutturato in diverse sezioni, il volume si apre con una panoramica istituzionale che approfondisce la sua storia e il suo ruolo. A seguire sono citati gli operatori del Mercato, una selezione dei ristoranti di pesce a Milano e provincia, le pescherie e i venditori ambulanti attivi nei mercati rionali della città. Dedicata ad un pubblico esperto o di appassionati, questa guida offre informazioni pratiche e consigli preziosi per scegliere e acquistare il pesce in maniera responsabile.

Esplorare, comprendere e valorizzare il pesce a Milano: un patrimonio di cultura e sapore che si rinnova ogni giorno grazie alla passione e all'impegno del Mercato Ittico, cuore pulsante di tradizione e innovazione nella filiera ittica della città.

Questa pubblicazione è realizzata da Sogemi, partecipata del Comune di Milano