

Il pesce a Milano 2026

 salaecucina.it/it-it/il-pesce-a-milano-2026.aspx

Sala&Cucina

October 7, 2026

10/07/2026

La seconda edizione della guida racconta il cuore della filiera ittica lombarda e il sistema ittico milanese attraverso i suoi protagonisti, i luoghi e le eccellenze gastronomiche della città

Pubblicato da **è Multiverso**, torna per il secondo anno il volume che vuole essere un punto di riferimento per chi a Milano cerca qualità, sicurezza e **cultura del pesce**. Dopo la prima edizione 2025 focalizzata su pescatori, distributori e operatori del **mercato ittico** milanese, **Il Pesce a Milano 2026** amplia lo sguardo e approfondisce il racconto, con nuove voci e prospettive, testimonianze e riferimenti. La guida infatti restituisce l'immagine di un sistema in continua evoluzione dove al centro rimane il **Mercato Ittico di Milano**, cuore pulsante della filiera lombarda, da cui emerge il profilo di un'infrastruttura storica che da semplice luogo di scambio commerciale è diventata un hub agroalimentare tecnologico, sostenibile e culturale.

Un punto logistico strutturato ed efficiente

Il **Mercato Ittico** rappresenta un **gioiello d'avanguardia** perfettamente integrato nel tessuto urbano e privo di impatti olfattivi e oggi vanta una logistica efficiente e garantita dalla digitalizzazione totale dei pallet che, insieme a rigorosi controlli veterinari e biochimici, assicura la tracciabilità, consolidando il mercato come il primo e più sicuro anello della filiera alimentare regionale, consono alla densità abitativa e al flusso turistico della Lombardia.

Un luogo dove il pesce è protagonista assoluto, come afferma **Cesare Ferrero**, Presidente e AD di **Sogemi** Spa: "Si dice spesso che il miglior pesce di Italia si mangia a Milano, ma forse non c'è la stessa consapevolezza sul fatto che sia anche un **prodotto sicuro, di qualità**. Questa guida è nata lo scorso anno per spiegare cosa transita ogni giorno nel mercato, quali controlli vengono fatti e come avviene poi la distribuzione in città e in provincia. In un periodo in cui il significativo incremento dei prezzi aumenta il rischio di contraffazione alimentare, vogliamo aiutare i consumatori a scegliere bene cosa finisce nelle loro tavole". Un'analisi economica che evidenzia la **forza strategica** del mercato e la sua attenzione verso le sfide che il comparto ittico sta affrontando a

livello internazionale: “Dai cambiamenti climatici alla disponibilità della risorsa, fino all'evoluzione dei mercati e dei consumi tante sono le problematiche da affrontare. Solo attraverso il **dialogo** tra istituzioni, operatori e distribuzione possiamo costruire una **filiera sempre più solida**, sostenibile e capace di affrontare il futuro”.

Un punto di riferimento per la ristorazione

Sono oltre **50 i ristoranti raccontati** nella guida, attraverso storie, ricette e visioni di chi lavora il pesce con competenza e consapevolezza, nelle cucine dei ristoranti che ne interpretano ed esaltano qualità e stagionalità. Dal ristorante stellato alla trattoria, dall'osteria tipica al locale esotico, tra attività storiche e altre emergenti il pesce e la sua narrazione si rivelano in **ricette** e **location** cittadine e dell'hinterland. Tra i protagonisti del racconto anche **Claudio Sadler** che definisce il **Mercato Ittico** di Milano come un mondo vivo da esplorare alle prime luci dell'alba. “Venire al mercato – afferma - non significa solo rifornire il ristorante, quanto selezionare personalmente il pescato, toccare con mano la freschezza di quintali di prodotti, conoscere l'origine e la stagionalità di ogni materia prima”.

Mercati e pescherie, nuove forme di socialità

Il viaggio della guida prosegue poi nei quartieri della città, tra pescherie storiche, ambulanti e mercati comunali coperti che oggi rappresentano nuove forme di socialità, educazione alimentare e rigenerazione urbana: dalla ristorazione scolastica alla cucina stellata, il **Mercato Ittico** di Milano si conferma così un **hub culturale e tecnologico** unico ed emerge come Milano sia ormai diventata una vera capitale della cultura ittica, dove la qualità è garantita da una macchina organizzativa che tutela il consumatore in ogni passaggio della filiera. Questo avviene anche grazie alla **Food Policy** del **Comune di Milano**. Il volume descrive il luogo come un valore per la città, come guida culturale, più di una guida gastronomica.

Il Pesce a Milano 2026 si propone come uno strumento di analisi e conoscenza della filiera ittica lombarda, ma anche come un invito a riscoprire il **consumo consapevole** del pesce e a vivere il **Mercato Ittico** di Milano come patrimonio della città.

Titolo: La Guida del **Mercato Ittico** Milano Il Pesce a Milano 2026

Curatore: Mario Cucci

Editore: è Multiverso Edizioni

Pagine: 276

Redazione: Simona Cortopassi

Crediti fotografici: Archivio **SogeMi** SpA, Andrea Cherchi, Neri Cerù, Ioris Premoli

Prezzo di copertina: € 19,50

Edizione: Seconda edizione - maggio 2026

ISBN 979-12-98577-32-9

