

E' Milano la capitale italiana del pesce

 Redazione(<https://www.settenews.it/author/maura/>)

 10 Giugno 2026(<https://www.settenews.it/2026/06/10/>)

 Attualità (<https://www.settenews.it/category/attualita/>)


(Foto di Engin Akyurt - Pixabay)

Nella pianura padana, lontano da qualsiasi litorale, si trova il mercato ittico più importante d'Italia.

Una struttura da 10mila metri quadrati che ogni anno smista 100mila quintali di pesce fresco verso ristoranti, pescherie e mense di tutta la penisola, con un giro d'affari complessivo che sfiora i 200 milioni di euro.

Il motore che tiene in piedi questo sistema è la domanda con Milano, che è la città con la più alta concentrazione di operatori della ristorazione e della distribuzione alimentare del Paese.

Alberghi, ristoranti, catering, mense aziendali, gastronomie, una moltitudine critica di acquirenti professionali che non ha equivalenti altrove in Italia, chi produce o importa pesce di qualità sa che portarlo a Milano significa venderlo bene e venderlo tutto.

Per questa ragione il pescato più pregiato arriva qui prima che in qualsiasi altra piazza italiana, e da qui viene redistribuito sul resto del territorio.

Ventuno operatori specializzati lavorano ogni notte all'interno della struttura, le prime forniture arrivano poco dopo mezzanotte, le trattative si aprono nelle ore più buie e i listini vengono definiti solo a mattinata inoltrata, quando il mercato



ha già espresso il proprio andamento.

I prezzi non sono mai stabiliti in anticipo, si formano nell'incontro diretto tra venditori e acquirenti, sulla base della qualità e della disponibilità del momento.

Ogni giorno passano di qui oltre trecento specie ittiche diverse, con il quaranta per cento del prodotto italiano, mentre quasi la metà proviene da altri Paesi dell'Unione Europea e la parte restante da altre aree del mondo.

Una varietà che nessun canale della grande distribuzione organizzata riesce ad avvicinare.

A presidiare la qualità è un sistema di verifica che opera su tre livelli indipendenti, gli operatori che hanno l'obbligo di effettuare controlli interni su ogni partita in ingresso, l'autorità sanitaria locale che svolge ispezioni proprie e gli esperti veterinari presenti stabilmente durante le ore notturne. Provenienza, etichettatura, condizioni di conservazione e rispetto delle taglie minime previste dalla legge vengono verificati su ogni singolo carico.

È questo livello di rigore a distinguere la struttura milanese dalla maggior parte dei circuiti distributivi italiani, compresi quelli che operano in prossimità dei luoghi di pesca.

La gestione amministrativa del polo è affidata a Sogemi, società partecipata dal Comune di Milano, il cui mandato si limita alle infrastrutture, ai servizi e alla supervisione del rispetto delle regole mentre le attività commerciali sono interamente in capo ai privati.

Il sabato la struttura apre anche ai consumatori finali, che possono acquistare direttamente il prodotto in cassetta intera o già lavorato.

Negli ultimi anni Sogemi ha destinato circa 700 milioni di euro alla riqualificazione dell'intero polo agroalimentare cittadino, di cui il mercato ittico fa parte nell'ambito del progetto Foody.

La struttura ha sviluppato parallelamente una funzione formativa: istituti scolastici, università e professionisti del settore la visitano con regolarità per osservare dall'interno il funzionamento di una filiera che al grande pubblico resta largamente sconosciuta, che vale centinaia di milioni di euro e che ogni notte, in silenzio, rifornisce l'Italia intera.

Condividi:



FACEBOOK



TWITTER



LINKEDIN



EMAIL



WHATSAPP



TELEGRAM

mainini
AUTO

Corso Sempione, 174 - Legnano
0331 - 0454611 | www.maininiauto.it

(<https://www.maininiauto.it/>)



Più di 200 auto a km 0, aziendali e usate multimarca

**ACQUISTA UN'AUTO NEL
NOSTRO SHOWROOM**

Il secondo treno di pneumatici è in OMAGGIO



(<https://www.settenews.it/concerto-dei-the-southertz-ovvero-la-b-legnano-per-migliorare-gli-spazi-pubblici-davanti-ad-alcune-scuole/>)

