



MILANO

Ecco perché il pesce migliore d'Italia arriva prima a Milano che nelle località di mare

Milano è relativamente lontana dalle coste del Mediterraneo, eppure da decenni viene considerata dagli addetti ai lavori uno dei luoghi migliori d'Italia dove acquistare e consumare pesce. Non è affatto una leggenda metropolitana, ma il risultato di una filiera che funziona. Siamo stati al mercato del pesce a capire perché

**Vivian Petrini**

Editor di CiboToday

08 giugno 2026 20:10

“Il *pescato che sbarca a Genova arriva qua. E qualche volta poi torna indietro”*. Con questa battuta **Mario Cucci, giornalista e curatore della guida Il Pesce a Milano 2026**, sintetizza uno dei fenomeni meno noti della filiera ittica italiana. Da anni operatori e chef sostengono che il pesce migliore d'Italia si trovi a Milano, nonostante il capoluogo lombardo sia distante dal mare. Una contraddizione solo apparente; infatti, la domanda da porsi non è se il pesce migliore

si mangi a Milano, ma cosa significhi davvero "migliore". Per gli addetti ai lavori la qualità non coincide soltanto con la freschezza, ma anche da sicurezza alimentare, tracciabilità, varietà dell'offerta e capacità di selezione. Ed è proprio su questi aspetti che Milano gioca una partita diversa rispetto al resto del Paese.

Perché il pesce migliore arriva prima a Milano ce lo spiegano gli esperti

La risposta, in fondo, è molto meno romantica di quanto si possa immaginare.

Milano rappresenta il più grande bacino di consumo alimentare del Paese, dove sono concentrati migliaia di ristoranti, alberghi, mense, servizi di catering e per eventi, gastronomie, pescherie e attività commerciali. A questa domanda si aggiunge quella di un territorio vastissimo che comprende gran parte della Lombardia e del Triveneto. **Per chi pesca, importa o commercializza prodotti ittici, Milano rappresenta il mercato più sicuro e spesso più remunerativo.** *“Qui è sicuro di venderlo e lo può vendere a un prezzo migliore rispetto ad altri mercati italiani”*, spiegano gli operatori del settore. Per questo il pescato di maggior valore tende a convergere verso il Mercato Ittico milanese prima di essere redistribuito sul territorio.



Uno degli operatori del Mercato Ittico di Milano

Dentro il Mercato Ittico: una città che si sveglia quando Milano dorme

Per capire il funzionamento del mercato bisogna osservarlo quando Milano dorme.

Le attività iniziano intorno alle 23: tra mezzanotte e le due arrivano i camion provenienti dall'Italia e dall'estero. Lo scarico prosegue per ore e verso le quattro del mattino iniziano le contrattazioni e così alle sette gran parte del pesce è già stata venduta. **La compravendita conserva ancora molte caratteristiche dei grandi mercati tradizionali.** I prezzi non sono fissati in anticipo: si negozia, si confronta la qualità e solo a fine mattinata vengono definiti i listini ufficiali sulla base dell'andamento delle vendite.

Un gigante da 100 mila quintali l'anno

I numeri aiutano a comprendere la portata del fenomeno. **Il Mercato Ittico di Milano occupa circa 10 mila metri quadrati e ospita 21 aziende specializzate.** Qui ogni anno vengono commercializzati circa 100 mila quintali di prodotti ittici. Secondo quanto raccontato da **Danilo Simonetta**, responsabile operativo dei mercati Sogemi, il sistema delle transazioni registrate sviluppa un fatturato superiore ai 100 milioni di euro l'anno, ma considerando anche le operazioni esterne alla compravendita diretta (come forniture esterne), il valore complessivo raddoppia.



Il pesce del Mercato Ittico di Milano

Il mercato che non vende pesce

Uno degli aspetti meno conosciuti riguarda il ruolo di Sogemi, la società partecipata dal Comune di Milano che gestisce l'intero comprensorio agroalimentare.

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, Sogemi non vende pesce. *“È un po' come Malpensa. L'aeroporto non possiede gli aerei e non vende i voli, mette a disposizione infrastrutture e servizi. Lo stesso accade qui”*, ci spiega Cucci. **Gli spazi vengono concessi agli operatori, che svolgono la propria attività commerciale in autonomia**, seguendo regole rigorose stabilite dal gestore e dagli enti di controllo. Il compito di Sogemi è quello di garantire infrastrutture efficienti, sicurezza, servizi logistici, pulizia e corretto funzionamento del mercato. Mentre le attività commerciali restano in capo alle singole aziende.



Uno degli operatori del Mercato Ittico

La vera differenza? I controlli

Tra gli elementi che emergono con maggiore forza durante la visita c'è il sistema di controlli. Secondo Simone Berlio, consulente veterinario presente stabilmente nel mercato, si tratta di uno dei principali punti di forza della struttura. Ogni notte vengono effettuate verifiche documentali e visive sui prodotti in arrivo: provenienza, etichettatura, specie dichiarate, stato di conservazione, taglie minime e conformità

alle normative. *“Parliamo di un triplice controllo. C’è l’autocontrollo degli operatori, quello dell’Ats e infine quello svolto dai consulenti veterinari come me”*. Per molti professionisti del settore è proprio questo sistema a rendere il mercato milanese uno degli snodi più affidabili del Paese.

Il mito del chilometro zero

La visita al Mercato Ittico mette in discussione un luogo comune molto diffuso: l’idea che la vicinanza geografica garantisca automaticamente una qualità superiore del pesce. In realtà, per gli operatori la qualità dipende soprattutto dalla gestione della filiera e dai controlli lungo tutto il percorso. Secondo Cucci, il passaggio attraverso strutture organizzate come il Mercato Ittico permette verifiche più rigorose rispetto a circuiti informali, difficili da replicare su piccola scala. **È un elemento che rimette in discussione anche il mito del chilometro zero:** nel caso del pesce, la qualità è spesso più legata alla tracciabilità e ai controlli che alla distanza percorsa.

L’incredibile varietà passa per oltre 300 specie ogni giorno

Un altro elemento distintivo è la varietà dell’offerta. **Ogni giorno transitano oltre 300 specie differenti**, un numero molto superiore a quello normalmente disponibile nella grande distribuzione. **Circa il 40% del pesce commercializzato è italiano, il 43% arriva dall’Unione Europea e la restante quota proviene da Paesi extraeuropei.** La forza del sistema sta proprio nella possibilità di offrire contemporaneamente varietà di specie, provenienze, pezzature e tecniche di pesca, consentendo a ogni operatore di trovare il prodotto più adatto alle proprie esigenze. Il sabato il mercato apre anche al pubblico, che può accedere per acquistare cassette intere o pesce già pulito e porzionato, servizio a cui molti operatori si sono ormai adattati.

La guida del
Mercato Ittico Milano

IL PESCE A MILANO 2026

**DOVE TROVARLO,
COMPRARLO, GUSTARLO**

20 Operatori di Mercato

10 Pescherie

50 Ristoranti

2ª EDIZIONE

SogeMi
MERCATO ALIMENTARE MILANO

Il pesce a Milano 2026

Da San Martino a Foody: la storia di un mercato in trasformazione

Il Mercato Ittico di Milano, nato nella storica sede di San Martino e inaugurato nella configurazione attuale nei primi anni Duemila, oggi rientra nel progetto Foody, il piano di riqualificazione del Mercato Agroalimentare cittadino. **Negli ultimi anni Sogemi ha investito circa 700 milioni di euro per trasformare l'area in un hub europeo dedicato a qualità, sostenibilità e innovazione.** E accanto alla funzione commerciale, il mercato sta sviluppando anche un ruolo culturale e formativo: ogni settimana scuole, università e professionisti lo visitano per approfondire la filiera ittica e i temi dell'educazione alimentare. **In questo contesto si inserisce Il Pesce a Milano 2026**, guida curata da Mario Cucci e presentata a TuttoFood, che raccoglie oltre cinquanta indirizzi tra ristoranti, pescherie e operatori legati al Mercato Ittico. *“Molti ristoranti si riforniscono qui, ma raramente lo comunicano ai clienti”*, osserva Cucci.

L'obiettivo è rendere visibile una filiera spesso nascosta, evidenziando il legame tra mercato e ristorazione e valorizzando il lavoro quotidiano di professionisti che riforniscono la città. La forza del mercato quindi non risiede soltanto nelle tonnellate di prodotto movimentate ogni anno, nella varietà dell'offerta o nella capacità logistica. Risiede soprattutto nella possibilità di rendere comprensibile una filiera che spesso rimane invisibile. Alla fine, il motivo per cui il pesce migliore passa da Milano è il risultato di una domanda enorme, di una macchina organizzativa sofisticata, di controlli rigorosi e di una rete commerciale che non ha eguali nel Paese. **Per questo il pescato che arriva sulle coste italiane spesso fa tappa qui prima di raggiungere il resto d'Italia.** E qualche volta, come raccontano sorridendo gli operatori del mercato, torna perfino al mare da cui era partito.

Powered by CiboToday

CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente cliccare qui per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati