

I mercati del pesce: aste e poesia

Dalla Lombardia alla Campania andiamo alla scoperta dei più interessanti



Storie di mare 1. Le classiche moeche al mercato di Chioggia: sono i granchi verdi in fase di muta, specialità della cucina veneta; **2.** Il mercato di Milano è il più ricco d'Italia con pesce che arriva da tutto il mondo; **3.** Il mercato di Livorno ha sul tetto un murale con una gigantesca sardina e i versi: «Lische, squame, amore e libertà».

di **Alessandra Fenyves**

I mercati ittici italiani offrono un vero e proprio spettacolo gastronomico e di tradizione tra aste, profumo di mare e pesci di ogni tipo. Una visita è un'esperienza destinata a rimanere impressa. Molti di questi mercati sono aperti al pubblico in alcune fasce orarie e diventano anche una buona occasione per la spesa. I consumi di pesce in Italia sono aumentati negli ultimi anni raggiungendo una media di circa 25 chili a testa. La richiesta è talmente alta che il 65% del pescato in Italia arriva dall'estero. La vicinanza al mare per un buon mercato del pesce non ha grande importanza. Ciò che conta è l'organizzazione, l'efficienza dei trasporti, la garanzia di controllo. Ecco alcuni tra i mercati più interessanti d'Italia.

Il più importante

Considerato l'eccellenza per qualità, freschezza e varietà dei prodotti trattati, Milano serve gli ambulanti dei mercati riuniti, la Grande Distribuzione e le pescherie della città e delle altre provincie. Dallo scorso dicembre [SoGemi](#), la società che gestisce il mercato, ha lanciato il nuovo marchio [Mercato Ittico](#) Milano (Mim). Il pesce arriva da tutto il mondo.

Aperto al pubblico: il sabato dalle 9 alle 12,30

Pittoresco e tipico

Pittoresco e ben organizzato il [Mercato Ittico](#) al minuto di Chioggia garantisce la freschezza del pesce con l'approvvigionamento giornaliero che viene fatto intorno alle 4 del mattino. Qui si fa ancora l'asta all'orecchio dove il compratore fa la sua offerta nell'orecchio di un astatore che raccoglie le varie proposte e consegna la migliore. Si trovano pesci richiesti dal territorio

come sogliole, orate, branzini, capesante e moeche. Dalla Laguna veneta arrivano il ghiozzo, il gambero grigio, il granchio da moleca. Dall'alto adriatico gallinelle, latterini, mazancolle, moscardini.

Apertura: solo per addetti ai lavori dal lunedì al venerdì ore 3-5 del mattino, i visitatori autorizzati dopo le 16.30.

Modernissimo

Quello di Ancona è tra i primi porti pescherecci dell'Adriatico e il [mercato Ittico](#) è tra i più moderni d'Europa, famoso per il pesce dell'Adriatico dalle alici ai calamari, dai rombi alle seppie. La facciata è decorata dal disegno di una grande balena realizzato nel 2009 dall'artista Andreco. La compravendita avviene con due tipi di aste: la prima di notte nella grande struttura comunale, dove è venduto il pesce raccolto con la pesca a strascico; la seconda, a voce al rialzo, nello stabile del Consorzio Pescatori, avviene di pomeriggio e riguarda il pesce

azzurro (in particolare alici e sarde), si tratta di una vendita massiva con la possibilità di aggiudicarsi tutto il pescato dell'imbarcazione (fino a 300 casse).

Apertura: solo per addetti ai lavori tutti i giorni dalle 3 alle 5 del mattino, il giovedì mattina dalle 9 alle 10 alcuni pescherecci si fermano sulla banchina per una piccola vendita al pubblico.

Tutto pesce azzurro

Preceduta solo dal turismo, l'attività della pesca è una delle più importanti per il territorio di Cesenatico. Il pesce azzurro è abbondante ma ci sono anche triglie, cefali, crostacei, gallinelle e molluschi. I pescherecci

che rientrano partecipano giornalmente ad un sorteggio che determina l'ordine di vendita con asta a voce, asta ad orecchio e asta elettronica.

Apertura: ai commercianti da lunedì a venerdì alle 14.

Squame e libertà

Il **mercato ittico** di Livorno ha un murales di Libera Capezzone disegnato sul tetto che raffigura una grande sardina accompagnata dai versi: Lische, Squame, Amore e Libertà. È un mercato all'ingrosso, dove si vende un prodotto esclusivamente locale. Tutto il pescato arriva prima delle 17 e alle 17.05 inizia la vendita all'asta in cui pescatori illustrano sui nastri il loro prodotto: principalmente moscardini, canocchie, sogliole, triglie, polpo,

razze, scorfani.

Apertura al pubblico: sabato mattina.

Il polpo di Procida

Napoli per la sua tradizione di città di mare possiede diversi mercati rionali dedicati al pesce. Merita un cenno il **mercato ittico** di Pozzuoli, una vera e propria istituzione, dove la vendita al dettaglio incontra quella all'ingrosso. Il pesce arriva dal Golfo di Pozzuoli, Ischia, Procida. Il mercato è famoso soprattutto per i crostacei ma si trovano specialità come il polpo verace di Procida e il capitone per la vigilia di natale.

Apertura al pubblico: da martedì al sabato ore 7.30-13.30.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



2

A Milano e Livorno c'è l'apertura al pubblico il sabato mattina



3

Le moeche della Laguna veneta a Chioggia, le alici dell'Adriatico ad Ancona

