

Pescherie a Milano: apre il nuovo format Pescatorum

CN corrierenazionale.it/2021/11/30/pescherie-a-milano-apre-il-nuovo-format-pescatorum/

November 30, 2021



Le migliori pescherie a Milano: apre Pescatorum, nuovo format di pescheria (con gastronomia) che privilegia le varietà di pesce “dimenticate”



Si definisce una **Pescheria con “banco del pesce e gastronomia di mare”**, che nasce con la missione di avvicinare quante più persone possibili al mondo del pesce e degli oceani, incoraggiando un consumo consapevole e vario, sensibilizzando sul valore dell’intera filiera ittica e semplificando un alimento – il pesce, appunto – ancora percepito da molti come “complesso”.

Pescatorum apre i battenti a Milano, in Via Solari 6, con il suo primo punto vendita concepito su una superficie di oltre 200 mq. Lo store comprende una zona pescheria con banco del pesce fresco dove, accanto al prodotto pescato intero, ci sarà la “macelleria di mare”, che propone ricette di pesce pensate per andare direttamente in forno; e poi una zona dedicata al pesce crudo per gli amanti di tartare, ostriche e gamberi, e l’angolo del fritto di mare. Infine, completa l’esperienza un’area “market”, dove si potranno acquistare una selezione di conserve ittiche, la gastronomia con più di 30 piatti di mare, un poké rivisitato in chiave Pescatorum, prodotti congelati di alta qualità e poi una selezione di vini e tutti gli ingredienti per cucinare ricette di pesce a casa. E, nei prossimi mesi, anche un dehor dedicato all’aperitivo di mare con crudi e frittture.

Un percorso – a tutti gli effetti – di conoscenza e avvicinamento al prodotto ittico, da godersi sotto la guida esperta del team di “custodi del mare” di Pescatorum: una squadra di addetti al banco e alla “macelleria di mare”, formati con l’obiettivo di supportare il cliente nella scelta di prodotti ittici, per semplificare l’esperienza d’acquisto e di consumo del pesce e ribaltare così il ruolo del pescivendolo, da sempre visto, nell’immaginario collettivo, come un ruolo marginale nel commercio al dettaglio.

Pescatorum è costruito sui principi di biodiversità, semplificazione e cultura ittica. La scelta del prodotto avverrà quotidianamente attraverso la presenza di un *buyer* sul [Mercato Ittico](#) di Milano, oltre che grazie a rapporti commerciali diretti sulle principali marinerie e aste del Mediterraneo. Al centro della selezione di Pescatorum, un’accurata selezione di “*pesci dimenticati*”, prodotti ittici spesso trascurati dai canali distributivi tradizionali – dalla lampuga al pesce sciabola, dalla pezzogna al sugarello, dalla leccia all’alalunga – provenienti prevalentemente dalle coste mediterranee (Zona FAO 37) e pescati nel rispetto dei ritmi di riproduzione e nella salvaguardia degli stock ittici.

“Nel Mediterraneo ci sono oltre 500 varietà di pesce commestibili, ma quelle scelte abitualmente si riducono a una decina di specie. Una cattiva abitudine alimentare che da un lato mette a rischio gli ecosistemi e le popolazioni marine oltre a far pressione sugli allevamenti, arrivati ormai a ritmi di produzione insostenibili, e dall’altro preclude a molti la conoscenza di specie locali, gustosissime e più sostenibili – spiega Filippo Mottolese, founder di Pescatorum – E proprio la poca conoscenza del prodotto è alla base della percezione di difficoltà che da sempre accompagna il pesce. Con Pescatorum vogliamo cambiare questa percezione, accompagnando il consumatore dalla scelta al banco fino in cucina: lavoriamo il pesce in loco, dalla sfilettatura fino alle lavorazioni più

complesse, poi offriamo al cliente la possibilità di abbinare semplici condimenti, così da non dover svolgere alcun tipo di preparazione a casa. Anche il packaging è stato pensato per poter andare direttamente in forno. E, per chi vuole, suggeriamo anche il vino giusto.”

Pescatorum parte come uno store “di quartiere”, ma con la vocazione di portare la sua anima più lontano possibile: **“All’apertura del primo punto vendita seguirà il lancio dell’e-commerce con servizio di delivery sulla città di Milano, e per almeno il primo anno ci concentreremo su questo. Ma il format nasce per essere replicabile – conclude ancora Filippo Mottolese – Abbiamo costruito un team con grande esperienza retail e sul mondo ittico: alla mia esperienza fatta come co founder di miscusi – progetto con cui Pescatorum si pone in continuità sia valoriale che imprenditoriale – si integrano le competenze verticali di molti professionisti provenienti dal settore”.**



CorNaz