

Il delivery Fishmi dal **mercato ittico** di Milano direttamente a casa

[FA foodaffairs.it/2022/04/05/il-delivery-fishmi-dal-mercato-ittico-di-milano-direttamente-a-casa/](https://foodaffairs.it/2022/04/05/il-delivery-fishmi-dal-mercato-ittico-di-milano-direttamente-a-casa/)

foodaffairs.it

April 5, 2022



Fishmi è un progetto nato dall'idea di tre fratelli, originari di Porto Recanati, che hanno voluto conservare una tradizione familiare che li lega da sempre al pesce e al mare. Due anni fa, tra le mura della loro casa di Milano, hanno ripercorso la storia della famiglia; in particolare pensando al nonno, mastro d'ascia che tutt'oggi costruisce artigianalmente barche per piccola pesca. Così Fishmi ha iniziato a prendere forma.

«Abbiamo sempre desiderato di creare un ponte con le nostre terre, per continuare a sentirci a casa e far conoscere i colori e profumi del mare alla meravigliosa Milano. Da sempre amanti del cibo e della cucina, abbiamo pensato ad una piattaforma che rispondesse all'avanzamento della tecnologia odierna, ma che mantenesse la tradizione che ci appartiene». E' stato questo l'impulso che ha guidato Carlo Moriconi e i suoi fratelli alla creazione di Fishmi

Fishmi è una piattaforma online di vendita di prodotti ittici di qualità, con sede operativa nel [Mercato Ittico](#) di Milano. All'interno del loro laboratorio i fratelli Moriconi puliscono e preparano i prodotti selezionati e acquistati ogni mattina al [mercato Ittico](#). Inoltre, da ormai sei mesi, hanno accorciato maggiormente la filiera, acquistando direttamente al [mercato ittico](#) di Ancona e dando vita ad una collaborazione con un peschereccio della zona, *M/PCastagnà*, famiglia di pescatori che da generazioni porta avanti la tradizione adriatica.

Uno dei valori essenziali della filosofia di Fishmi è combattere lo spreco alimentare, favorendo principalmente prodotti italiani e sostenibili.

«Ogni sera viene fatto il resoconto degli ordini e i prodotti vengono acquistati la mattina seguente direttamente al mercato. Una volta acquistato il pesce, lo portiamo nel nostro laboratorio, dove lo puliamo e lo prepariamo per il cliente che lo riceve comodamente a casa in confezioni composte da materiali plastici riciclati e a loro volta riciclabili. Alla fine della giornata la cella, dove vengono conservati i prodotti, rimane vuota, combattendo lo spreco alimentare, un grande problema che purtroppo ancora appartiene a questo settore». Michelangelo racconta così il processo che Fishmi ha adottato per prevenire lo spreco alimentare e accorciare la filiera, distribuendo così un prodotto di alta qualità a Milano.

Un altro aspetto fondamentale della startup milanese è l'innovazione tecnologica del servizio offerto. L'azienda infatti, fin dalla nascita, ha adottato una struttura digitale che si basa su una piattaforma web con software gestionale dell'inventario e di tracciabilità dei prodotti, oltre ad un sistema di ordinazione online che prevede un'offerta personalizzata per tutti i tipi di clienti.

In questo articolo: