

Analizzare.
Certificare.
Valorizzare.PRIMITIVO
THE ESSENCE OF OUR LAND**CIBO E DINTORNI**

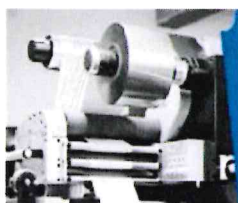
Il mercato del pesce più grande d'Italia è a Milano: ci siamo stati e vi raccontiamo com'è

di Enrica Iacono

02 Luglio 2024



Il mercato ittico di Milano – Ph. Massimo Chisari



Alle 4 del mattino Milano è vuota.
Arrivare in via Cesare Lombroso, a
pochi chilometri dall'aeroporto di
Linate, è un attimo. I semafori
lampeggiano ancora e in giro si vedono
pochissimi fari di auto. Ma non appena
si svolta da viale Molise le luci
annebbiano quasi la vista e non ci sono
solo macchine ma tanti, tantissimi
camion. Davanti a noi strutture
immense: il mercato agroalimentare
della città.

Siamo diretti nella parte dedicata al
mercato ittico. Milano è il punto
nevralgico dove convergono pesci da
tutto il mondo, Italia ed estero. È quasi
paradossale che in una città senza
mare ci sia il mercato più grande della
nazione. Chiunque arrivi da fuori nel
capoluogo lombardo sente dire
almeno una volta questa frase: "A
Milano si mangia il pesce più fresco
d'Italia". Così siamo andati a vedere con
i nostri occhi cosa accade ogni giorno
nel padiglione gestito da SO.GE.M.I. –
Società per l'Impianto e l'Esercizio dei
Mercati Annonari all'Ingrosso di
Milano – chi, per conto del Comune di
Milano, gestisce tutti i mercati
agroalimentari all'ingrosso della città. Il
fatturato annuale del **mercato ittico** si
aggira intorno ai 100 milioni di euro per
oltre 10 mila tonnellate di prodotto
commercializzato con un prezzo
medio di circa 10 euro al chilo.

Negli spazi di 10 mila metri quadri ci
lavorano ogni giorno 21 operatori,
ognuno con caratteristiche diverse. Da
mezzanotte parte l'attività di
preparazione del banco con la merce
che inizia ad arrivare, ora dopo ora.
Dalla 2 in poi parte la contrattazione e
la vendita, non c'è asta.





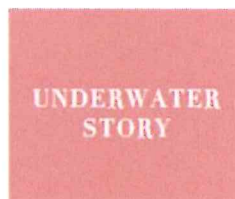
Il mercato ittico di Milano - Ph. Massimo Chisari



**Guida
ai vini
dell'Etna**

Etna Wine Guide

2024



Il mercato e i commercianti

Appena entriamo rimaniamo stupiti:
nessun odore di pesce, come si poteva
immaginare. Ci fermiamo subito
davanti a uno dei banconi,
Micucci&Balzari. Il loro slogan dice: "dal
1984 il mare a Milano". "Siamo
specializzati nel pesce fresco che
acquistiamo nelle aste dalle parti del
Mar Adriatico, del Mar Tirreno e della
Sicilia, oltre ad avere una cospicua
parte estera", ci raccontano. Tra le
regioni c'è il Veneto, l'Emilia Romagna,
la Puglia e la Sicilia. "I pesci più venduti
in questo periodo sono le seppie e
naselli".

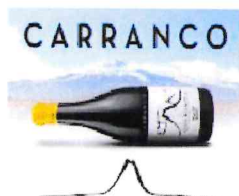


I clienti del mercato ittico di Milano non sono comuni cittadini. Vanno dall'ambulante alle pescherie con una concentrazione forte anche verso il settore Horeca. Ogni giorno vengono consegnati prodotti a ristoranti e hotel di alta fascia. È il caso, per esempio, di Salvatore Margiotta che vende i gamberi di Mazara del Vallo a ristoranti come Langosteria o l'Armani Nobu. "Il prodotto – ci racconta – arriva due volte a settimana con i camion. Alle 8 del mattino i nostri tir sono pronti per andare a consegnare". Il gambero di Mazara costa almeno 80 euro al chilo, con i prezzi che hanno visto un forte aumento negli ultimi tre anni. "È un prodotto delicato che deve essere saputo conservare. Arriva congelato e confezionato, noi lo immagazziniamo a celle attive a -20 gradi". Salvatore si è trasferito nel 1992 nel capoluogo lombardo. "Ormai da anni preferisco vendere il prodotto direttamente perché è già un pesce molto costoso. Oggi anche certi ristoranti fanno fatica ad acquistarlo".

Il cliente tipo ce lo racconta Teodoro Lattanzio: "Siamo rivolti soprattutto ai mercati della città, ma sta aumentando negli ultimi anni la parte legata alla ristorazione che cerca di toccare con mano quello che è il prodotto, la freschezza, la qualità". Nel suo stand ci sono pesci freschi provenienti dalla Sardegna, dal Mar Adriatico e dal Mar Tirreno ma c'è anche una parte di pesce allevato da Turchia e Grecia, il salmone dalla Norvegia e altri prodotti come la pescatrice o filetto di persichino dalla Danimarca.



I NOSTRI 16 VINI HANNO
LE MARCHE DENTRO



Analizzare.
Certificare.
Valorizzare.





Gli operatori del mercato ittico di Milano - Ph. Massimo Chi



**Guida
ai vini
dell'Etna**
Etna Wine Guide

2024


BASILICA DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO



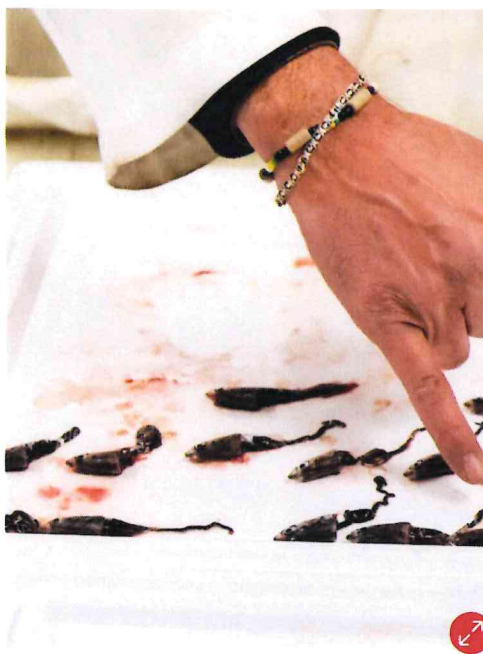
I controlli

Appena finiamo di parlare con gli operatori, siamo accolti dal **dottor Fausto Quattrone**, il medico veterinario che ogni giorno, anzi, ogni notte, effettua i controlli sui prodotti in arrivo. Lo fa anche davanti a noi, per mostrarci il suo lavoro. Il controllo viene effettuato sul pesce azzurro, in particolare le alici e gli sgombrì per garantire che l'endoparassita che si trova all'interno del pesce azzurro venga meno nel piatto del consumatore finale. Si prendono per ogni lotto da 6 mila pesci 29 soggetti e si identificano le larve all'interno delle interiora. Se in 29 soggetti ci sono tre larve si sequestra tutta la partita. Per fare questo lavoro il medico segue le



linee guida indicate da Regione Lombardia. "Ogni giorno – ci racconta – arrivo alle 2:30, faccio il prelievo di tutte le alici presenti nel mercato e poi faccio il controllo sull'istamina del tonno, patologia che provoca la sindrome sgombroide. Si parla di uno/due lotti a settimana sequestrati, in base alla provenienza. San Benedetto del Tronto, per esempio, è una zona problematica perché molto parassitata. Sul congelato è l'operatore a fare l'analisi sui metalli pesanti e sui solfiti nei crostacei".

Il veterinario sta all'interno del mercato ittico fino alle 8:30 e controlla anche le condizioni igieniche del luogo. Ci sono essenzialmente tre controlli fatti: quello dell'operatore all'arrivo della merce, quello del medico con apposito prelievo e quello dell'Ats.



I controlli al Mercato Ittico di Milano - Ph. Massimo Chisari



Al mercato ittico di Milano c'è un 41% di pesce nazionale, mentre il restante arriva dall'estero (59%). La parte europea, che comprende Spagna, Grecia, Turchia e Norvegia, occupa il 43%, mentre il resto arriva dall'extra Ue: 7% dal Centro-Sud America, 5% Africa, 2% Asia, 1% Nord America e 1% Oceania. Di questi arrivi c'è un 52% di prodotto allevato e un 48% di pescato. Nel corso degli ultimi anni si è riscontrato un progressivo aumento della quota di prodotti congelati e scongelati. "La domanda di prodotti ittici in aumento – ci spiega Danilo Simonetta, direttore del Mercato Ittico di Milano – non può infatti essere soddisfatta con il solo prodotto fresco. Sono inoltre migliorate e perfezionate le tecnologie nel settore del congelato". Nel corso degli anni sono anche aumentate le quote dei filetti già porzionati o lavorati. Accanto ai classici salmone, persico, branzino, pangasio, orata e merluzzo nordico si aggiungono filetti di triglia, gallinella, platessa, nasello, merluzzo carbonaro, sogliola, scorfano, sardine, alici e cefalo.

Il prodotto più venduto in termini quantitativi sono ancora **le cozze** nonostante abbiano subito un aumento di prezzo: oggi vengono vendute 3 euro al chilo, fino a pochi anni fa erano segnate a 2 euro al chilo. "Se parliamo in termini di fatturato – racconta ancora il direttore – i pesci più venduti sono branzino, orate e salmone. Il prezzo dell'allevato è standard, il pescato subisce le dinamiche legate in particolar modo alle condizioni meteorologiche".

E il granchio blu? La richiesta al mercato ittico c'è ma, come ci confermano gli addetti ai lavori, c'è sempre stata.





I pesci al Mercato Ittico di Milano - Ph. Massimo Chisari

Le specie dimenticate

Tanti pesci, sì. Ma le specie sono, come vediamo dai dati, tra le più comuni anche nel mercato più grande d'Italia. Oggi solamente il 10% delle quasi 700 specie marine commestibili arriva al consumatore finale. "Un tempo – ci dice **Franco Andaloro, direttore della Stazione Zoologica Anton Dohrn** – si mangiava di tutto, anche le specie rovinate. È cambiata la filosofia della pesca, c'è stata un'inversione totale. Oggi il mercato chiede il prodotto e il pescatore pesca quello che è richiesto", Le motivazioni? I giovani non mangiano pesce, la tradizione culturale della pesca è cambiata. E anche in uno dei mercati con il più grande approvvigionamento d'Europa si trovano sempre le stesse varietà.

Progetti in vista

Il **core business** rimane sempre il mercato ma Sogemi ha una novità pronta a entrare in atto: "Vorremmo dare la possibilità agli operatori – dice Simonetta – di creare un luogo di produzione. La ristorazione predilige un prodotto già pronto e confezionato, da non lavorare. Stiamo quindi creando dei nuovi spazi da mettere a



disposizione delle aziende per far lavorare il pesce e venderlo già pronto e pulito”.

Alle 7 termina la nostra visita al mercato. Adesso dobbiamo indossare gli occhiali scuri perché il sole è già sorto. Davanti a noi ancora camion, pronti però a riprendere il pesce per iniziare a distribuirlo. Gli ambulanti sono già pronti a venderlo nei mercati cittadini. Mentre noi andiamo a prendere il secondo caffè della giornata.

*Reportage in collaborazione con
Massimo Chisari, fotografo del servizio*

Tag

MERCATO ITTICO DI MILANO

Leggi anche



CIBO E DINTORNI

Una visita a La Plage Resort di Taormina: vi raccontiamo la cena (e non solo)

di Francesca Landolina



CIBO E DINTORNI

I francesi vanno matti per la mozzarella di bufala. “I segreti del successo? La fiducia nei prodotti Dop”

di Redazione



CIBO E DINTORNI

Mellini e la Trattoria Gloria a Milano: “I più serviti nei locali non hanno bisogno di identità e fiducia”

di Stefano Bagnacani

Iscriviti alla newsletter

Resta aggiornato sulle novità e sugli articoli di Cronache di Gusto

Iscriviti

cronachedigusto

