

IL PESCE A MILANO 2025: LA PRIMA GUIDA DEDICATA AL MERCATO ITTICO DI MILANO

Questo sito utilizza cookies per gestire l'autenticazione, la navigazione e per altre funzioni. Navigando su questo sito accetti l'utilizzo di questi cookies. Scegli se accettare o rifiutare i cookies.

Non accetto Accetto

Cosabolle inPentola

[Home](#)[Ricette](#)[Consigli & Segreti](#)[Ristoranti](#)[Vetrina](#)[Agenda](#)[Affiliazione](#)[Cerca](#)[Contatti](#)[Privacy](#)

Il Pesce a Milano 2025: la prima guida dedicata al Mercato Ittico di Milano

dicembre 2024 - **Sogemi**, la società che per conto del Comune gestisce il **Mercato Alimentare di Milano** presenta **"Il Pesce a Milano 2025"** la prima guida dedicata al mondo ittico e al **Mercato Ittico di Milano** a cura di **Sogemi**. Un progetto editoriale innovativo pensato per promuovere l'acquisto consapevole del pesce e valorizzare la filiera ittica. Realizzata per offrire ai cittadini uno strumento pratico e autorevole, la guida si propone come punto di riferimento per orientare i consumatori milanesi verso scelte sostenibili, di qualità e informate.

La guida è stata presentata questa mattina presso il Foody Business Center di via Cesare Lombroso alla presenza di **Cesare Ferrero**, Presidente di **Sogemi**; **Anna Scavuzzo**, Vicesindaco di Milano e delegata Food Policy; **Danilo Simonetta**, direttore **Mercato Ittico di Milano**; **Chicco Cerea**, Ristorante da Vittorio, Brusaporto, Bergamo; **Andrea Collodi**, pescheria Pedol presso il Mercato Wagner. La presentazione è stata moderata da Mario Cucci, editore.



Gli interventi delle Istituzioni e degli esperti

L'inedito contiene voci autorevoli del settore che raccontano la filiera ittica e il suo ruolo strategico, tra queste **Cesare Ferrero**, Presidente di **Sogemi**, **Anna Scavuzzo**, Vicesindaco di Milano e delegata della Food Policy di Milano, **Danilo Simonetta**, responsabile del **Mercato Ittico di Milano** e il medico veterinario **Fausto Quattrone** che affronta il tema della sicurezza alimentare e della qualità del pescato. La guida propone anche un approfondimento a cura del professor **Giorgio Calabrese**, noto nutrizionista, che illustra i benefici del pesce all'interno di una dieta equilibrata.

"Come **Sogemi** siamo impegnati a riqualificare e rinnovare tutta l'area mercatale con un progetto molto ambizioso e importante per la città di Milano, che restituirà una piattaforma centrale per il cibo e per la mobilità delle merci, ma anche un centro in cui informazione e formazione giocheranno un ruolo determinante. Questo volume rappresenta un esempio concreto con cui iniziare a farlo. Un mezzo per far conoscere e approfondire una filiera strategica per il nostro Paese, come quella del pesce" ha commentato **Cesare Ferrero**, Presidente di **Sogemi**, **Mercato Alimentare di Milano**.

"Sosteniamo con piacere la diffusione di questa guida che racconta l'eccellenza milanese del Mercato del Pesce di Milano, il cibo buono, sano e sostenibile - ha sottolineato la Vicesindaco e assessore all'Istruzione con delega alla Food Policy e Agricoltura **Anna Scavuzzo**. E' proprio attraverso le Food Policy che il Comune di Milano fa propri questi principi, contribuendo a creare una cultura del cibo sano e di qualità che possa essere sempre più diffusa, a partire da bambini e bambine, educando e accompagnando grandi e piccoli nella scelta di cibo buono e sostenibile, di prodotti freschi e di stagione. Un'attenzione che abbiamo confermato anche nelle mense scolastiche, dove insieme a Milano Ristorazione siamo alle prese con nuove ricette, impegnati a migliorare sempre di più il gradimento di verdura, legumi e per l'appunto pesce! Sappiamo che alimenti sani e freschi possono contribuire a mantenerci in salute, sono elemento importante di prevenzione e contribuiscono a farci vivere meglio" ha sottolineato **Anna Scavuzzo**, Vicesindaco di Milano e delegata Food Policy.

Tante voci per raccontare il mondo del pesce

Il manuale esplora il ruolo di chi trasforma e distribuisce il pesce, proprio a partire dagli operatori del **Mercato Ittico di Milano**, i principali ristoranti, le pescherie della città e gli ambulanti dei mercati rionali.

In qualità di "Ambassador" dei ristoranti di Milano, l'intervista esclusiva alla famiglia Cerea (Ristorante Da Vittorio) con protagonisti gli chef **Enrico** e **Roberto** che raccontano il valore della qualità nel pesce per l'alta cucina e il ruolo strategico del **Mercato Ittico** nella distribuzione del pesce a Milano.

IL PESCE A MILANO 2025: LA PRIMA GUIDA DEDICATA AL MERCATO ITTICO DI MILANO

Questo sito utilizza cookies per gestire l'autenticazione, la navigazione e per altre funzioni. Navigando su questo sito accetti l'utilizzo di questi cookies. Scegli se accettare o rifiutare i cookies.

Questa iniziativa editoriale si colloca in un momento di grande attenzione alla sostenibilità ambientale e alimentare, ponendosi come uno strumento utile per incentivare l'acquisto di prodotti ittici di qualità e sostenibili.

Il manuale sarà distribuito presso i ristoranti, le pescherie, i mercati rionali e in moltissimi altri luoghi di Milano.

Copyright © 2024 Cosa bolle in pentola. All Rights Reserved.
Designed by [Gian Paolo Capra](#).