

SUSHI E NON SOLO



IL GIORNO

SUSHI E NON SOLO

ANNAMARIA LAZZARI 3 ore fa



© Fornito da Il Giorno

di Annamaria Lazzari

È aperto per le consegne di pesce già da mezzanotte ma il cuore dell'attività del [mercato ittico](#) all'ingrosso si concentra dalle 4 alle 7 del mattino. Quando, in via Cesare [Lombroso](#), entra nel clou la contrattazione fra i grossisti – sono 24, in un'area da 10mila metri quadrati - e gli acquirenti, ossia ambulanti, negozianti di pescherie, responsabili o chef dei ristoranti. Il mercato del pesce è il più importante per i prodotti ittici in Italia: l'ingresso è vietato da lunedì a venerdì ai "comuni mortali", essendo rivolto ad operatori business, solo il sabato mattina è aperto al pubblico. Come funziona la contrattazione del pesce? "Non è un'asta, niente urla. Si svolge all'interno di un sistema di relazioni consolidato", precisa Danilo Simonetta, direttore del [mercato ittico](#) gestito da [Sogemi](#).

Le modalità sono come quelle che si materializzano al banco di Teodoro Lattanzio, anche presidente dell'associazione grossisti. Un ambulante vorrebbe degli scampi. Ma la proposta di Lattanzio a 20 euro a cassa non lo convince: "Tratta, tratta. Facciamo 18 euro?". Lattanzio dice di no, con fare gentile ma deciso. "Il gambero rosa?", incalza l'ambulante. "Nove euro ma è l'ultima cassa e te la porti via a 8", dice il grossista. L'accordo va a buon fine. Una "liturgia" che per Lattanzio si ripete dal 1976. "Ogni giorno movimentiamo tonnellate di merce. Il mercato 40 anni fa era monopolizzato dal pesce nazionale, incluse le trote. Adesso le specie più gettonate sono orate e branzini". Nella città del sushi, viene venduto anche molto tonno, confezionato già abbattuto. Il pesce non si vende al chilo ma quasi sempre a casse. Il più economico è la sardina da Chioggia, a 15 euro a cassa (pari a setteotto chili). Il più costoso è il grosso scorfano, che arriva dai mari del Marocco, a 23 euro al chilo. Raimondo Zannini, 85 anni, commercia pesce dall'età di 9 ed è storico operatore. Ad andare in pensione non ci pensa proprio: "Mi piace ancora sincerarmi della qualità del pesce.

SUSHI E NON SOLO

L'occhio vivido dice tutto". Fra i suoi clienti famosi, lo chef Gualtiero Marchesi. "È importante anche la consistenza della carne", aggiunge Angelo Michetti, da cui si approvvigionano stellati come Viviana Varese e Yoji Tokuyoshi. Durante il lockdown il [mercato ittico](#) non è mai stato chiuso ma l'impatto non è stato indifferente: "La chiusura dei ristoranti ha determinato una brusca frenata. Adesso ci sono i primi segnali di ripresa" dice Federico Creatini, ad di due aziende che operano nell'horeca.

