VareseNews

Il mercato del pesce di Milano, aperto al pubblico “ma non è una pescheria”

Pubblicato: Lunedì 1 Febbraio 2016

Che cosa sia il **grande mercato del pesce di Milano** è noto ai grandi compratori e distributori alimentari ma un po’ meno **al pubblico**, se non altro perché **l’accesso non è sempre possibile** e comunque le **regole** di compravendita **non sono proprio come quelle di una normale pescheria**.

Per chi, invece, proprio non ne ha mai sentito parlare, basti sapere che si tratta del **più grande mercato di pesce d’Italia** e che movimenta un centinaio di migliaia di tonnellate di pesce ogni anno.

Il pesce affluisce da ogni angolo del mondo e viene smistato fra le pescherie, gli ambulanti e i grossisti che riempiono i magazzini. C’è però **un momento della settimana in cui le porte del grande mercato ittico di Milano si spalancano anche per i privati**. Si tratta del **sabato ma solo dalle 9.30 alle 11.30**. Anche in questo caso, però, le **regole d’acquisto sono ad hoc**.

La società di gestione del mercato la, SO.GE.M.I. S.p.A., le ha appena ribadite nella giornata di **lunedì 1 febbraio** rinnovando un protocollo già sottoscritto nel dicembre del 2013 con Apeca, l’associazione milanese del commercio ambulante, e l’associazione dei grossisti ittici. L’obiettivo è chiaro: “**Il Mercato ittico all’ingrosso di Milano, nelle ore di apertura al pubblico il sabato, non è una pescheria**”.

Con il Protocollo si prevede un costante monitoraggio e vengono stabilite le sanzioni per le **violazioni**

individuate: come vendere oltre il quantitativo stabilito al di sotto di 1,5 kg per singolo prodotto o specialità ittica; sfilettare ed eviscerare il pesce; presentare al pubblico preparazioni pronte (tranci di spada, tonno, carpacci – fatta eccezione per i prodotti preconfezionati).

Altre informazioni si trovano sul sito della società.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it