

La notte dei controlli al mercato del pesce

Vigili, Asl e veterinari sorvegliano la qualità di un giro d'affari in salute: più 7% nel 2015

di **Roberta Schira**

Non è una leggenda o un modo di dire: il pesce migliore d'Italia arriva in via Lombroso. Ma per poterlo avere, è prima necessario conquistare la fiducia di chi lo vende. Una notte al mercato ittico della Sogemi per capire come funziona la catena che, dai pescherecci, porta i prodotti di prima scelta sulle nostre tavole e — soprattutto — nei ristoranti più prestigiosi di Milano, che possono pagare di più.

a pagina 7

Una notte al mercato del pesce

Ventisei banchi di grossisti e affari da 200 mila euro al giorno
 Tra contrattazioni e prezzo finale
 ecco quello che arriva nelle cucine

I controlli

Sul pescato vigilano un consulente alimentare, un veterinario e una Asl interna

7%

L'aumento

del volume d'affari del Mercato del pesce di via Lombroso nel 2015 rispetto all'anno precedente

Molti ristoranti milanesi si vantano: «Ci riforniamo al mercato del pesce, il migliore d'Italia». E tanti loro colleghi del Sud confermano: «Il pesce fresco parte subito per Milano, chi lo vede qui?». Bisogna entrare al Mercato Ittico, dal 2000 in via Lombroso (prima era vicino alla Centrale), per capire come funziona con l'aiuto di un «complice», uno che di pesce ne sa, ma soprattutto che è in società con un grossista all'interno del Mercato. Il banco è l'ex Micucci e Balzari, acquistato da Giuseppe Leccese. Il nostro uomo è Enrico Buonocore, artefice dei tre ristoranti «Langosteria».

Dopo l'invio delle carte d'identità la Sogemi (società

che gestisce i mercati ittico, ortofrutticolo e dei fiori) dà l'ok. Il giorno prestabilito, alle 4 di mattina, siamo davanti al civico 95, via Lombroso. Dobbiamo aspettare, arrivano due poliziotti della sicurezza che non ci abbandoneranno per tutta la visita. Il motivo ci sfugge. Banchi a destra e sinistra, in mezzo un ampio corridoio. Le contrattazioni sono all'apice: tutti uomini, dialetti diversi. Le mogli stanno alla cassa. Nessun odore sgradevole di pesce. Qui la pulizia è di casa: niente di pittoresco, niente che richiami i mercati di strada, confusi e con sporco e avanzi negli angoli. Acqua, tanta acqua che scorre sul pavimento e, dove si tagliano i tonni, anche di 100 chili, è mista a sangue. È tutto un via vai di piccoli camion e autovetture,

il grosso del pesce è appena arrivato dalla Sicilia, dall'Adriatico, da Gallipoli, dalla Sardegna, da alcuni porti stranieri del Mediterraneo. Ora se ne esce, diventato merce di ambulanti, titolari di peschiere e ristoranti, nel suo viaggio per suscitare meraviglia nei milanesi.

È tutto uno spostare di cassette, uno sciacquettio, uno scuotere il capo per far scen-



dere il prezzo. Dalle casse di polistirolo luccicano i branzini, rosseggiano scampi e gamberi, brillano di riflessi argentei le ricciole e i denticci, di lampi bluastri gli astici e le cozze pelose (le migliori). Non c'è cartellino del prezzo. «Il prezzo lo fa il mercato, è il solito discorso di domanda e offerta», dice Giuseppe Leccese. «Solo chi ha una tessera con partita Iva entra. I privati vengono il sabato mattina. A chi diamo il pesce? Ai migliori ristoranti, a chi è un buon pagatore. In passato ci abbiamo rimesso». Chiaro chi comanda qui: sostanzialmente i grossisti. Decidono a chi dare il pesce, a chi vendere i pezzi pregiati, a quale prezzo.

Il pesce migliore d'Italia è in via Lombroso, non è una leggenda: ma per averlo devi conquistarti la fiducia di chi lo vende. Più avanti c'è Salvatore

Margiotta di Mazara Fish, il re dei crostacei, i gamberi più belli di Milano. «È un prodotto prezioso. Ci vogliono 50 mila euro per andare a pesca e se il tempo è brutto il rischio è alto. Vuoi un gambero fresco e unico? Devi trovarti sul molo di Mazara del Vallo alle 6 del mattino, altrimenti scordatelo. Fidatevi solo dei crostacei subito congelati a bordo, a -40°. Come si imbroglia? Tanti mischiano la prima pezzatura con la seconda o ci infilano qualche pezzo del Mozambico. All'ingrosso costa 50 euro, in pescheria nel centro sono in vendita intorno ai 100 euro».

Come si fa a diventare distributori al Mercato? La sicurezza è davvero la più alta d'Italia? Lo chiediamo all'avvocato Gianluca Cornelio Meglio, responsabile dell'Ittico di Milano. «Proprietario al 99% è il Comune di Milano, la Sogemi

è un ex municipalizzata. Mio compito è controllare che le norme vengano rispettate. Ai posti si accede con un concorso, tutto è scritto sul nostro sito. Ma dal 2015 abbiamo la piena occupazione, non ci sono attualmente bandi di concorso. Posso dire che i controlli sul pesce non sono solo i migliori d'Italia, ma forse d'Europa. Abbiamo un consulente alimentare, un veterinario e una Asl interna».

Danny, ragazzo albanese, è uno dei più svegli, solleva una ricciola che pesa 10 chili: «Questa? Appena venduta a Nobu». I giochi sono finiti. È ora di colazione, 7 del mattino. Un grande telo di plastica diventa tavola per gamberi rossi, scampi e calamaretti spillo, tutti crudi.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La parola

SOGEMI

La Società per l'Impianto e l'Esercizio del Mercati Annonari all'Ingrosso di Milano è la spa che, per conto del Comune, gestisce tutti i mercati agroalimentari all'ingrosso della città. Azionista al 99% è il Comune stesso, le restanti quote sono di Sofima srl e dell'Unione del Commercio della Provincia



All'alba

Nelle foto di Duilio Piaggese, il pesce che ogni notte arriva in via Lombroso pronto per andare all'asta. Il mercato apre ai privati il sabato dalle 9.30 alle 11.30