# Allevamento, filetti e congelato: le tendenze per il settore ittico

Il Mercato Ittico di Milano, che nel 2021 ha gestito un giro d’affari di oltre 90 milioni di euro, per un totale di più di 10 mila tonnellate di pesce vendute, ha organizzato la sesta tappa del **Food Hub tour**, iniziativa realizzata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e da Unioncamere, nell’ambito del PO FEAMP 2014-2020, con la collaborazione di BMTI e Italmercati.

Lo scopo del progetto è avvicinare e **tutelare l’intera filiera ittica nel segno della sostenibilità**, favorendo il raccordo tra produzione, ingrosso e vendita al dettaglio.

Il Mercato ittico di Milano è uno dei riferimenti per l’acquisto all’ingrosso di pesce a Milano, nelle altre province lombarde e persino nelle zone della Svizzera più vicine. La ristorazione è uno tra i tre target principali del mercato, insieme ai grossisti e agli ambulanti. “L’unico inconveniente per i ristoratori – afferma **Danilo Simonetta**, direttore del Mercato Ittico di Milano – sono gli orari di apertura. Non è semplice per chi chiude la sua attività in tarda serata, essere ai nostri banchi alle quattro del mattino per scegliere il pesce, per questo i ristoratori spesso passano attraverso i grossisti”.

Nei primi 10 mesi del 2022, sono state vendute presso il mercato milanese **quasi 8 mila tonnellate di pesce**. Quasi il 60% del pesce trattato proveniente dall’estero (43% da UE, 7% da Centro e Sud America, 5% dall’Africa, 2% dall’Asia e solo 1% da Nord America e Oceania). All’interno dell’UE, la Spagna rappresenta il primo partner commerciale. Tra i mari di provenienza spiccano l’Atlantico con il 44% del pescato e il Mediterraneo con il 40% mentre tra le specie ittiche più vendute si segnalano le cozze, seguite da specie quali spigola o branzino, salmone, orata e vongole veraci, quindi il polpo, il pesce spada e le acciughe.

Analizzando i dati di vendita del mercato si possono leggere alcune tendenze per il settore: **la maggiore incidenza del pesce di allevamento, rispetto al pescato, l’incremento della quota di prodotti congelati e dei filetti**. “La domanda di prodotti ittici – spiega **Gabriele Ghisleni**, consulente veterinario del Mercato Ittico Milano – è in aumento e non può più essere soddisfatta con il solo prodotto fresco. Nel frattempo è migliorata la percezione dei consumatori nei confronti del prodotto

congelato e sono migliorate le tecnologie di produzione. Quanto ai filetti, oltre ai tradizionali salmone, orata, branzino… si sono aggiunte specie come triglia, gallinella, cefalo…”.

La **maggior conoscenza delle specie meno comuni, e con un buon rapporto qualità prezzo**, è uno degli obiettivi del progetto Food Hub, che vuole promuovere la sostenibilità nel settore ittico. Proprio in ambito sostenibilità si inserisce il progetto di recupero e riciclo delle cassette in polistirolo utilizzate nel mercato ittico, avviato in collaborazione con AIPE – Associazione Italiana Polistirene Espanso e Fantambiente. Attualmente ogni mese vengono raccolte 20 tonnellate di cassette e l’obiettivo per il 2023 è di arrivare a 22 ton.

Durante l’incontro è stata anche presentata la **app “Prezzi Ingrosso Ittico”** riservata agli operatori professionali, che riporta i prezzi medi delle diverse specie trattati dai vari mercati italiani, con le tendenze rispetto alla settimana precedente.