

# MILANO, CAPITALE EUROPEA DEL MERCATO ITTICO

DA MEZZANOTTE ALL'ALBA, TRA BABY-SPADA, TONNO  
E BRANZINI ALLEVATI, FRA I BANCHI DOVE SI  
COMPRA SOTTOVOCE E SI PAGA CON TAGLIANDI VERDI

DI FEDERICA CAVADINI - FOTO DI STEFANO PAVESI

**C**amion e furgoni superata la sbarra all'ingresso avanzano a passo d'uomo e si infilano nei parcheggi di un capannone illuminato, lungo e stretto, con porte su ogni lato. Fuori è ancora notte, c'è la luce fioca dei lampioni e il silenzio di una periferia che resterà immobile ancora per qualche ora. Dentro è come se avessero spostato le lancette dell'orologio. Il mercato ittico di Milano, in via Lombroso, fra il centro e Linate, è un'area di 10mila metri quadrati prima del canile e dopo il vecchio macello, una grande piazza che si anima quando il resto della città si ferma. Ogni notte, da martedì a sabato. Tutto l'anno. Entri e il primo colpo d'occhio è a terra, il pavimento è bagnato e sporco, acqua, sangue, ghiaccio. Sono giornate torride ma qui dentro tutti portano scarpe chiuse, o stivali di gomma. Servono per non inzupparsi e per proteggersi perché ad altezza caviglie scivolano veloci sui carrelli sciabole di pesci spada e pinne taglianti. In questo mercato di notte niente ricorda quelli di giorno. Nessuno si guarda in giro, nessuno viene a perder tempo (curiosi e privati hanno libero accesso soltanto il sabato mattina dopo le no-

ve), nessuno grida. Qui si fanno affari. E a bassa voce. Una curiosità: di soldi non se ne vedono, né contanti né assegni: molti usano i tagliandi verdi della banca interna. «E molti pagano anche a 30 giorni. La maggior parte di questi grossisti ha un'esposizione di un milione di euro», sostiene il proprietario di una pescheria dell'hinterland che fa la spesa qui (fino al 2000 nella sede di via Sarmartini, dietro la Stazione centrale) da quand'era ragazzino e dava una mano al padre.

Mercato ittico di Milano, «la capitale del pesce del Sud Europa»: da qui passano 10mila tonnellate di merce all'anno e il giro d'affari stimato (indotto compreso) è 700 milioni di euro. Camion carichi di casse arrivano da tutto il Paese, senza orario, da Viareggio a San Benedetto del Tronto, da mari più e meno lontani, dalla Spagna al Senegal e dagli allevamenti, da Orbetello a Mazara del Vallo. Il maggior traffico è intorno a mezzanotte. Alle tre i compratori sono tutti qui: le pescherie, gli ambulanti che poi vendono ai mercati di quartiere, i grossisti che riempiono il magazzino e poi consegnano a ristoranti, trattorie, sushi

( ALLE TRE GLI ACQUIRENTI SONO GIÀ  
arrivati: le pescherie, gli ambulanti, i grossisti  
che poi riforniscono ristoranti e sushi bar )



