

Passaggi di mare in giro per l'Italia

I mercati del pesce nelle più belle località del Belpaese

25 LUGLIO 2018, MARIA GRAZIA AZZARONI



Specialità di mare

Andare in giro per i mercati del pesce o mangiare coi pescatori s^o il peschereccio è ^o l'esperienza di nicchia che alletta sempre più t^oristi italiani e stranieri. Con i s^o 7458 km di costa, compreso le isole, l'Italia è ^o l'incredibile risorsa di pesce spesso non s^officiente per gli italiani che sono i maggiori consumatori al mondo di prodotti ittici, con ^o una percentuale del 95%, pari solo al S^o Africa.

Tra le principali motivazioni di acq^oisto a conferma di q^osto dato ci sono la freschezza dei prodotti ittici e la salvag^ordia del mare. Da Milano a Palermo passando per la riviera romagnola troviamo mercati del pesce che, con i loro simboli e la loro c^olt^ora, stanno s^ocitando interesse t^oristico al pari di m^osei e monumenti. Milano, riconosci^ota a torto o a ragione la città dove si mangia il pesce migliore d'Italia, ha il mercato del pesce all'ingrosso in cima alle classifiche e^oropee per q^ontità di prodotto movimentato q^otidianamente e vol^ome d'affari complessivo e assic^ora la disponibilità di ^o ampia gamma di prodotti ittici, la più vasta tipologia di pesci freschi tra q^olli commercializzati in t^otti i mercati e^oropei. Attenzione però, è aperto al p^obblico il sabato dalle ore 9.30 alle ore 12.00.

In ambito t^oristico e c^olt^orale le Marinerie e i gr^oppi di azione locale delle regioni che si affacciano s^o il mare hanno avviato progetti di elevato interesse adatti a t^otte le età che vedono la loro realizzazione pratica d^oante i mesi estivi.

Ad esempio [P-assaggi di mare](#), in Emilia Romagna, permette di prenotare a Comacchio ^o la visita g^odata alla scoperta del mondo delle ang^olle o fare ^o giro in motonave. Da Goro fino a Cattolica passando per Fico a Bologna si possono vivere emozioni, imparare le tecniche di pesca dei cozzari e assaggiare il pescato fresco del giorno, c^otinato espresso da c^ochi da t^ota Italia. Molti non sanno che il pescat^orismo è ^o la

nuova forma di attività turistica integrativa alla pesca artigianale regolamentata in Italia dal decreto ministeriale 13 aprile 1999 che consente di portare a bordo dell'imbarcazione da pesca turisti e mostrare l'attività di pesca professionale ed escursioni della costa.

Se decidete per un giro in barca, ricordate che le imbarcazioni non possono spingersi oltre le tre miglia dalla costa e sempre all'interno delle acque del compartimento marittimo di appartenenza. Pescaturismo non va confuso con ittiturismo, la prima è riferita all'esercizio delle attività di pesca mentre l'ittiturismo è da intendersi come l'insieme della attività turistiche esercitabili dal pescatore quali ospitalità in case e villaggi di pescatori, e ristorazione a base di pesce.

In ogni città di mare troviamo un mercato del pesce caratteristico, scendendo lungo lo stivale fino a Palermo è d'obbligo una tappa al mercato del pesce di Ballarò, uno spaccato di folklore e gusto senza eguali, con bancarelle e strillatori e assaggi di pescato freschissimo e il caratteristico odore intenso. Alla fine l'esperienza e la convivialità del pasto sono piaceri universali e anche il cibo più semplice diventa speciale e farti gioire nel quotidiano. "Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene" come diceva Virginia Woolf.

[Email](#)[Share](#)[Tweet](#)[Share](#)[Share](#)

Maria Grazia Azzaroni

Maria Grazia Azzaroni vive a Bologna e lavora col mondo. Diplomata interprete traduttrice, negli anni '80 e '90 è owner di agenzia di interpretariato e organizzazione congressi. Giornalista pubblicista dal 2005, inizia collaborando con riviste del settore termale e del golf turistico diffondendone la conoscenza in tempi poco probabili.

[Author profile](#)

1. I Magazzini del Sale di Cervia
2. Il porto di Bellaria
3. La Marineria di Ravenna
4. Prelibatezze a base di pesce
5. La Marineria di Riccione
6. La Marineria di Misano

ARTICOLI CORRELATI



[Anna yoga: lo yoga del cibo](#)
[L'arte di alimentarsi secondo lo yoga, l'ayurveda e il digiuno - Introduzione](#)



[In vacanza col food-sherpa](#)
[Viaggio gastronomico alla scoperta della città](#)



[È primavera!](#)
[Aiutiamo il nostro organismo a risvegliarsi con l'alimentazione bioenergetica](#)



[Il giorno della critica](#)
[E incominciai a scrivere](#)



[Festa di Primavera in cucina](#)
[La ricetta dei Cappelletti vegan colorati](#)



[A tavola con la nutrigenomica](#)
[Intervista con il dottor Filippo Ongaro](#)



[In cucina è in arrivo l'estate](#)
[La ricetta delle Pipe con crema di patate viola, finocchietto selvatico, uvetta e salvia](#)



[Lo chef alchimista](#)
[Burkhard Bacher, il guru della cucina dell'Alto Adige](#)

Subscribe

Get updates on the Wall Street International Magazine

