

(<http://congustoblog.files.wordpress.com/2013/11/spadarii.jpg>)“...c'è anche il mare in via Spadari”, citava una canzone dei primi anni '70 di “Cochi e Renato”, milanesissimo duo di cabaret, facendo proprio riferimento alla Pescheria Spadari, la più antica pescheria di Milano.

Storica non solo per la posizione, nell'omonima via a due passi da Piazza del Duomo, ma anche e soprattutto per la longevità, la Pescheria Spadari festeggia quest'anno 80 anni di attività.

Nasce infatti nel 1933, dalla grande passione ittica di Giovanni Battista Bolchini, che con la sua attività contribuisce anche a creare in quegli anni una nuova e originale immagine del "pescivendolo", presentandosi al mercato del pesce in cravatta e panciotto.

Il successo della Pescheria Spadari è immediato, e spinge ben presto Battista a creare una società con altri esperti del mestiere, Franco Campiglio e suo fratello Alfonso, ai quali si aggiunge poi Gaudenzio Maffezzoli, per poter far fronte alla sempre maggior richiesta da parte della clientela milanese.

La passione e lo stoico senso del dovere dei soci fanno sì che persino durante la Seconda Guerra Mondiale, nonostante gli sfollamenti di massa fuori città, la Pescheria Spadari apra regolarmente i battenti ogni giorno.

Ancora oggi l'attività, che è cresciuta costantemente negli anni, acquisendo sempre maggior prestigio, è rimasta saldamente in mano agli eredi delle famiglie dei soci originari. Anche grazie al loro contributo, Pescheria Spadari ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti, a testimonianza dell'importante ruolo svolto nel creare l'identità storica del commercio alimentare nel capoluogo lombardo.

Pescheria Spadari è garanzia di freschezza e qualità, oltre che insostituibile punto di riferimento per gli amanti del pesce in città. Dal pesce azzurro dei mari italiani, ai crostacei e frutti di mare più ricercati da tutto il mondo, il ricco bancone riesce a soddisfare anche il cliente più esigente, con un interessante rotazione stagionale delle migliori qualità di pescato, proposto freschissimo ogni giorno.

Negli ultimi anni alla tradizionale offerta di pesce fresco è stato affiancato un servizio di cucina molto apprezzato, che la Pescheria propone durante le ore di pausa pranzo – dal martedì al venerdì dalla 12,30 alle 14,30 – con un'ampia scelta di primi piatti, secondi e frittura, preparati da un eccellente staff, da accompagnare magari con un calice di ottimo vino.

Segui "Congusto

Sull'onda della "street food mania", sempre a pranzo Pescheria Spadari apre anche la sua vetrina per il servizio di "pesce da passeggio": panini di pesce ogni giorno diversi, Fish Burger, insalate di mare, sushi e cono di frittura. Un pranzo leggero e sfizioso da provare e da gustare passeggiando per le vie del centro di Milano.

Ricevi al tuo indirizzo email
tutti i nuovi post del sito.

Inoltre lo chef della Pescheria Spadari è a disposizione dei clienti per soddisfare richieste di preparazioni particolari come anche per allestire ricche e sostanziose cene di pesce al proprio domicilio, grazie a un efficiente servizio di delivery.

REGISTRAMI

(Fonte: Studio Contatto Ufficio Stampa Pescheria Spadari)

Con tecnologia WordPress.com