



FEAMP

PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca

PROGETTO **PUGLIA FISHLIFESTYLE**

COMUNICAZIONE E INFORMAZIONE PER MIGLIORARE
LO STILE DI VITA DEL CONSUMATORE PUGLIESE,
ATTRAVERSO IL MAGGIORE CONSUMO
DEL PESCATO LOCALE



WORK PACKAGE 1

*Il consumo dei prodotti Ittici in Puglia e la loro
importanza nella dieta Mediterranea: stato dell'arte"*

- TASK 1.1** Analisi dati disponibili
- TASK 1.1** Indagine marketing
- TASK 1.2** Quadro regionale aggiornato del consumo
dei prodotti ittici



Unione
Europea



Repubblica
Italiana



Regione
Puglia



**CIHEAM
BARI**



ARPA PUGLIA



Unione
Europea



Repubblica
Italiana



Regione
Puglia



CIHEAM
BARI



ARPA PUGLIA

PROGETTO PUGLIA FISHLIFESTYLE

WORK PACKAGE 1

“Il consumo dei prodotti Ittici in Puglia e la loro importanza nella dieta Mediterranea: stato dell’arte”

TASK 1.1: Analisi dei dati disponibili

A cura della Struttura Speciale di Coordinamento Health Marketplace
Sezione Direzione Amministrativa:

Felice Ungaro (Direttore della Struttura)

Leonardo Ricchiuti (Strategie di Marketing)

Cristina Martina (Ideazione e progettazione grafica)

Francesco Maiellaro (Gestione finanziaria - amministrativa)

Werther Di Gianni (progettazione e gestione della piattaforma informatica)

Disegno di copertina: zero (Spicara smaris). Autore: Cristina Martina

Tecnica usata: pastelli e tempera

Presentazione dell'ATLANTE PER IL CONSUMO DEI PRODOTTI ITTICI

La Puglia è anche un "mare" di opportunità, vuoi per la sua estensione costiera vuoi per una tradizione millenaria legata alla pesca e all'acquacoltura che ha dato vita a un'economia peculiare e distintiva di questa regione. Com'è noto, la Puglia è la terza regione in Italia (dopo Sardegna e Sicilia) per la lunghezza della sua costa che, secondo le più recenti stime, si avvicina ai 1000 km. A questa estensione corrisponde un'altrettanta importante e vasta area marina, che peraltro interessa due mari distinti, l'Adriatico e lo Ionio, rendendo questa terra geograficamente e non solo ancora più peculiare.

Si sa che quando c'è il mare e una costa così lunga è inevitabile, così come ci dice la storia dell'umanità, che si sviluppi una significativa attività di pesca. Difatti la marineria pugliese è una delle più importanti d'Italia, con alcuni porti pescherecci che primeggiano per consistenza del naviglio e produzione ittica.

È chiaro che tutti questi elementi debbano indurre ad attenzionare un settore straordinario, considerato altresì di primaria importanza per le politiche regionali e incentivato anche attraverso iniziative di comunicazione per gli stakeholder e rivolti anche ai consumatori.

A tal proposito giova ricordare che il consumo di pesce, in Italia come nel resto del mondo, è andato progressivamente aumentando, soprattutto negli ultimi anni, anche grazie all'aspetto salutistico che viene attribuito ai prodotti ittici, di cui professionisti della categoria medica, dietologi o nutrizionisti, ne consigliano il consumo almeno due volte la settimana.

Ma è altrettanto importante il supporto e l'accompagnamento degli operatori del settore ittico e dei consumatori verso la corretta gestione dell'intera filiera, nel rispetto delle caratteristiche qualitative del prodotto e secondo i principi della sostenibilità ambientale. Nasce, dunque, l'esigenza di valorizzare le produzioni tenendo conto delle caratteristiche delle risorse sfruttate, la loro biologia ed ecologia, i loro aspetti nutrizionali, le caratteristiche organolettiche, la salubrità (sicurezza d'uso), oltre ed essere informati sulla consistenza, in termini di abbondanza in mare, nonché sulle caratteristiche dell'ambiente in cui vivono.

Sempre in quest'ottica, è fondamentale un corretto approccio alla valorizzazione delle produzioni, che tra le varie opzioni può anche prevedere lo spostamento della domanda verso specie poco conosciute, o, meglio, poco valorizzate. Ciò vuol dire, indirettamente, indurre gli operatori della pesca a limitare la cattura di specie più conosciute di medio ed elevato pregio (come il pesce bianco, o i merluzzi, sogliole, triglie etc.), il cui eccessivo sfruttamento sta attualmente determinando una notevole riduzione di alcuni dei loro stock. È opportuno soprattutto ridurre gli sprechi rappresentati dallo "scarto", che comprende anche pesci di buona qualità ma scarsamente considerati per il consumo umano. Inoltre, un'ulteriore opzione può essere

quella di incrementare la cattura di specie che recentemente, anche a causa dei cambiamenti climatici, hanno aumentato la loro presenza e abbondanza nei mari pugliesi, mettendo potenzialmente a rischio gli equilibri dell'ecosistema marino.

Sono queste alcune delle motivazioni che hanno portato la Regione Puglia, attraverso la programmazione PO FEAMP 2014-2020, ad approvare il progetto "Puglia FishLifeStyle" (Comunicazione e informazione per migliorare lo stile di vita del consumatore pugliese, attraverso il maggiore consumo del pescato locale), che ha tra le sue finalità quella di sostenere e valorizzare le caratteristiche del pesce locale, sia fresco che trasformato, anche in base alla qualità ambientale delle zone nelle quali è stato pescato. Un progetto che ha consentito di attivare anche una serie di iniziative di valutazione, presentazione e informazione che siano in grado di accrescerne i consumi, soprattutto in riferimento a specie sottoutilizzate.

Uno dei principali output del progetto è proprio l'ATLANTE PER IL CONSUMO DEI PRODOTTI ITTICI, che illustra dettagliatamente tutti i principali aspetti legati alla pesca regionale e alle abitudini alimentari della popolazione pugliese rispetto a quanto attualmente disponibile sul mercato.

L'Atlante è composto di quattro volumi, ognuno dei quali affronta un aspetto del sistema ma che si integrano perfettamente tra loro. Il primo volume è intitolato "Il consumo dei prodotti ittici in Puglia e la loro importanza nella dieta mediterranea: stato dell'arte", il secondo è dedicato all'"Analisi dei mestieri di pesca delle principali marinerie pugliesi", il terzo alle "Caratteristiche biologiche ed ecologia delle specie ittiche pescate in Puglia" e il quarto è intitolato "Caratterizzazione ambientale delle aree sfruttate dalla pesca in Puglia".

Si auspica che l'Atlante, facilmente fruibile e accattivante nella consultazione, anche grazie al suo vestito grafico, possa essere un riferimento e una bussola di orientamento della Regione Puglia per una programmazione di medio lungo termine delle nostre politiche e strategie, come delle risorse a nostra disposizione. Per questo si ringraziano i Partner del progetto che ne hanno consentito la realizzazione, in particolare l'ARPA Puglia, il CIHEAM e la Struttura Health Marketplace della Direzione Amministrativa del Gabinetto del Presidente.

*Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare,
Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria,
Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia*

Dott. Donato Pentassuglia

Arpa Puglia è impegnata costantemente, anche in inverno, nell'analisi e protezione della qualità ambientale del nostro mare: esser certi della buona salute dell'ambiente marino costiero è un presupposto importante per favorire il pescato locale di qualità e l'aumento del consumo di pesce.

Favorire il rapporto fra operatore ittico e il consumatore assume un valore strategico, nei termini della corretta gestione della filiera produttiva, nel rispetto delle caratteristiche qualitative del prodotto, della sostenibilità ambientale e delle potenzialità operative sia delle pratiche di pesca tradizionali che di quelle tecnologicamente avanzate. E questo è uno degli obiettivi principali che il progetto "Puglia FishLifeStyle", dedicato alla pesca sostenibile, ai pescatori e ai consumatori, intende raggiungere. È importante promuovere uno scambio culturale tra chi vive il mare giorno dopo giorno, chi cioè "lavora in mare", e chi invece "studia il mare" e lo analizza in ogni sua parte: è necessario infatti conoscere lo stato dell'ambiente marino e le caratteristiche degli organismi che lo colonizzano, affinché avvenga il loro prelievo consapevole e si promuova il consumo a tavola.

Il Direttore Generale
Avv. Vito Bruno

Lo sviluppo sostenibile degli ecosistemi rurali e costieri è da sempre l'obiettivo al centro delle attività del CIHEAM Bari. Attraverso le attività di formazione, ricerca e cooperazione, cerchiamo costantemente di sperimentare soluzioni e buone pratiche in grado di accrescere il benessere sociale ed economico delle comunità costiere, riducendo contestualmente il loro impatto sull'ambiente. In questo scenario di sperimentazione e ricerca continua, si colloca l'azione svolta dal CIHEAM Bari nel progetto "Puglia FishLifeStyle". Abbiamo lavorato con un approccio improntato al coinvolgimento di tutti i portatori di interesse del territorio, mirando a esplorare tutte le possibilità più innovative di valorizzazione del prodotto ittico locale e delle specie "povere". Lo sforzo è stato quello di promuovere una transizione sostenibile per una risorsa largamente disponibile, ma sottoutilizzata perché non opportunamente studiata nelle sue effettive, e spesso nascoste, potenzialità. Un'altra opportunità per promuovere iniziative incentrate sulla difesa della diversità degli ecosistemi e sulla valorizzazione economica, sociale e ambientale delle zone costiere.

Il Direttore
Dott. Maurizio Raeli

La Struttura Speciale di "Coordinamento Health Marketplace", che collabora e supporta la Presidenza, per l'attuazione delle politiche regionali di "Health Innovation" in materia di salute e benessere in una logica di ecosistema tra le dimensioni culturali, sanitarie, sociali, ambientali ed economiche. "Produrre Salute" significa produrre sviluppo sociale ed economico. Conservare nel tempo il bene Salute va a vantaggio dell'individuo e nell'interesse della collettività. In questi ultimi anni il sistema della conoscenza in Puglia ha sviluppato linee di ricerca che hanno rafforzato gli studi internazionali sugli effetti benefici dello stile di vita, anche grazie l'evoluzione delle scienze biomediche, tra cui le scienze "omiche". Tali scienze come la metabol-omica, prote-omica, catabolo-mica, si rivelano discipline utili per lo sviluppo di politiche di salute pubblica in quanto base per definire strategie di prevenzione basate su specifiche ed adeguate scelte alimentari, la cosiddetta "nutrizione personalizzata", inclusa nel concetto della "P4 medicine", cioè della Medicina Personalizzata, Predittiva, Preventiva e Partecipata. A tal proposito, si definisce uno degli obiettivi del progetto "Puglia FishLifeStyle", ovvero quello di raccogliere dati utili per strutturare e delineare linee strategiche sulle politiche pubbliche e promuovere le soft skill delle sane abitudini di igiene e stili di vita. Azioni sistemiche atte ad innescare un circolo virtuoso per tutelare nel tempo il bene salute a vantaggio dell'individuo nell'interesse della collettività: diffusione dell'Apulian Lifestyle. Nello specifico, la definizione di un quadro regionale aggiornato sul consumo dei prodotti ittici è utile a comprendere il rapporto che esiste fra consumatore e sana alimentazione, substrato utile per esplicitare scientificamente le motivazioni per le quali si rende opportuno rivolgere queste raccomandazioni ed informazioni ai principali stakeholders di riferimento fra le quali spiccano le scuole, le istituzioni sanitarie e gli addetti alla ristorazione.

*Il Direttore della Struttura Speciale
di Coordinamento Health Marketplace
Dott. Felice Ungaro*

INDICE

| | |
|--|-----------|
| Introduzione | 2 |
| 1 Consumi all'interno dell'Unione Europea | 4 |
| 1.1 Consumi dei prodotti ittici | 4 |
| 1.2 Consumi prodotti ittici per categoria | 6 |
| Pesci | 9 |
| Molluschi | 10 |
| Crostacei | 11 |
| 2 Consumi di prodotti ittici in Italia | 13 |
| 2.1 Acquacoltura in Italia | 14 |
| 2.2 Le abitudini e la propensione al consumo di prodotti ittici degli italiani | 17 |
| 2.3 Le proprietà salutistiche del pesce e la componente sanitaria | 18 |
| 2.4 Il consumo di prodotti ittici post Covid | 18 |
| 2.5 La percezione dei consumatori italiani in base alla tipologia di pesce | 21 |
| 3 I consumi di prodotti ittici del sud Italia e della Regione Puglia | 23 |
| 3.1 Stato dell'arte | 23 |
| 3.2 Considerazioni | 27 |
| 4 Modalità di ricerca | 29 |
| Fonti | 30 |

INTRODUZIONE

Il documento in oggetto si configura come il risultato di un'attività svolta dalla Struttura Speciale di "COORDINAMENTO HEALTH MARKETPLACE" della Presidenza della Regione Puglia nell'ambito del progetto FEAMP 2014/2020. Mis. 5.68 - Reg. UE n. 508/2014, Art. 68. denominato "REALIZZAZIONE PROGETTO COMUNICAZIONE E INFORMAZIONE PER MIGLIORARE LO STILE DI VITA DEL CONSUMATORE PUGLIESE, ATTRAVERSO IL MAGGIORE CONSUMO DEL PESCATO LOCALE" Puglia FishLifestyle.

Il lavoro, in linea con la mission della Struttura Speciale, promuove l'evidenza dei dati finalizzata a dare indirizzi strategici sulle politiche pubbliche finalizzate alla promozione delle soft skill delle sane abitudini di igiene e stili di vita in un contesto in rapida evoluzione. La finalità ultima è quella di innescare un circolo virtuoso finalizzato a tutelare nel tempo il bene salute a vantaggio dell'individuo nell'interesse della collettività, anche e soprattutto per lo sviluppo di sinergie e creazione di piattaforme cooperative per la promozione e la diffusione dell'Apulian Lifestyle.

Attraverso gli indirizzi forniti dal progetto PUGLIA FISHLIFESTYLE si intende tutelare la salute dei cittadini pugliesi rispetto alle malattie che più li affliggono, nella consapevolezza che lo stile di vita, insieme ad altri fattori, è determinante sulla promozione del concetto della longevità in salute. La qualità della vita, insieme alla sostenibilità ambientale ed al supporto del settore dell'agrifood sono temi cardini di questo progetto.

Infatti, il pescato rappresenta una fonte importante di alimenti di elevato valore nutrizionale, oltre ad avere peculiari caratteristiche salutistiche rispetto ad altri fonti proteiche (es. carni), quali ad esempio la ricchezza in elementi minerali, vitamine idrosolubili e acidi grassi polinsaturi a catena lunga.

Per questi ultimi, la presenza di quelli della serie n-3, ed in particolare EPA e DHA, caratterizzano i prodotti ittici come unica fonte alimentare significativa, con evidenti benefici per tutelare nel tempo il bene salute a vantaggio dell'individuo e nell'interesse della collettività.

In ogni caso, è sempre necessaria una particolare attenzione sull'origine dei prodotti ittici, sulla loro tracciabilità, sulla qualità igienica ed in generale sulla loro qualità totale, ai fini di un consumo che apporti solo benefici alla salute umana, e non potenziale danno.

Per questa ragione sono state evidenziate informazioni utili a farci comprendere come il consumatore sia orientato in tal senso. Comprenderne il comportamento significa poter interpretare i suoi desideri e provare ad indirizzare sapientemente l'utente verso scelte consapevoli e di tutela della sua persona e dell'intera collettività.

Questo singolo documento, in maniera particolare, si configura come la realizzazione di un'analisi bibliografica finalizzata alla raccolta dei dati esistenti relativamente al consumo dei prodotti ittici nella Regione Puglia.

Il documento è una raccolta di dati e trend analizzata su n. 3 livelli (europeo, italiano e regionale). L'opportunità di raccogliere e sintetizzare i dati sui tre livelli dipende dall'impossibilità di scindere i trend di consumo fra le popolazioni analizzate dato che la normativa madre che ne regola il prelievo è di carattere europeo e si declina in azioni applicative sia a livello nazionale che regionale. In altri termini, le decisioni prese a Bruxelles impattano sia sul consumo di Roma (a livello centrale) che di Bari (a livello regionale) e dunque diventa essenziale, oltre che utile, conoscere e verificare questi dati su tutti i tre livelli. Il presente documento deve ritenersi funzionale e propedeutico all'indagine di marketing con la quale le informazioni sul consumo, questa volta esclusivamente a livello regionale (sezionate, poi, a livello provinciale), sono state aggiornate.

Questo materiale di sintesi diventa quindi utile, insieme ad informazioni di carattere scientifico e produttivo, alla definizione sia del Quadro regionale che dell'Atlante sul consumo dei prodotti ittici in Puglia.

1. CONSUMI ALL'INTERNO DELL'UNIONE EUROPEA

1.1 Consumi di prodotti ittici

In prima istanza sono stati analizzati i consumi domestici di prodotti ittici dei Paesi Europei nel periodo che intercorre tra il 2017 e il 2021.

Nelle tabelle e grafici che seguiranno verranno di volta in volta evidenziati i dati dei Paesi Membri dell'Unione Europea che sono indicativi rispetto all'obiettivo dello studio.

È stato utile verificare il rapporto e la relazione che intercorre fra la propensione al consumo dei prodotti ittici e la variazione dei prezzi che inevitabilmente è collegata alle quantità consumate. Dalla tabella 1 si evince che gli 11 Paesi dell'UE hanno registrato una riduzione del consumo medio pari all'1,4% (variazione % su 2017).

Tuttavia, la spesa media a livello aggregato ha subito un incremento pari al 9,3%. Come evidenziato nella tabella, le tendenze nei singoli Paesi UE sono state eterogenee.

Nello specifico, in alcuni Paesi come Portogallo, Germania e Danimarca è aumentato l'apprezzamento verso i prodotti ittici nonostante l'aumento dei prezzi.

Al contrario, in altri Paesi tale aumento dei prezzi ha provocato una riduzione delle quantità consumate.

I Paesi che hanno subito maggiori riduzioni in termini quantitativi sono ad esempio, l'Irlanda (-12,6%) e la Francia (-5,7%).

Per quanto attiene all'Italia, nel periodo di riferimento, si evidenzia una notevole riduzione dei volumi (-4,1%) nonostante si rilevi un relativo aumento della spesa pari all'1%: questo è causato dall'aumento dei prezzi avvenuto nel periodo di riferimento monitorato. Ciò che è utile mettere in evidenza è che nel 2021 (variazione % su 2020) i consumi domestici di prodotti ittici nei Paesi europei mostrano un discreto incremento dei volumi pari al +4,4% nonostante l'aumento dei prezzi di ben 2,5 punti percentuali.

Tra gli Stati che hanno registrato la maggior riduzione in termini di quantità, come dimostra il grafico 1, troviamo l'Irlanda con -8,9%. Al contrario, la Svezia registra una notevole crescita di consumi dovuta ad un calo dei prezzi pari al -7%.

Per l'Italia, invece, si verifica un andamento negativo con una variazione pari al -7,7% per i volumi e del -6,7% per i valori. Questi valori sono riconducibili alla crisi sanitaria e al relativo cambiamento dei consumi durante la pandemia da Covid-19.

| Paesi | Volumi (tonnellate) | | | | Valori (euro) | | | |
|-------------|---------------------|----------------------|----------------------|--------|---------------|----------------------|----------------------|--------|
| | 2021 | variazione % su 2017 | variazione % su 2020 | Inc. % | 2021 | variazione % su 2017 | variazione % su 2020 | Inc. % |
| Spagna | 645.631 | -3,1% | 9,3% | 44,7% | 5.326.492 | 8,4% | 13,4% | 37,6% |
| Italia | 308.035 | -4,1% | -7,7% | 21,4% | 3.224.659 | 1,0% | -6,7% | 22,8% |
| Francia | 209.085 | -5,7% | 1,9% | 14,5% | 2.506.854 | -4,7% | 5,5% | 17,7% |
| Germania | 69.021 | 17,5% | 17,5% | 4,8% | 1.049.114 | 32,5% | 21,9% | 7,4% |
| Portogallo | 80.251 | 32,9% | 12,2% | 5,6% | 540.505 | -44,8% | 15,7% | 3,8% |
| Polonia | 48.868 | 22,2% | 0,6% | 3,4% | 310.118 | -2,4% | 4,1% | 2,2% |
| Paesi Bassi | 37.608 | 15,9% | 12,9% | 2,6% | 604.515 | 32,3% | 16,1% | 4,3% |
| Irlanda | 11.945 | -12,6% | -8,9% | 0,8% | 177.652 | -7,7% | -7,9% | 1,3% |
| Danimarca | 13.605 | 28,6% | 11,7% | 0,9% | 225.852 | 42,9% | 13,0% | 1,6% |
| Svezia | 12.385 | 31,7% | 33,0% | 0,9% | 153.627 | 18,2% | 23,7% | 1,1% |
| Ungheria | 6.316 | 6,5% | 3,8% | 0,4% | 34.710 | 19,6% | 6,4% | 0,2% |
| Totale | 1.442.752 | -1,4% | 4,4% | 100% | 14.154.098 | 9,3% | 7,0% | 100% |

Tabella 1: Consumi domestici di prodotti ittici in volume (tonnellate) e valore (euro) nel 2021 in 11 Stati Membri (campione) dell'UE. Fonte: Annuario Ittico

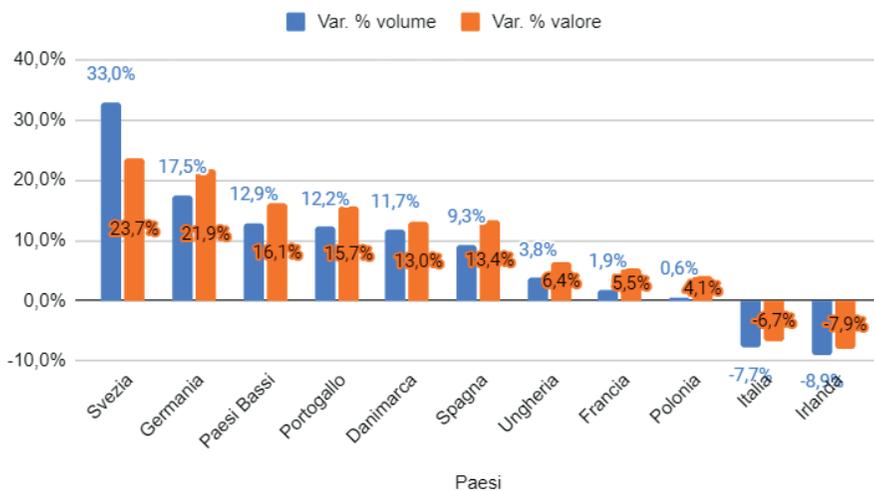


Gráfico 1: Variazione % su 2020 dei consumi domestici di prodotti ittici in volume e valore negli Stati UE. Fonte: Annuario Ittico

1.2 Consumi di prodotti ittici per categoria

In questa sezione sono stati analizzati i consumi domestici di prodotti ittici suddivisi nelle seguenti categorie: pesci, molluschi e crostacei.

Tale scelta si rende opportuna in virtù della principale classificazione necessaria a distinguere le categorie di prodotti ittici in base alle loro principali caratteristiche.

I pesci, in linea generale, possono essere definiti di acqua dolce o di acqua salata, sebbene si debba considerare che alcuni di questi per ragioni migratorie e di riproduzione si spostano fra le une e le altre acque; in relazione alle condizioni di sviluppo essi possono essere poi ulteriormente distinti fra pesci di acquacoltura e pesci selvatici.

I molluschi, invece, si suddividono in cefalopodi (privi di conchiglia o con una conchiglia interna: è il caso del calamaro, del moscardino, del polpo, della seppia e del totano), gasteropodi (si pensi alla lumaca di mare, al murice ed alla patella), lamellibranchi (caratterizzati da conchiglia a 2 valve: il cannicchio, il fasolaro, il mitilo o cozza, l'ostrica, il tartufo di mare, la tellina e vongola); ed infine i crostacei, classificabili in macruri (con addome allungato e disteso: aragosta, astice, gambero e scampo), in brachiuri (addome breve: il granchio), gli stomatopodi (con appendici boccali modellate come artigli da presa: canocchia o cicala di mare).

Considerato che i prodotti ittici hanno differenti valori nutrizionali e tenuto conto che questo progetto mira alla salvaguardia della salute del cittadino pugliese, è bene conoscere le principali caratteristiche nutrizionali, suddivise per categoria, in modo da comprendere l'orientamento del consumatore anche da un punto di vista salutistico.

I pesci sono composti, in linea generale, dal 60-80% di acqua; 15-23% di proteine; 0,5-20% di grassi. Le proteine presenti nel pesce sono di valore biologico maggiore (assimilabili al 95%) di quelle presenti nella carne, pur essendo ad esse simili per qualità e quantità.

Grazie al basso contenuto in purine e pirimidine, il pesce costituisce un ottimo alimento adatto agli uricemici, limitando la produzione di acido urico. L'assenza di tessuto connettivo rende il pesce più digeribile della carne in quanto rende facile la masticazione ed il lavoro dei succhi gastrici, pertanto è un alimento adatto per tutte le età. I grassi presenti nel pesce sono caratterizzati da una grande quantità di acidi grassi polinsaturi, fra i quali

spiccano l'acido eicosapentaenoico (EPA) e docosaesaenoico (DHA), appartenenti alla serie Omega 3, gli unici che, nell'uomo, devono essere introdotti con l'alimentazione in quanto l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli.

Negli organismi acquatici tali acidi grassi (EPA e DHA) sono presenti in percentuali importanti ed ottimali per gli effetti benefici sulla salute umana anche se presenti in quantità variabili, dallo 0,1% al 30%, a seconda dell'età, sesso, periodo fisiologico del pesce, la stagione e la condizione ambientale. Un esempio sono le sardine nelle quali il contenuto lipidico aumenta, in funzione del periodo fisiologico, dal 3 al 15% e nelle aringhe dal 2 al 22%; altre specie, invece, mostrano una composizione in acidi grassi costante.

Diversamente da quanto avviene nella carne, dove il deposito di grasso è ben individuabile e quindi facilmente asportabile, nel pesce, essendo distribuito in maniera uniforme nel tessuto muscolare, non può essere eliminato. Il pesce può essere classificato come magro, medio-grasso o grasso a seconda della quantità di grasso nel suo tessuto corporeo; per ogni 100g di prodotto, possiamo definire, quindi:

1. Grasso, il pesce che contiene più di 8 g di grassi;
2. Medio-grasso quello che ne contiene 2-8 g;
3. Magro il pesce che contiene meno di 2 g di grasso.

Il pesce ha, normalmente, un contenuto in colesterolo abbastanza basso. Nel pesce, dal punto di vista nutrizionale, è interessante anche l'apporto di sali minerali, quali il selenio, iodio, fosforo, zinco e ferro anche se data la grande variabilità delle specie, va valutato caso per caso, come anche il patrimonio vitaminico costituito dalle vitamine idrosolubili del gruppo B (B1, B2 e B12) ed anche dalle vitamine liposolubili A ed E, queste ultime riscontrabili nel tessuto muscolare dei pesci grassi e nel fegato dei pesci magri.

Per quanto riguarda i molluschi, invece, possiamo dire che, in linea di massima è possibile affermare che il contenuto calorico dei molluschi sia particolarmente basso; mediamente, infatti, si aggira sulle 70-90 kcal per 100g di parte edibile.

I molluschi possiedono caratteristiche nutrizionali piuttosto simili tra loro; in termini di macronutrienti apportano circa 10-11g di proteine, 1-3g di lipidi (prevalentemente polinsaturi, quindi grassi "buoni") ed a volte (per esempio nella cozza o nell'ostrica) tracce di

carboidrati complessi (glicogeno). È opportuno ricordare che i molluschi possiedono un contenuto di colesterolo non trascurabile e variabile in base al periodo di fertilità degli organismi; essi, se in fase di riproduzione, aumentano la sintesi di colesterolo per sostenere la produzione ormonale, di conseguenza il relativo contenuto alimentare in colesterolo può subire oscillazioni anche rilevanti.

Dal punto di vista micronutrizionale, i molluschi apportano una notevole quantità di cobalamina (vitamina B12 - particolarmente carente nei regimi alimentari vegani) ed in quantità variabili altre vitamine del gruppo B.

Inoltre, scrutando il profilo minerale si evidenzia un notevole apporto di ferro emico (anch'esso carente nei regimi alimentari vegetariani e vegani), iodio (la cui integrazione alimentare pare univocamente utile al raggiungimento della razione raccomandata), zinco e selenio. Per contro, il consumo frequente di molluschi presenta un inconveniente per nulla trascurabile; essi, che per alimentarsi filtrano l'acqua, se catturati in mare contengono quantità molto elevate di sodio, aspetto che li rende assolutamente sconsigliati nella dieta contro l'ipertensione.

Dal punto di vista della digeribilità, i molluschi si caratterizzano per il ridotto contenuto in tessuto connettivo, il che ne riduce il tempo di permanenza gastrica rendendoli idonei al trattamento dietetico delle difficoltà digestive, purché consumati nelle porzioni appropriate.

Infine i crostacei, che sono alimenti con un basso contenuto in grassi energetici (trigliceridi); ciò che li rende poco indicati nell'alimentazione dei soggetti obesi o con complicanze metaboliche (che possiedono una maggior tendenza all'aterogenesi) è l'elevato contenuto in colesterolo. È pur vero che contengono una buona razione di acidi grassi polinsaturi (PUFA) ed un ottimo rapporto tra omega3 e omega6 (acidi grassi essenziali - AGE), ma ciò non basta a giustificare l'abuso alimentare in condizioni patologiche come l'ipercolesterolemia, o peggio, la sindrome metabolica.

I PESCI

Con riferimento alla categoria dei pesci, nel quinquennio 2017-2021 si rileva un lieve aumento dei consumi nella quasi totalità dei Paesi Europei monitorati in termini sia di volumi consumati (+2% per il totale) che in termini di valore economico (+13,3%), per effetto di un rialzo generalizzato dei prezzi. I Paesi che hanno registrato una maggiore propensione al consumo sono stati la Svezia, il Portogallo e la Danimarca. Nello specifico è possibile rilevare dai dati che la Svezia e il Portogallo hanno registrato un aumento dei volumi rispettivamente del +48,5% e +40,9%. L'Italia, invece, ha riportato variazioni del +3,7% per i volumi e del +8,7% in termini di valore nel periodo di riferimento.

| Paesi | Volumi (tonnellate) | | | | Valori (euro) | | | |
|---------------|---------------------|----------------------|----------------------|---------------|------------------|----------------------|----------------------|---------------|
| | 2021 | variazione % su 2017 | variazione % su 2020 | Inc % | 2021 | variazione % su 2017 | variazione % su 2020 | Inc % |
| Spagna | 372.175 | -3,1% | 9,6% | 49,9% | 3.105.502 | 6,7% | 12,5% | 40,2% |
| Italia | 110.152 | 3,7% | -5,5% | 14,8% | 1.202.813 | 8,7% | -4,6% | 15,6% |
| Francia | 85.910 | 2,2% | 5,3% | 11,5% | 1.312.360 | 12,5% | 8,4% | 17,0% |
| Germania | 50.011 | 17,6% | 14,4% | 6,7% | 793.182 | 30,6% | 17,1% | 10,3% |
| Polonia | 34.736 | -15,5% | 10,3% | 4,7% | 227.338 | 7,8% | 12,8% | 2,9% |
| Portogallo | 43.790 | 38,1% | 15,5% | 5,9% | 267.833 | 43,7% | 19,0% | 3,5% |
| Paesi Bassi | 22.582 | 17,4% | 13,2% | 3,0% | 403.848 | 34,2% | 13,9% | 5,2% |
| Irlanda | 9.284 | -0,4% | -9,8% | 1,2% | 142.034 | 5,0% | -8,3% | 1,8% |
| Svezia | 10.026 | 48,5% | 36,9% | 1,3% | 115.113 | 36,9% | 27,6% | 1,5% |
| Danimarca | 7.560 | 20,8% | 7,8% | 1,0% | 157.336 | 40,9% | 10,9% | 2,0% |
| Totale | 746.228 | 2,0% | 7,3% | 100,0% | 7.727.361 | 13,3% | 9,2% | 100,0% |

Tabella 2: Consumi domestici di pesci in volume (tonnellate) e valore (euro) nel 2021 negli Stati Membri UE campione.
Fonte: Annuario Ittico

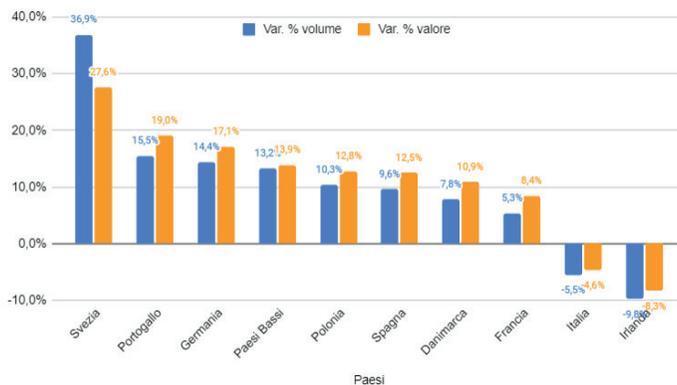


Gráfico 2: Variazione % su 2020 dei consumi domestici di pesci (volume) negli Stati Membri UE. Fonte: Annuario Ittico

Rispetto al 2020 e nonostante un lieve aumento dei prezzi, i consumi domestici di pesci negli Stati monitorati hanno mostrato volumi e valori in aumento pari a +7,3% e +9,2% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

I maggiori consumi si rilevano in Svezia, Portogallo e Germania le cui variazioni tendenziali sono state rispettivamente del +36,9%, +15,5% e +17,6% per i volumi e del +27,6%, +19% e +17,1% per i valori.

Al contrario, l'Italia registra cali del 5,5% per le quantità e del 4,6% per i valori rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Infine, segue l'Irlanda con un -9,8% per i volumi e -8,3% per i valori.

I MOLLUSCHI

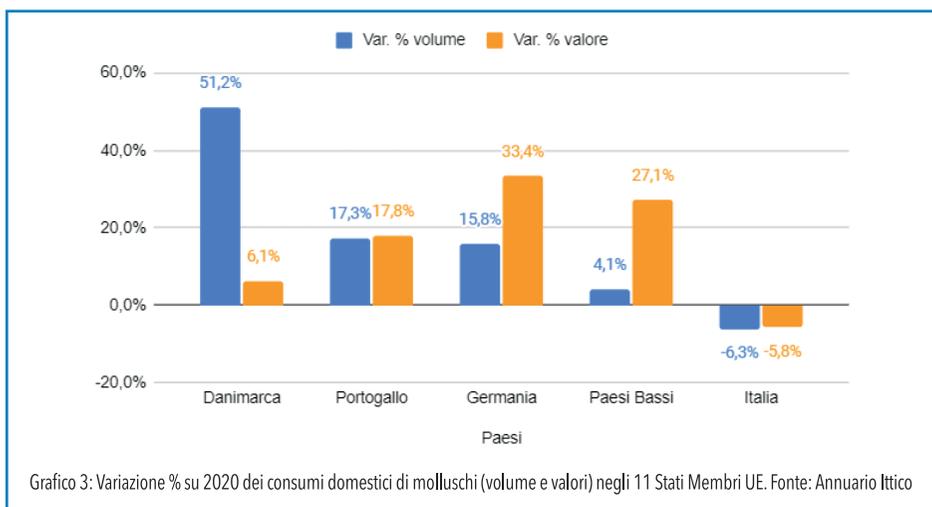
Per quanto attiene ai consumi domestici di molluschi, i dati riportati si riferiscono a cinque Stati dell'Unione Europea.

Considerando il periodo dal 2017 al 2021, i risultati mostrano una riduzione non omogenea dei volumi consumati. Infatti, l'aggregato si riduce del -2,8% mentre Portogallo e Danimarca registrano un notevole incremento dei consumi rispettivamente pari a +28,3% e +62,2%.

Ad eccezione della Danimarca, tutti gli Stati risentono del significativo aumento dei prezzi. Ad esempio l'Italia riporta un valore pari a -4,4% sulle quantità e un +7,2% in termini economici dovuto ad un aumento dei prezzi del 12% nel periodo considerato.

| Paesi | Volumi (tonnellate) | | | | Valori (euro) | | | |
|---------------|---------------------|----------------------|----------------------|---------------|----------------|----------------------|----------------------|---------------|
| | 2021 | variazione % su 2017 | variazione % su 2020 | Inc. % | 2021 | variazione % su 2017 | variazione % su 2020 | Inc. % |
| Italia | 65.744 | -4,4% | -6,3% | 80,0% | 530.857 | 7,2% | -5,8% | 86,0% |
| Portogallo | 6.459 | 28,3% | 17,3% | 7,9% | 44.245 | 59,5% | 17,8% | 7,2% |
| Paesi Bassi | 4.836 | -2,2% | 4,1% | 5,9% | 19.819 | 22,0% | 27,1% | 3,2% |
| Germania | 4.782 | -12,9% | 15,8% | 5,8% | 21.222 | 16,0% | 33,4% | 3,4% |
| Danimarca | 279 | 62,2% | 51,2% | 0,3% | 908 | 46,6% | 6,1% | 0,1% |
| Totale | 82.100 | -2,8% | -3,0% | 100,0% | 617.051 | 10,5% | -2,6% | 100,0% |

Tabella 3: Consumi domestici di molluschi in volume (tonnellate) e valore (euro) degli Stati UE campione.
Fonte: Annuario Ittico



Tale tesi viene confermata nei dati riportati nella tabella 3 in cui si evince che, rispetto al 2020, il consumo di molluschi ha registrato una riduzione in termini di quantità consumate del -3% in tutti i Paesi ad eccezione della Danimarca, dove i consumi sono aumentati del 51% in un anno. Inoltre, si evidenzia una crescita rilevante in Portogallo che mette a segno un +17,3% tendenziale dei volumi e +17,8% a valore, grazie all'incremento dei consumi di polpo e vongole.

Infine, l'Italia mostra variazioni negative sia in quantità che a valore, rispettivamente -6,3% e -5,8% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, nonostante i prezzi quasi del tutto stabili (+0,5%).

I CROSTACEI

L'ultima categoria di dati analizzati attiene ai consumi domestici di crostacei monitorati in 4 Stati campione dell'Unione Europea. I risultati evidenziano un quasi raddoppio dei consumi in volume (+93,4% tendenziale) e in valore (+82,0%).

Questo risultato è riconducibile ai dati riportati dalla Germania che ha registrato +152,0% per le quantità e +112,3% a valore. I dati tedeschi sono dovuti da un forte incremento del

| Paesi | Volumi (tonnellate) | | | | Valori (euro) | | | |
|-------------|---------------------|----------------------|----------------------|--------|---------------|----------------------|----------------------|--------|
| | 2021 | variazione % su 2017 | variazione % su 2020 | Inc. % | 2021 | variazione % su 2017 | variazione % su 2020 | Inc. % |
| Portogallo | 4.721 | 78,9% | 29,0% | 45,9% | 48.030 | 72,9% | 28,7% | 30,9% |
| Germania | 3.134 | 152,0% | 39,0% | 30,5% | 57.202 | 112,3% | 42,7% | 34,9% |
| Paesi Bassi | 1.829 | 102,4% | 10,4% | 17,8% | 45.745 | 89,6% | 16,6% | 27,5% |
| Irlanda | 597 | 12,8% | -3,1% | 5,8% | 11.192 | 9,2% | -3,4% | 6,8% |
| Totale | 10.280 | 93,4% | 25,6% | 100,0% | 162.170 | 82,0% | 26,5% | 100,0% |

Tabella 4: Consumi domestici di crostacei in volume (tonnellate) e valore (euro) degli Stati UE.

Fonte: Annuario Ittico

(*Le variazioni totali sono al netto dei valori della Germania)

consumo di gamberi. Consolidano la tendenza generale i Paesi Bassi: +102,4% per le quantità e +89,6% in termini di spesa.

Rispetto all'anno precedente i volumi di Germania, Portogallo, Paesi Bassi e Irlanda riportano un aumento rispettivamente del +25,6% con un andamento positivo anche in termini di valori spesi (+26,5%) e prezzi in lieve aumento in media. Si conferma anche la tendenza positiva dei Paesi Bassi (+10,4% in volume e +16,6% a valore nello stesso periodo di riferimento con i valori medi unitari che aumentano del +5,6%).

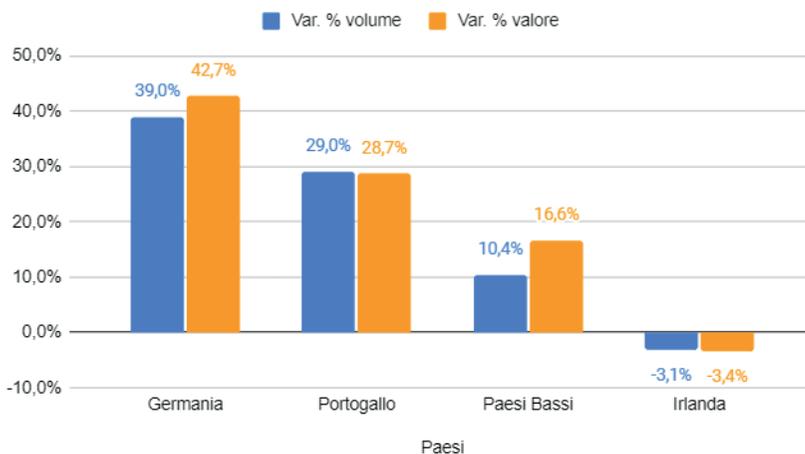


Gráfico 4: Var. % su 2020 dei consumi domestici di crostacei (volume e valori) negli Stati UE. Fonte: Annuario Ittico

2. I CONSUMI DI PRODOTTI ITTICI IN ITALIA

In questa sezione sono state raccolte le informazioni relative alle tendenze ed alla propensione al consumo di prodotti ittici della popolazione italiana. Esse sono state accompagnate da una breve digressione in merito ad una delle attività che oggi è ritenuta in fase di diffusione in Italia: l'acquacoltura.

L'opportunità di questa scelta è legata al fatto che gli indirizzi europei, che spingono verso forme di pesca sostenibili, non possono essere ignorati: pertanto né a livello italiano, né a livello regionale, come vedremo nei prossimi documenti, si può prescindere, quando si tratta di fare ricerche e studi di settore, dagli approfondimenti su questo tema che, siamo certi, diverrà cruciale, nel settore, nei prossimi anni, anche a livello regionale.

Tornando ai dati italiani, dagli studi condotti è emerso che il 2021, rispetto all'anno precedente, ha registrato sia un notevole calo dei consumi di prodotti ittici pari a -8,4%, sia una riduzione della spesa (nonostante la stabilità dei prezzi).

Anche le importazioni nel 2021 hanno registrato un forte calo (-8,5%) rispetto all'anno precedente.

Nello specifico, ciò che è preoccupante è il forte calo di prodotti freschi provenienti dall'estero (-13%) mentre la quantità di prodotti ittici trasformati è in aumento (5,5%).

La riduzione (in termini di volume osservata nel 2021) è dipesa dai minori arrivi di alcuni dei principali prodotti che il nostro Paese tradizionalmente importa tra cui: -44,1% per i mitili, il -17,8% per le seppie e calamari congelati e il -13,1% dei polpi congelati.

Anche per quanto attiene alle esportazioni è stata registrata una lieve riduzione (in termini di quantità) rispetto al 2020. Nello specifico la contrazione delle esportazioni si attesta intorno ad un valore del -2,3% a cui fa seguito una minima riduzione degli introiti pari al -1,8%. Tuttavia il dato più allarmante riguarda l'esportazione di prodotti ittici freschi che, rispetto agli anni precedenti, risulta notevolmente ridotta (-27,3%).

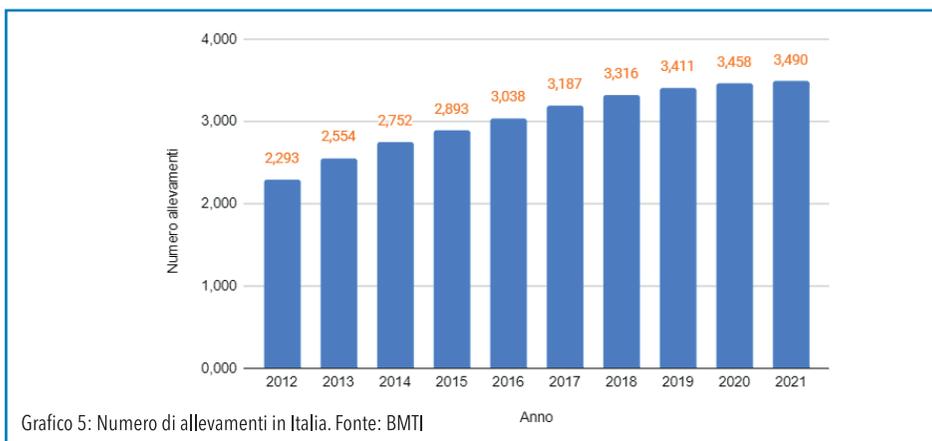
Questa riduzione è dovuta in larga parte dalle restrizioni imposte dalle recenti normative che hanno, in alcuni casi, impedito la spedizione e coinvolge alcune particolari specie come sardine, trote e mitili.

2.1 Acquacoltura in Italia

Per “acquacoltura” si intende tutte quella somma di attività che hanno una funzione produttiva in un ambiente circoscritto e controllato dall'uomo di risorse acquatiche. In altre parole si tratta di vere e proprie pratiche di allevamento finalizzate alla commercializzazione.

Negli ultimi anni, l'acquacoltura sta diventando un punto di riferimento per l'intero mercato agroalimentare italiano. Questa crescita è dovuta principalmente a 3 fattori:

- 1) Incremento costante della domanda di prodotti ittici
- 2) Sfruttamento eccessivo degli stock ittici ottenuti tramite pesca
- 3) Costi elevati



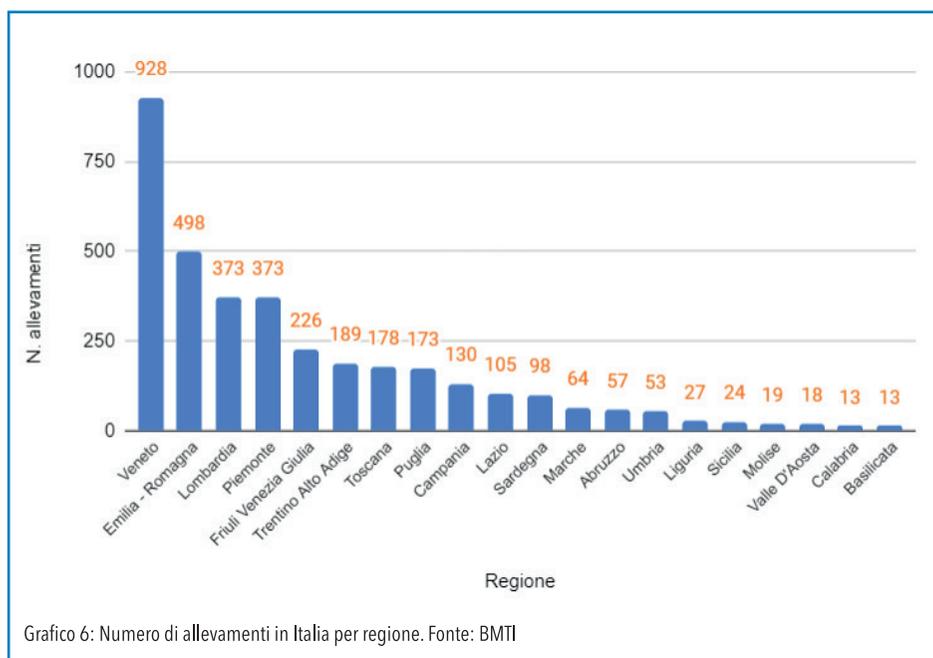
Tali affermazioni trovano conferma nel grafico 5 in cui viene mostrato l'incremento costante degli allevamenti in Italia dal 2012 al 2021. Si evidenzia infatti che in questo lasso di tempo, il numero degli allevamenti ha registrato una crescita superiore al 50% passando da 2200 allevamenti fino a 3500 allevamenti nel 2021.

Tuttavia è bene osservare che la crescita negli ultimi anni risulta meno elevata rispetto agli anni precedenti. Questo può essere dovuto a 2 fattori principali:

- 1) Un rallentamento nella creazione di nuovi allevamenti
- 2) La pandemia che ha certamente influenzato negativamente la creazione di nuovi allevamenti.

Per quanto attiene alla distribuzione territoriale, è possibile osservare dal grafico 6 che le regioni con maggiore presenza di allevamenti si trovano nel Nord Italia.

Nello specifico sono 2 le regioni che registrano una maggiore presenza degli stessi: Veneto ed Emilia-Romagna.



La distribuzione di allevamenti nelle varie Regioni italiane è certamente influenzata anche dalla tipologia di pesce allevato.

Ad esempio, nel Nord Italia vi è maggiore presenza di trotticoltura viste le condizioni climatiche particolarmente favorevoli per la crescita di tale specie.

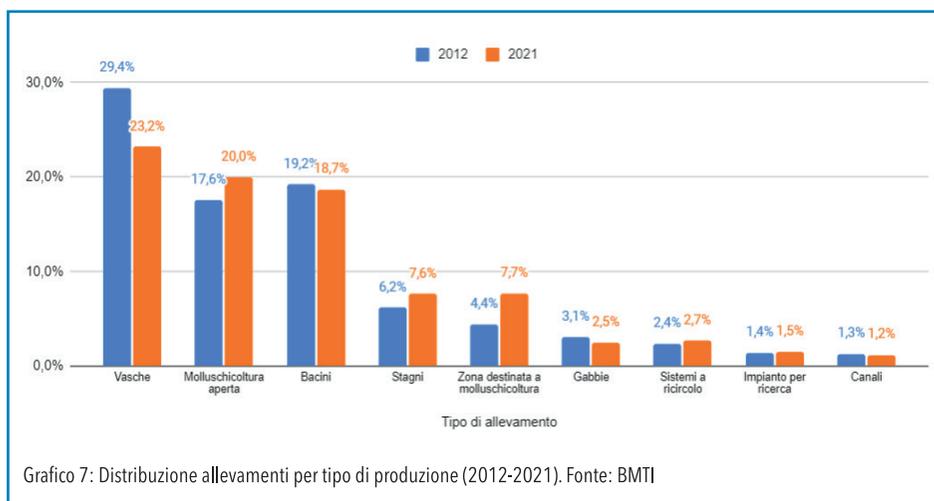
Nel Sud Italia, invece, si registra un maggior numero di allevamenti con gabbie a mare vista la posizione geografica e la vicinanza al mare.

Dato il notevole interesse per questa tipologia di attività, negli anni gli allevatori stanno adottando impianti sempre più innovativi e che siano in grado di rispondere al meglio

alle esigenze sia del mercato che delle specie allevate.

Per questo motivo, come evidenziato nel grafico 7, gli allevamenti in vasca hanno subito notevoli ridimensionamenti a causa degli elevati costi di gestione e delle difficoltà riscontrate nella corretta gestione delle acque inquinate uscenti dalle vasche stesse.

Inoltre, grazie ai moderni impianti è stato possibile ampliare il numero di specie allevate e ridurre i prezzi di vendita. Infatti, tra le produzioni che hanno subito maggiori incrementi è possibile evidenziare quelli di molluschi.



2.2 Le abitudini e la propensione al consumo di prodotti ittici degli italiani

Dagli studi condotti emerge che nel 2022 la popolazione italiana consuma pesce abitualmente con una frequenza pari 2 volte a settimana. Tale frequenza aumenta nel caso di vicinanza al mare, come raccolto secondo alcuni sondaggi condotti proprio nella nostra Regione dove addirittura la popolazione afferma di consumare prodotti ittici più di 4 volte a settimana.

Tuttavia, questi non possono essere considerati dati assoluti dal momento che variano in base a determinate condizioni economiche, sanitarie e sociali. Nello specifico la pandemia da Covid-19 ha influito notevolmente sul consumo del pesce degli italiani provocandone una notevole riduzione. Altri fattori da tenere in considerazione sono:

- la numerosità del nucleo familiare (minore è il numero di componenti e maggiore è la propensione al consumo di pesce);

- il prezzo dei prodotti ittici (l'aumento del prezzo è direttamente proporzionale alla riduzione della quantità d'acquisto e di consumo);
- la residenza geografica (la popolazione residente nelle zone costiere è maggiormente propensa al consumo di prodotti ittici locali).

Oltre ai fattori sopra citati, esistono due diverse tipologie di discontinuità che influiscono sulla frequenza di consumo di pesce da parte delle famiglie italiane:

- Durante il weekend si registra una maggiore propensione al consumo dovuto al maggior tempo libero a disposizione. Questo fattore è riconducibile ai tempi più lunghi (rispetto ad altri prodotti) necessari per la pulizia e la cottura del pesce;
- Il maggior consumo di pesce si registra nei mesi estivi vista la maggiore disponibilità e varietà dello stesso e visto il maggior tempo a disposizione della popolazione.

Al fine di incentivare la popolazione italiana al consumo di prodotti ittici è bene considerare due aspetti fondamentali:

- La componente salutistica ovvero mostrare alla popolazione gli effetti benefici del pesce che rappresenta uno degli alimenti principali della dieta Mediterranea ed è ricco di Omega 3;
- La disponibilità di tali prodotti in ogni tipologia di punto vendita (come supermercato e ipermercato) e la freschezza degli stessi

2.3 Le proprietà salutistiche del pesce e la componente sanitaria

Come spesso affermato da dietologi e nutrizionisti, inserire almeno una porzione di pesce a settimana favorisce il benessere psicofisico della persona. Inoltre, negli ultimi anni la popolazione italiana ha mostrato un'attenzione sempre maggiore verso il benessere fisico e certamente il pesce rappresenta un fedele alleato di una sana alimentazione. Infatti, questo contiene sostanze nutritive come gli Omega 3 che favoriscono il benessere di organi fondamentali come il cuore. Proprio per questo i prodotti ittici sono molto indicati per tutte le fasce di età, dai più piccoli fino agli anziani.

Nonostante gli aspetti positivi appena citati, i consumatori attribuiscono ai prodotti ittici alcuni rischi di carattere sanitario come ad esempio la presenza di mercurio e l'inquinamento. Questo rappresenta una barriera facilmente superabile attraverso una corretta divulgazione delle informazioni.

2.4 Il consumo di prodotti ittici durante e post Covid

Secondo quanto riportato dall'indagine ISMEA 2022 in merito ai consumi ittici, le restrizioni imposte dal governo italiano durante la crisi sanitaria hanno influenzato notevolmente la spesa delle famiglie italiane anche nel periodo post Covid.

Sempre lo stesso Rapporto spiega come alcuni fenomeni abbiano contraddistinto i consumi alimentari ai tempi del Covid-19. Tra questi, la tendenza a privilegiare i negozi di prossimità a scapito dei grandi supermercati ed il boom degli acquisti online di generi alimentari. A trainare l'incremento della spesa durante il 2021 sono stati i prodotti confezionati. Tuttavia si registra un dato positivo anche per i prodotti freschi pari a +5,9% e, nello specifico, i prodotti ittici freschi, conservati e trasformati hanno registrato vendite superiori al 7%.

Questo trend ha fatto sì che per il comparto ittico, il bilancio a fine anno sia stato più che positivo. Nonostante le difficoltà dovute dalle imposizioni del governo a livello logistico, il reparto del pesce fresco ha riscontrato un incremento pari al 21%.

Nei primi mesi del 2021, il comparto dei prodotti ittici ha registrato un aumento di spesa del 15% e si è attestato come una delle categorie più dinamiche rispetto a prodotti come

carne e simili.

Questa lenta ripresa segue un periodo di forte crisi (durante il lockdown) che ha visto ridurre quasi totalmente la domanda di prodotti ittici da parte della ristorazione a causa delle restrizioni imposte.

Al fine di comprendere la variazione % in termini di spesa dal 2019 al 2021 è utile suddividere i prodotti ittici in quattro sezioni:

- freschi
- affumicati
- surgelati
- conservati

Grazie all'indagine ISMEA, è possibile osservare che nei primi quattro mesi del 2021 le vendite di pesce fresco hanno registrato un forte aumento (+33,3%) rispetto al 2020. Tuttavia, come si può osservare dal grafico 8, i prodotti che hanno registrato un maggiore incremento delle vendite (+40%) sono i molluschi e i crostacei.

In sintesi, è possibile affermare che la spesa per la categoria dei pesci ha registrato un dato positivo nel 2021 (+24,55) trainata dalla propensione dei consumatori italiani a prediligere uno stile di vita più sano e a considerare il pesce come fonte proteica e ricca di vitamine.

Anche per quanto attiene alla categoria dei prodotti freschi e affumicati si registra una tendenza positiva nei primi mesi del 2021.

Al contrario, la categoria dei prodotti surgelati registra un brusco calo rispetto all'inizio della pandemia da Covid-19 in cui le vendite avevano registrato picchi altissimi. Questa tendenza può essere spiegata dal fatto che, a seguito delle restrizioni, i consumatori italiani abbiano deciso di sostituire i prodotti a lunga conservazione con prodotti freschi.

Quota % della spesa per prodotti ittici su base annua

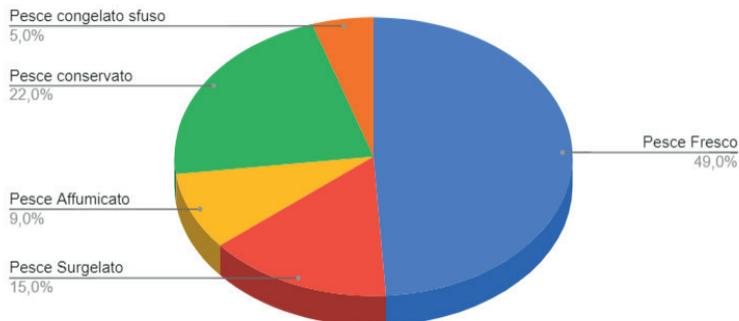


Grafico 8: Quota % della spesa per prodotti ittici su base annua 2021. Fonte: Nostra rielaborazione

Var. % della spesa di prodotti ittici su base annua (2019-2021)

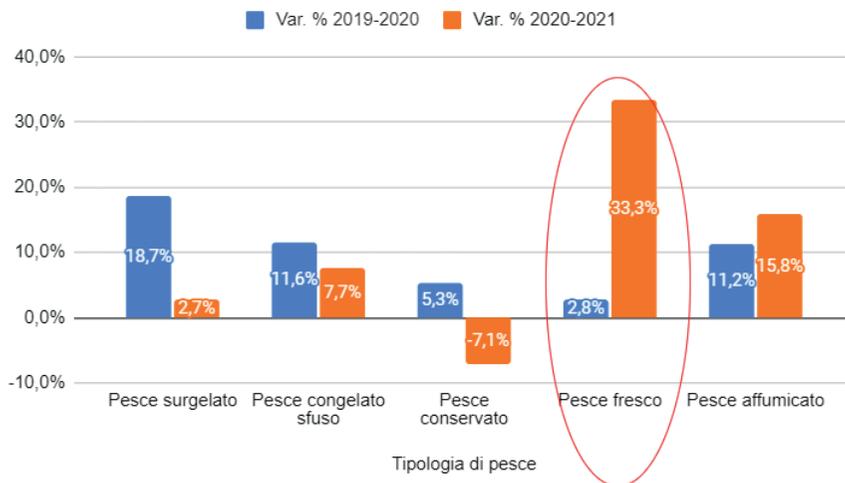


Grafico 9: Var.% della spesa di prodotti ittici su base annua (2019-2021). Fonte: Nostra rielaborazione

Un ulteriore aspetto fondamentale attiene all'evoluzione della propensione al consumo nel periodo che va dal 2019 al 2021, va evidenziato.

Secondo quanto riportato dai dati Nielsen Consumer Panel, le famiglie italiane hanno consumato, in media, oltre 21 kg di prodotti ittici nel 2020.

Ciò che è ancor più significativo è la differenza di consumo in base alla composizione del nucleo familiare. Nello specifico:

- Famiglie con componenti under 30 → consumo di 15 Kg di prodotti ittici;
- Famiglie con componenti over 65 → consumo di oltre 30 Kg di prodotti ittici.

Da ciò è facile comprendere che le famiglie composte anche da anziani o con solo 2 componenti non hanno modificato in modo significativo le abitudini di consumo.

Tuttavia, la vera novità è rappresentata da famiglie giovani e senza figli che hanno incrementato l'acquisto di pesce del 21%.

L'unica fascia di consumatori ad aver ridotto (-3,8%) i consumi di prodotti ittici nel 2020 è stata quella delle famiglie con reddito basso. Questo fenomeno è dovuto purtroppo alle conseguenze che la pandemia ha prodotto (es. mancanza di lavoro e/o di stipendio, aumento dei costi gestione familiari, ...). Al contrario, le famiglie con reddito elevato hanno incrementato del 17% il consumo di prodotti ittici.

Infine, è possibile effettuare una distinzione in base all'area geografica di provenienza. Nello specifico:

- il Centro-Sud registra un maggior consumo di prodotti ittici pari a 23 Kg;
- Il Nord registra un minor consumo di prodotti ittici pari a 19,5 Kg.

2.5. La percezione dei consumatori italiani in base alla tipologia di pesce

Nei paragrafi precedenti abbiamo considerato diverse tipologie di specie ittiche, tra cui crostacei e molluschi. Tuttavia, queste categorie vengono percepite dai consumatori italiani come differenti rispetto al cosiddetto pesce vero e proprio, cioè dotato di lisce. Infatti, i crostacei e i molluschi presentano peculiari caratteristiche come un sapore molto spiccato e sono al tempo stesso percepiti come più costosi.

Inoltre, all'interno della categoria del pesce, i consumatori percepiscono come differente la categoria del pesce azzurro. Nello specifico lo ritengono un prodotto conveniente a

livello economico e salutare (grazie alla presenza degli Omega 3) ma di difficile preparazione e di scarso prestigio perché considerato “pesce povero”.

Una terza distinzione a cui porre attenzione è quella tra pesce d’acqua salata e pesce d’acqua dolce. I dati raccolti dimostrano una preferenza maggiore per la prima tipologia citata (il pesce d’acqua salata) non solo per le sue proprietà organolettiche ma soprattutto per il valore edonistico che gli viene associato e il sapore nettamente migliore. La differente percezione del pesce d’acqua dolce e salato è influenzata anche da un ulteriore fattore: la posizione geografica. Mentre nelle città interne la popolazione ritiene che il pesce di mare sia più pregiato senza tuttavia escludere il pesce d’acqua dolce, al contrario nelle città di mare questo non viene quasi mai preso in considerazione.

Tuttavia la percezione dei consumatori cambia non solo in base alla tipologia di pesce ma anche nel modo in cui questo viene reperito. Al contrario, il pesce pescato è più soggetto all’inquinamento e ai cambiamenti ambientali e per questo ritenuto meno sicuro. Per comprendere a fondo la percezione dei consumatori è bene valutare i punti di forza e di debolezza di entrambe le tipologie.

Il pesce allevato viene percepito come:

- più economico
- meno saporito
- più grasso

Il pesce pescato viene percepito come:

- di difficile preparazione
- più saporito
- più pregiato

Da questa sintesi è facile comprendere che a livello razionale le due tipologie si eguagliano. Ciò che cambia radicalmente la percezione dei consumatori è la sfera emotiva. Infatti, sotto questo aspetto al pesce allevato viene accostata l’immagine di un prodotto standardizzato proveniente da una qualsiasi industria e che cresce in modo non naturale. In contrapposizione, il pesce pescato viene ritenuto più salutare, ricco di vitamine e più pregiato. Questo dimostra come la componente emotiva rappresenti un fattore da non sottovalutare e che può incidere fortemente sulla propensione al consumo.

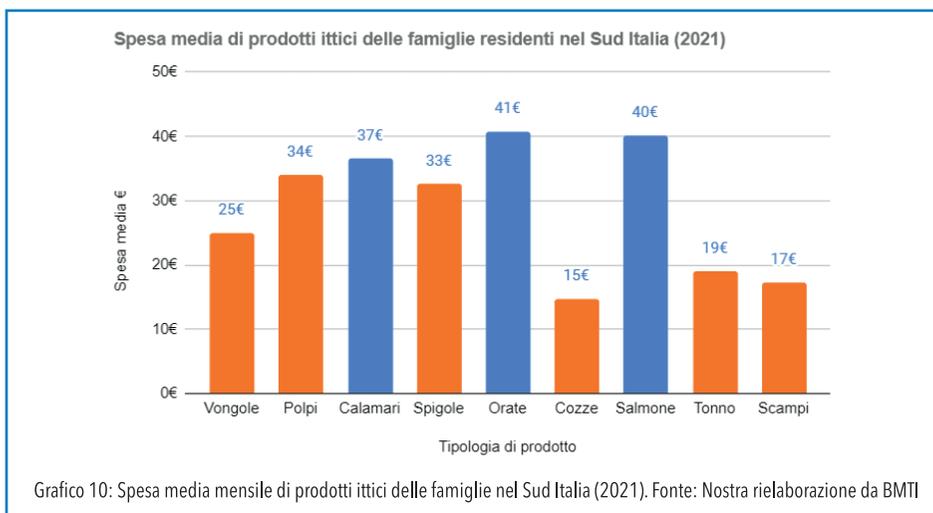
3. I CONSUMI DI PRODOTTI ITTICI DEL SUD ITALIA E DELLA REGIONE PUGLIA

3.1 Stato dell'arte

In questa ultima sezione sono stati raccolti (per quanto poco presenti) informazioni relative alla propensione al consumo delle famiglie residenti nel Sud Italia e, nello specifico, nella regione Puglia. Secondo quanto riportato da una ricerca condotta da BMTI, si registra una notevole variazione di spesa media mensile da parte delle famiglie residenti nel Sud Italia ed in Puglia in base alla categoria di prodotti ittici

Come mostrato nel grafico 10, la variazione di spesa media mensile per famiglia è così suddivisa:

- Orate → 40,80€
- Salmone → 40,20€
- Calamari → 36,60€
- Polpi → 34,00€
- Spigole → 32,60€
- Vongole → 25,00€
- Tonno → 19,00€
- Scampi → 17,30€
- Cozze → 14,70€



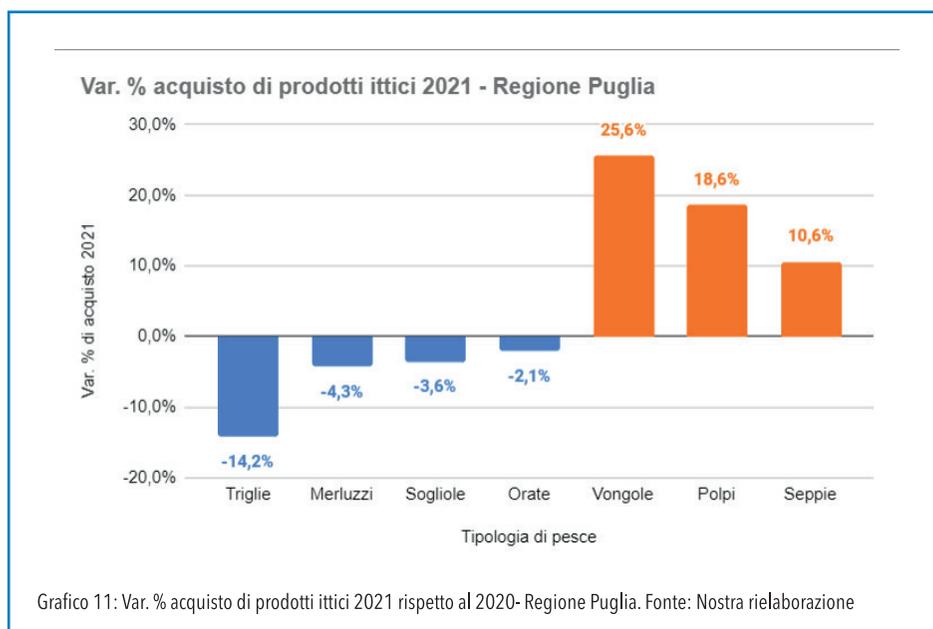
Ciò che emerge è una maggiore propensione di acquisto e consumo anche per prodotti ittici non tipicamente locali nel Sud Italia ed in Puglia come il salmone. Questo risultato è dovuto in larga parte ad un trend di consumo particolarmente diffuso tra i giovani, ovvero quello del sushi. Tra i primi posti si evidenzia anche la presenza dei calamari che sono tra i prodotti ittici più amati dalle famiglie del Sud Italia e delle Puglia e molto apprezzati anche dai bambini. Al contrario, le cozze sono uno dei prodotti meno acquistati dalle famiglie. Questo è dovuto alla considerazione sociale di questa specie come potenzialmente pericolosa per la salute, date le sue caratteristiche. Per assolvere tale problema è certamente utile veicolare maggiori informazioni alla popolazione in merito ai reali rischi e benefici di tale prodotto ittico. Al contempo anche il tonno, seppur molto apprezzato dai giovani, sta registrando cali di acquisto riportando una spesa media di soli € 19.00. Anche questo dato deriva da una percezione negativa da parte dei consumatori per questo tipo di prodotto. Infatti, le famiglie ritengono che il tonno (intendiamo, nella fattispecie, quello in scatola) sia un prodotto non del tutto sicuro vista la presenza di sodio che può comportare aumento di pressione e ipertensione. Inoltre, tali convinzioni vengono avvalorate anche da alcuni dietologi e nutrizionisti attraverso i canali social e che non fanno altro che incrementare la percezione negativa dei consumatori. Un dato positivo si registra per l'acquisto e il consumo di pesce bianco come le orate e le spigole nonostante non sempre gradite per la presenza di spine.

A conclusione di tale analisi è utile osservare che nella tabella sopra riportata non è presente la categoria del pesce azzurro. Nonostante le sue proprietà benefiche, questo sta registrando una riduzione di acquisto e consumo negli ultimi anni a causa sia della difficoltà nella preparazione dello stesso che del gusto poco apprezzato soprattutto dai più piccoli.

Tra le varie località, la Regione Puglia è certamente una delle Regioni d'Italia più ricche in termini di biodiversità. Per comprendere a pieno la varietà di prodotti ittici che offre è necessario effettuare una distinzione tra pesci dei fondali sabbiosi e pesci di scoglio. Nella prima categoria sono ricompresi, ad esempio, sogliole, e rombi, mentre della categoria dei pesci di scoglio fanno parte scorfani e saraghi.

Secondo un'indagine condotta da Coldiretti nel 2019, nonostante tutto la Puglia risulta

una delle regioni italiane in cui si registra il minor consumo di prodotti ittici. Solo nella provincia di Brindisi il consumo di pesce azzurro nel 2021 ha registrato un calo del 5% per le sarde, del 10% per le alici e del 15% per lo sgombro. Questi dati sono certamente poco confortanti per una regione che presenta oltre 985 km di costa e una radicata tradizione marinara. A livello nazionale, la Regione Puglia si colloca al 14esimo posto in termini di consumo di prodotti ittici anche al di sotto di regioni prive di costa come Umbria e Val D’Aosta. A ciò si aggiunge che la riduzione del consumo di pesce (e pesce azzurro) influisce direttamente anche sulla salute, viste le peculiari caratteristiche nutrizionali di tali prodotti che consentono di favorire l’attività cardiaca, il metabolismo e combattono l’invecchiamento. I dati riportati dimostrano un’effettiva riduzione degli acquisti dei prodotti ittici. Nello specifico è possibile osservare che la maggiore riduzione di consumo coinvolge il pesce



bianco tra cui: le triglie (-14,2%), i merluzzi (-4.3%), le sogliole (-3,6%) e le orate (-2,1%). In controtendenza, invece, vi è la categoria dei molluschi la cui domanda è fortemente aumentata nel 2021: polpi (+18,6%), seppie (+10,6%) e vongole (+25,6%). Questa differenza è riconducibile al cambiamento dello stile di vita e alla propensione dei consumatori ad acquistare maggiormente prodotti ittici di facile preparazione e senza spine.

A ciò si aggiunge che, con legge del 28 Marzo 2023, la Regione Puglia ha vietato per 3 anni la pesca (anche sportiva) dei ricci di mare. Tale decisione ha l'obiettivo di tutelare la specie degli echinodermi e di favorire il loro ripopolamento nei mari della Puglia, poiché negli ultimi anni sono stati oggetto di una vera e propria depredazione.

Ciò che spesso i consumatori faticano a comprendere è l'importanza della provenienza del pesce. Infatti, i valori nutrizionali dei prodotti ittici locali sono certamente migliori rispetto a quelli del pesce congelato. Tuttavia, l'unica nota negativa attiene alla varietà di pesce disponibile. Infatti, nelle aree di Manfredonia, Molfetta, sud Barese e Salento il pescato è costituito per lo più da gamberi, scampi e naselli.

Secondo una ricerca condotta da Istat nel 2020 sulle famiglie residenti in Puglia in merito al consumo di prodotti ittici è emerso che nel 2020 il 65,9% dei consumatori acquista e consuma pesce almeno 2 volte a settimana. Inoltre, nel 2021 tale percentuale si è lievemente ridotta fino ad un valore del 63,1%.

3.2 Considerazioni

Attraverso questo lavoro l'Health Marketplace ha inteso mettere in evidenza quali dati già esistenti mostrino il comportamento del consumatore responsabile sulla risorsa ittica pesce, analizzando non solo il singolo soggetto, ma in certi casi, l'intero nucleo familiare. La finalità del documento è stata quella di fare una sintesi sulla mole dei dati esistenti (si rileva, peraltro, una scarsità di questi a livello regionale), cercando, allo stesso tempo, di apportare un contributo conoscitivo del settore ittico, analizzando non solo la risorsa ittica da un punto di vista biologico, ma la stessa anche attraverso il rapporto di questa con l'utilizzatore finale. I temi indagati hanno fatto emergere il fatto che una componente irrazionale (emotiva per l'esattezza), accanto a quella razionale, influisce sulle scelte di acquisto e consumo del pesce da parte del consumatore pugliese.

Come era prevedibile per un territorio con una lunga costa come la Puglia, la cui popolazione è stata da sempre avvezzata al consumo del pesce, emerge, rispetto agli approfondimenti fatti, una chiara predilezione per il pesce fresco. Il pesce fresco è preferito rispetto ai prodotti allevati (il cui trend di consumo sembra però essere in crescita come rilevato dalle ultime informazioni raccolte), congelati, surgelati e scongelati perché ritenuto superiore come contenuto nutritivo e come sapore. E' evidente che questo aspetto, principalmente di carattere emotivo, ne condiziona l'acquisto: il fascino del pesce fresco ne rende gratificante l'atto dell'acquisto stesso; il suo successivo consumo, soprattutto nelle aree costiere, ne è testimonianza. D'altra parte, però, emergono "preoccupazioni" per le minori garanzie in termini di sicurezza sanitaria, minore possibilità di fare scorte domestiche e maggiore difficoltà di preparazione (questo emerge, in particolare, nelle zone interne); ultimo, ma soprattutto più pesante elemento, è l'elevato prezzo di acquisto rispetto alle altre alternative alimentari. Vi sono quindi una serie di elementi che continuano a condizionare gli acquisti di pesce da parte della popolazione pugliese: la percezione del pesce come alimento costoso, unitamente ad un ritmo di vita sempre più accelerato (cucinare il pesce richiede tempo) ed alla difficoltà di consumarlo in famiglie con bimbi che tendono a non gradirlo (anche per la presenza delle lische) ne condiziona chiaramente il consumo.

La crescita di consumo di pesce pare essere legata anche alla maggiore reperibilità di questo grazie allo sviluppo dei banchi del pesce fresco presso la distribuzione moderna. Rispetto alle abitudini di acquisto, si deve differenziare tra chi vive nelle c.d. zone interne e chi vive sulla fascia costiera. Ipermercati e supermercati sono i luoghi preferiti di acqui-

sto del pesce da parte dei primi: punti vendita accessibili, comodi sotto l'aspetto dell'economia del tempo. I consumatori delle città di mare, invece, pur riconoscendo a questi punti vendita maggiori garanzie di igiene e di controllo, attribuiscono agli ipermercati ed ai supermercati una sensazione di freddezza e sterilità; il mercato rionale, infatti, garantisce emotivamente maggiore freschezza del prodotto; spesso il venditore, pescatore o componente di una famiglia di pescatori, dà la sensazione di acquistare un prodotto dal sapore più intenso e maggiormente genuino.

Dai dati presenti è emersa l'importanza dell'esistenza di determinate informazioni sul banco di vendita del pesce fresco. La più importante resta sempre il prezzo; l'eventuale assenza genera una certa diffidenza; a seguire le informazioni relative alla provenienza, alla specie ittica ed al metodo di produzione (allevato o pescato).

In complesso, tutte queste informazioni sono risultate essere molto importanti al momento dell'acquisto. Una particolare menzione andrebbe fatta rispetto alla percezione della provenienza del pesce. E' risultato, infatti, piuttosto evidente la predilezione per una provenienza vicina del pescato: se non proprio mare italiano, almeno Mar Mediterraneo. Il prodotto di provenienza vicina è ritenuto maggiormente fresco, soggetto a maggiori controlli e pertanto maggiormente rassicurante.

L'obiettivo di questi approfondimenti è quello di dare agli organi di governo indirizzi per attuare strategie produttive e commerciali di successo: questo vale anche per la P.A., chiamata a valutare eventuali azioni di comunicazione finalizzate alla valorizzazione delle produzioni ittiche italiane e pugliesi nella fattispecie, rendendo consapevole il consumatore sui molteplici aspetti che ne condizionano e che ne potranno, in futuro, condizionare, la scelta.

La raccolta dei dati esistenti è utile per partire da una base su cui, come in una staffetta, diventa poi possibile implementare le informazioni attraverso un aggiornamento di queste, magari dettagliando ulteriormente la dimensione territoriale in cui individuare il trend di consumo: solo in questo modo si avranno a disposizione orientamenti rispetto alle preferenze, ai comportamenti ed alle percezioni del consumatore.

Esiste infatti un tema, essenziale, che riguarda il settore ittico, che è quello di analizzare ed approfondire il rapporto fra il consumatore ed il pesce, quale importante risorsa alimentare: si deve infatti partire dall'assunto per il quale la scelta del consumatore condiziona il mercato, di conseguenza il prelievo e dunque l'impatto di questo anche sulle politiche ambientali. Gli studi effettuati avallano la tesi per la quale tali problemati-

4. MODALITÀ DI RICERCA

I documenti sopra riportati sono stati individuati tramite ricerche online condotte individualmente dallo Sezione Direzione Amministrativa del Gabinetto del Presidente della G.R. Coordinamento - Health Marketplace e comunque grazie alla condivisione di informazioni dei partner di progetto, ARPA Puglia e CIHEAM Bari. Un particolare ringraziamento va esteso all'Ufficio Statistico regionale che ha fornito indicazione riguardo a dove poter reperire parte delle informazioni presenti in questo documento.

Di seguito l'elenco dei documenti consultati:

1. Progetto Prizefish - Interreg Italia Croazia. Report of the mapped fisheries in Italy. WP3 - Piloting of sustainable and eco-certified fishery productions/ A3.1. Analysis of state, management and seasonality of fisheries in the Adriatic Sea, 2011.
2. Scheda *"Pesce fresco pescato e/o allevato"*, Arpa Puglia, 2022.
3. *"I Pescatori di Puglia e la Piccola Pesca Artigianale"*. Progetto *"Sensibilizzazione degli Operatori del comparto Pesca verso pratiche di produzioni responsabili attraverso la realizzazione di prodotti audiovisivi"* POR. Puglia 2000-2006, Asse IV Mis. 4.13 sottomisura D2.
4. Relazione annuale sugli sforzi compiuti dall'Italia nel 2020 per il raggiungimento di un equilibrio sostenibile tra la capacità e le possibilità di pesca (in ottemperanza all'art. 22 del Regolamento (CE) n. 1380/2013), 2021.
5. Report Pesca ISPRA 2015.
6. Progetto BlueFish, NISEA, Report Fase 1A Fast Scan, 2018.
7. BMTI Annuario sul settore ittico 2019.
8. BMTI Annuario sul settore ittico 2020.
9. Università Ca Foscari Venezia, Tesi di Laurea Analisi dei consumi ittici in Italia. Il caso dei prodotti freschi e trasformati. Laureando E. Trevisan, Anno Accademico 2011/2012.
10. ISMEA, Consumi ittici a più di un anno dall'inizio dell'emergenza Covid19 I consumi domestici dei prodotti ittici, 2020.
11. Rapporto *"SOS pesce italiano"* Coldiretti Impresapesca, 2019.
12. ISMEA, Gli acquisti alimentari delle famiglie Spesa del 2021 ancora influenzata dalla pandemia, 2022.
13. ISTAT, Statistiche sulla pesca in Italia, uso integrato di indagini campionarie e dati amministrativi, 2020.

14. Interreg Italia Croazia. Progetto ARGOS *"Shared GOVERNance of Sustainable fisheries and aquaculture activities as leverage to protect marine resources in the Adriatic Sea"* WP 4 - Knowledge-based decision-making process. Abstract La pesca e l'acquacoltura pugliesi. Analisi preliminare del contesto produttivo.

15. Progetto MITTICO! Relazione stato avanzamento lavori, 2015.

16. NISEA/CREA, L'emergenza Covid-19 e il settore ittico italiano: impatto e risposte, 2020.

17. Relazione del Dipartimento Bilancio, Affari Generali e Infrastrutture della Regione Puglia - Sezione Statistica, Le fonti disponibili sul consumo di prodotti ittici in Puglia ai fini del progetto di cui alla deliberazione della Giunta regionale 4 agosto 2021, n. 1362, 2022.



File digitale scaricabile al seguente link:

<https://www.regione.puglia.it/web/food4health/feamp-progetto-fishstyle>

