Prezzo del pesce all'ingrosso e al dettaglio

Secondo una rilevazione del 5 settembre 1980 (i prezzi si riferiscono ad un Kg. di prodotto)

	Viareggio (all'ingrosso)	Milano (all'ingrosso)	Milano (al dettaglio)
PESCE AZZURRO			
Sarde	550	1.000	2.000
Panocchie	2.100	2.500	4.500
Cefali	2.500	3.550	6.000
Sgombri	3.500	4.000	7.000
ALTRI PESCI			
Naselli	4.000	9.500	18.000
Mormore	8.000	11.500	18.000
Sogliole	13.000	14.000	19.000
Orate	15.000	20.000	25.000

La produzione nazionale generale della pesca

	tonnellate	% sul totale
— PESCE AZZURRO		
alici	130.000	17,5
sardine	105.000	14
altri	56.000	7,5
	291.000	39,0
— COZZE E VONGOLE	150.000	20
— ALTRI PESCI (pesce bianco, molluschi, cefalopodi, tonni, tonnidi, ecc.)	309.000	41
	750.000	100

Produzione nazionale di «pesce azzurro»

	tonnellate	% sul totale
Acciuga	130.000	29,5
Sardina	105.000	24
Sugarello	12.000	3
Cefalo	10.000	2
Triglia di fango	10.000	2
Seppia	10.000	2
Sgombro	7.000	1,5
Panocchia	7.000	1,5
Cozze	50.000	11,5
Vongole	100.000	23
	441.000	100

Nell'area mediterranea, l'Italia è il primo produttore di sardine ed il terzo di alici e acciughe.

SCIENZA E MERCATO INSISTONO MA DI PESCE NE MANGIAMO POCO

Nove chili l'anno circa contro i 37 del Portogallo e la media europea di 15
La dietologia moderna ha rivalutato l'importanza di questo alimento e sfatato anche la leggenda della «pesantezza» del pesce grasso

Gli italiani mangiano poco pesce; o, per meglio dire, sono pochi gli italiani che mangiano, almeno una volta alla settimana, il pesce. I consumatori sono prevalentemente concentrati lungo la fascia costiera, per motivi ovvi, e nelle grandi città. Il consumo di pesce è invece estraneo, o del tutto eccezionale (un pranzo a base di pesce una o due volte all'anno, soltanto pesce quando si va in qualche particolare ristorante), a vaste zone geografiche e speciali del Paese, con conseguenze negative sia per l'alimentazione degli italiani, sia per l'economia del Paese.

Perchè tanta diffidenza negli italiani verso il pesce? Qualcuno fa risalire questo atteggiamento ai secoli bui del Medioevo, durante i quali il consumo del pesce si legava all'immagine di «penitenza», ma tralasciando questa interpretazione si può dire che il consumo del pesce non riesce ad ampliarsi sensibilmente nel nostro Paese perchè sono troppo scarse le strutture che garantiscono il commercio del pesce fresco in tutto il Paese a prezzo competitivo con altri prodotti alimentari.

Anche per questo la domanda di pesce in Italia si concentra soprattutto sulle specie pregiate (branzini, sogliole, orate, merluzzi, naselli, triglie, gamberi, scampi) che consentono, in proporzione, i più ampi margini di guadagno all'intermediazione; quello della pesca è quindi uno dei settori dove il prodotto maggiormente aumenta di prezzo nel passaggio dal produttore al consumatore. Con i prezzi rilevati in un giorno qualsiasi alla produzione, nel mercato all'ingrosso di una grande città e al consumo, offre il senso concreto della lievitazione dei prezzi da quando il pesce viene sbarcato a quando viene acquistato dal consumatore.

Secondo le stime più recenti, ogni anno il prodotto nazionale della pesca è di 750 mila tonnellate così suddivise: 291 tonnellate di pesce azzurro (acciughe, sarde, sgombri); 150 tonnellate di cozze e vongole e 309 mila tonnellate di altro pesce. Il dieci per cento di questa produzione va all'industria di trasformazione (pesci sott'olio, surgelati, inscatolati); il 17 per cento all'esportazione di cui la maggior parte è rappresentato dal pesce azzurro (acciughe e sardine) che viene esportato soprattutto in Francia e in Spagna per essere inscatolato e poi probabilmente reimportato in Italia. La restante parte — depurata degli scarti che soprattutto nel «pesce azzurro» sono notevoli — costituisce quindi il potenziale consumo del mercato interno.

Così, pur vantando una grande tradizione marinara, l'Italia ha un consumo di pesce tra i più bassi d'Europa: 9,5 kg. all'anno contro i 37 kg. del Portogallo e della Norvegia, i 35 della Danimarca, i 29 della Spagna e i 17 della Francia, e contro una media europea di 15 kg.

Pur mancando di statistiche ufficiali, nell'alimentazione degli italiani prevale il pesce più nobile, parte del quale è di importazione, a scapito del «pesce azzurro» di produzione nazionale. In particolare si stima che gli italiani consumino ogni anno soltanto 500 tonnellate di sardine fresche, mentre maggiore gradimento pare abbiano le sardine in scatola che giungono soprattutto — come abbiamo detto — dalla Francia e dalla Spagna.

Il pesce catturato nei nostri mari ha quindi la possibilità di far ridurre sensibilmente il deficit della bilancia alimentare degli italiani considerato che, per quanto riguarda gli alimenti proteici di origine animale, l'Italia dipende dall'estero per il 5 per cento del suo consumo.

La dietologia moderna ha decisamente rivalutato l'importanza del pesce nell'alimentazione umana. Per molto tempo, infatti, se la gastronomia si schierava a favore del pesce, la scienza riteneva che questo alimento fosse indicato soltanto per persone con stomaci delicati o per particolari periodi della vita (ad esempio durante la convalescenza) e che fosse comunque da preferire il pesce «magro» rispetto al pesce «grasso». Nonostante la scienza dell'alimentazione riconosca oggi pienamente l'alto valore nutritivo del pesce, l'Italia, che è uno dei Paesi europei con maggiore sviluppo costiero, ha una alimentazione basata quasi esclusivamente sul consumo di carne (circa 70 chili all'anno pro capite contro meno di dieci chili di pesce).

Indagini chimiche e organolettiche hanno invece dimostrato non solo che il valore nutritivo della carne e del pesce fresco si equivalgono (il contenuto proteico è infatti pressochè identico), ma che il pesce è molto più ricco di sostanze minerali come fosforo, ferro e calcio (1,4 per cento rispetto all'1 per cento della carne).

Il pesce in particolare contiene iodio, sostanza minerale completamente assente nella carne, di importanza fondamentale per lo sviluppo fisico: esso è infatti indispensabile al funzionamento della tiroide, la ghiandola che sovraintende il metabolismo basale dell'organismo. Poichè il fabbisogno per persona è di iodio di 100-150 microgrammi al giorno, risulta evidente la necessità di consumare almeno due volte alla settimana pesci e frutti di mare.

Notevole è la presenza delle vitamine nel pesce (come del resto anche nella carne), ma il pesce, contrariamente alla carne, è ricco anche di acidi essenziali polinsaturi che sono più simili agli olii vegetali, notoriamente più digeribili. Inoltre, grazie al loro basso punto di fusione, questi grassi vengono in gran parte eliminati con la cottura. Non è quindi giustificata la comune prevenzione nei confronti del «pesce grasso» come spesso viene considerato il pesce azzurro.

Bruno Enriotti

SENZA PIÙ PESCARLO. LO ALLEVEREMO

Sarà prodotto su scala industriale come i polli in batteria - Ora siamo diventati esportatori di trote

Benchè circondato dal mare il nostro Paese importa pesce per circa 600 miliardi di lire, anche se il consumo pro capite, con i suoi 9 chilogrammi annui, è uno dei più bassi dei Paesi europei.

Il 90 per cento del pesce consumato proviene dal pescato, ma questa percentuale è destinata a calare nei prossimi dieci anni, a favore del pesce prodotto dagli allevamenti intensivi o itticoltura. Si calcola che nel duemila sarà il pescato a coprire la piccola fetta del 10 per cento, mentre la grossa quantità di pesce in vendita sui nostri mercati sarà prodotta dall'acquacoltura. E' certo che i fattori inquinanti dell'acqua marina, i rischi connessi con l'attività di pesca, le difficoltà anche di ripo previdenziale riducono e tendono a ridurre sempre più il numero di pescatori.

L'itticoltura invece è la grande favorita, fra le attività imprenditoriali agricole del prossimo futuro: si calcola che la produzione mondiale complessiva dell'acquacoltura agli albori del nuovo secolo sarà di oltre 50 milioni di tonnellate.

L'attrattiva esercitata da questo tipo di attività è pertanto forte: secondo stime dieci ettari di terreno investito in allevamento di pesciicoltura riescono a mettere in moto un giro di affari superiore ai due miliardi di lire; un solo ettaro può dare 4-5 tonnellate di prodotto.

Sinora, secondo i dati del '79, la coltivazione intensiva di pesce ha raggiunto in Italia, 750 mila tonnellate di prodotto, con 400 mila tonnellate di importazione (da Giappone e Norvegia). Nell'ambito del pesce «allevato», non solo quindi di quello «catturato», la regione veneta ha molto da dire: in primo luogo per la tradizione e la cultura legata alla pesca (attività prevalente in alcuni dei centri costieri: da Chioggia sono circa 2.000 i natanti per la pesca in costa, e a Burano, Pellestrina, San Pietro in Volta per la pesca in laguna, o nelle valli per la produzione di pesci e di mitili).

Ma è proprio nella coltura intesiva propriamente detta che il Veneto si sta affermando, sia sulla base alla ricca rete di acque, di sorgive, di canali. In poche altre zone del Paese vi sono zone d'acqua salmastre e dolci così congeniali per questa attività, sono qui localizzate il 70 per cento delle aree possibili. La diffusione dell'acqua-coltura nel Veneto risale a circa venti anni or sono, soprattutto come itticoltura in acqua dolce.

Già in atto sono gli allevamenti intensivi per la trota, il pesce gatto, le anguille (12 tonnellate prodotte nel '78, il 25 per cento del totale nazionale).

E' nell'allevamento della trota dove si sono fatti passi giganteschi: il Veneto ne sforna ogni anno 8 mila tonnellate (all'incirca nel nostro Paese se ne producono 20 mila tonnellate per circa 50 miliardi di lire, di cui 4 tonnellate vengono esportate, circa 10 miliardi). La produzione di trote di allevamento nella regione è di 8 mila tonnellate e la produttività di mille quintali per ettaro acqua. Nell'intero paese sono circa 400 gli ettari di specchio d'acqua, mentre sono oltre 2.000 gli addetti al settore.

Da Paese importatore di trote l'Italia è diventato Paese esportatore: ne ha favorito la coltivazione la scoperta che esse potevano benissimo vivere e riprodursi anche in zone di pianura. La troticoltura, agli inizi degli anni sessanta, è così scesa a valle, in pianura. Il fattore temperatura costante dell'acqua sorgiva ha permesso di ottenere trote in poco più di un anno, poichè è possibile alimentare i pesci anche in inverno. Gli abbassamenti della temperatura in montagna agivano invece da freno sulla crescita e allungavano, come fosse una ibernazione, il ciclo di produzione (dai due ai due anni e mezzo in montagna, un anno e mezzo al massimo in pianura).

Il Veneto e il Friuli soprattutto sono le regioni dove più si è intensificata la troticoltura, mentre Danimarca, Francia, USA e Giappone per quanto attiene la produzione internazionale. L'enorme ricchezza può dare al Veneto una funzione di primo piano a patto però che si intervenga con discernimento, in primo luogo senza sottrarre terreni fertili all'agricoltura, che si faccia poi riferimento ai piani di sviluppo e di zona, che gli allevatori abbiano punti di assistenza tecnica, di mangimistica e per la lavorazione e conservazione del prodotto, norme di assistenza anche finanziaria all'itticoltore ma anche di controllo zooprofilattico, centri di ricerca. Altrimenti anche questa che potrebbe essere la maggiore risorsa naturale del Veneto rischia di incepparsi in monopoli, in squilibri, anzichè diffondersi, incrementare e rivalutare sono svantaggiate.

Luciana Anzalone

I.N.P.A.
di Emilio Innocenti
CONSERVE ALIMENTARI
Fornitori di fiducia dei negozi coop
50053 SOVIGLIANA - VINCI (FI)
Telefono 508.100

Chiedete! Esigete!
SALUMIFICIO
F.lli PIACENTI
S. n. c.
Questo è il marchio della vera qualità e genuinità
Via Piave 5 - Telefono (0571) 66.82.32 - CERTALDO (FI)

Felce Azzurra
linea da bagno
per vivere
nel profumo
dei fiori
del sottobosco.

OTTIMI.... PAROLA DI CUOCO!

ravioli e tortellini MONDER, gli amici da tavola
monder alimenti spa

l'uva di oltre 5000 produttori diventa oggi il vino di una volta.
CIV
produzione cooperativa controllata

IAM
La genuinità è cooperativa
Freschi, sicuri, inattaccabili, sempre croccanti, tipici... specialità della gastronomia emiliana
prodotti e garantiti da 3000 soci allevatori e dal lavoro della migliore forza di tradizione e di esperienza.
Cooperativa Interprovinciale Allevatori Modena
Ingarbio (MO) tel. 329001

GENEROSA