



mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

GAMBERI

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



Con il supporto tecnico di BMTI S.C.p.A.

Col termine “gambero” nel linguaggio comune si tende ad individuare un gruppo piuttosto eterogeneo di crostacei decapodi: in esso sono racchiuse diverse specie di crostacei con differenti caratteristiche sia tassonomiche sia di destinazione d’uso. Vi sono infatti specie d’acqua dolce e specie di acqua salata, appartenenti a vari ordini e classificazioni.

Anche l’allevamento dei gamberi, pratica esistente fin dai tempi antichi, occupa una buona parte del settore ed è oggi molto praticato in Centro America, Sudamerica e Sud Est asiatico ed ha un notevole peso economico.

Fino ad ora la maggior parte dei gamberi presenti sulle tavole dei consumatori italiani sono stati pescati, ma da pochi anni a questa parte la produzione da allevamento sta superando quella derivante dalla pesca.

Le specie di gamberi più comuni nei mari nazionali sono:

- **Gambero rosa**, *Parapenaeus longirostris*, disponibile tendenzialmente tutto l’anno, ma con stagionalità più alta nel periodo che va da novembre a giugno. Vive di solito a profondità elevate in tutte le zone del Mediterraneo e anche lungo le coste dell’oceano Atlantico. È di colore rosa-arancio tenue e si distingue dalle altre specie per la presenza di un caratteristico “dente” sul carapace. La sua taglia si aggira intorno ai 10-12 cm.



- **Mazzancolla**, *Melicerus kerathurus*, presenta una colorazione biancastra tendente al rosa-grigio. Alterna bande marroni-rossastre sul carapace e segmenti addominali a macchie scure. Ha la stessa stagionalità del gambero rosa e si trova nel Mediterraneo e in alcune porzioni della costa dell’Atlantico. Il suo “parente” orientale, detto anche “gambero tigrato”, *Marsupenaeus japonicus*, ha caratteristiche simili e può essere

allevato anche nel territorio nazionale. Entrambe le specie raggiungono dimensioni maggiori rispetto al gambero rosa, che possono arrivare intorno ai 20 cm.

- **Gambero rosso**, *Aristaeomorpha foliacea*, di medie dimensioni e dal carapace robusto. È di colore rosso scuro vellutato. Può raggiungere una dimensione massima di circa 22 cm. Si trova comunemente nel Mediterraneo e nell’oceano Atlantico orientale. A volte viene confuso con il gambero viola (*Aristeus antennatus*). La sua stagione di pesca va da giugno a ottobre, anche se è possibile trovarlo tutto l’anno sui banchi delle peschiere.



- **Gambero grigio**, *Palaemon elegans*, conosciuto comunemente come “gamberetto”. È uno dei gamberi più piccoli, dal corpo trasparente e con il rostro abbastanza lungo e dentellato, che ben si adatta alle condizioni della Laguna Veneta, zona in cui è tradizionalmente consumato, anche se è solitamente pescato tutto l’anno nel Mediterraneo, nel Mar Nero e nell’Oceano Atlantico e, per una buona parte, nelle zone lagunari dei Paesi Bassi. Un’altra specie di gambero grigio molto pescata a livello internazionale è il *Crangon crangon*, detto anche “Schia” in territorio veneto, per quanto in Italia sia maggiormente consumato il *Palaemon Elegans*, considerato di maggior pregio. Entrambe le specie vivono in acque superficiali e le dimensioni massime si aggirano intorno agli 8 cm.



- **Gambero di fiume europeo**, *Austropotamobius pallipes italicus*, da non confondersi col gambero della Louisiana (*Procambarus clarkii*). È un crostaceo d'acqua dolce di piccola taglia e dal corpo tozzo. Ha un carapace robusto e due grandi chele. Gli arti e il ventre sono bianchi, in contrasto col resto del corpo che si presenta di colore bruno-rossiccio fino al verde scuro. Può arrivare ad una dimensione di circa 10-12 cm. Viene solitamente allevato ed ha una stagionalità che va da marzo ad ottobre. È una specie diffusa in tutto il mondo, ma a rischio di estinzione poiché molto sensibile agli effetti dell’inquinamento.

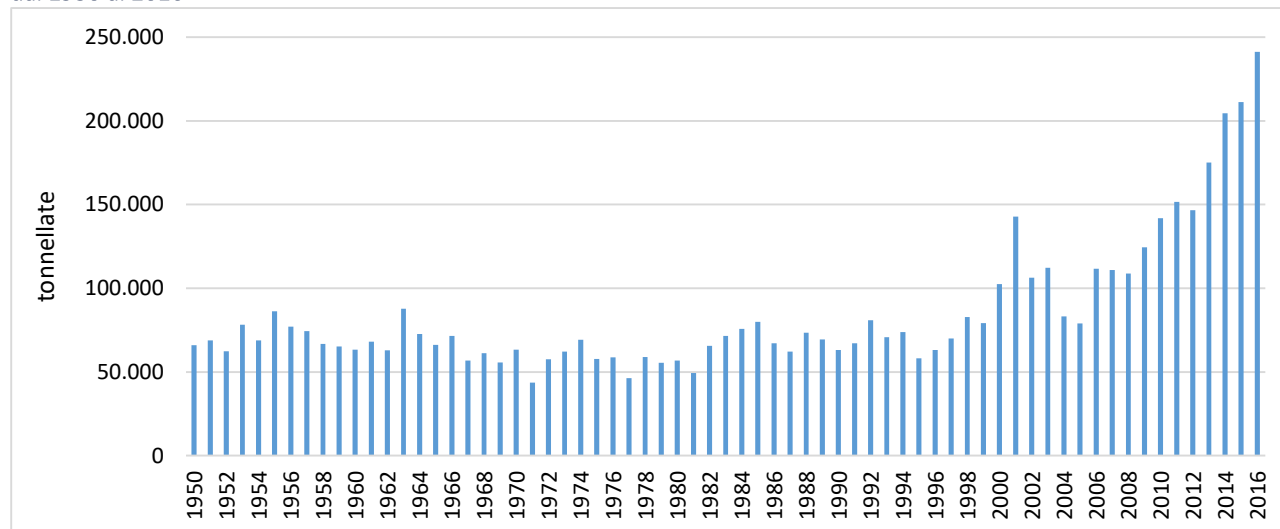
Un altro prodotto di grande importanza economica, di riferimento per la pesca commerciale del Sud America, è il gambero argentino, che nel mercato italiano si trova solo congelato.

Solitamente i gamberi vengono commercializzati freschi, congelati oppure venduti in code precotte. Il congelamento è molto frequente per questo tipo di prodotti, che vengono di solito abbattuti direttamente in barca, dato l’alto rischio di deperimento e la conseguente produzione di ammoniaca derivata dal degradamento di proteine e amminoacidi. Si tende perciò a considerare più sicuro un prodotto congelato rispetto ad uno refrigerato.

LE CATTURE MONDIALI DI GAMBERI

Le catture mondiali di gamberi hanno registrato nell'ultimo decennio un netto aumento, dovuto alla diffusione di mezzi di pesca "industriale" più massivi e più efficienti.

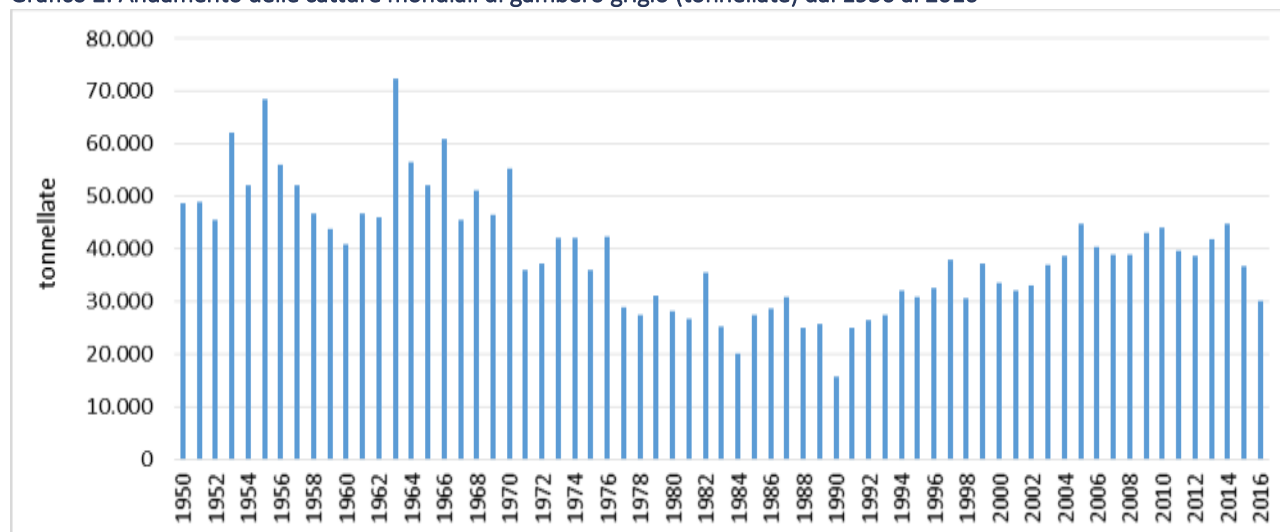
Grafico 1: Andamento delle catture mondiali (tonnellate) di gamberi rosa, gamberi argentini, gamberi grigi e mazzancolle dal 1950 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

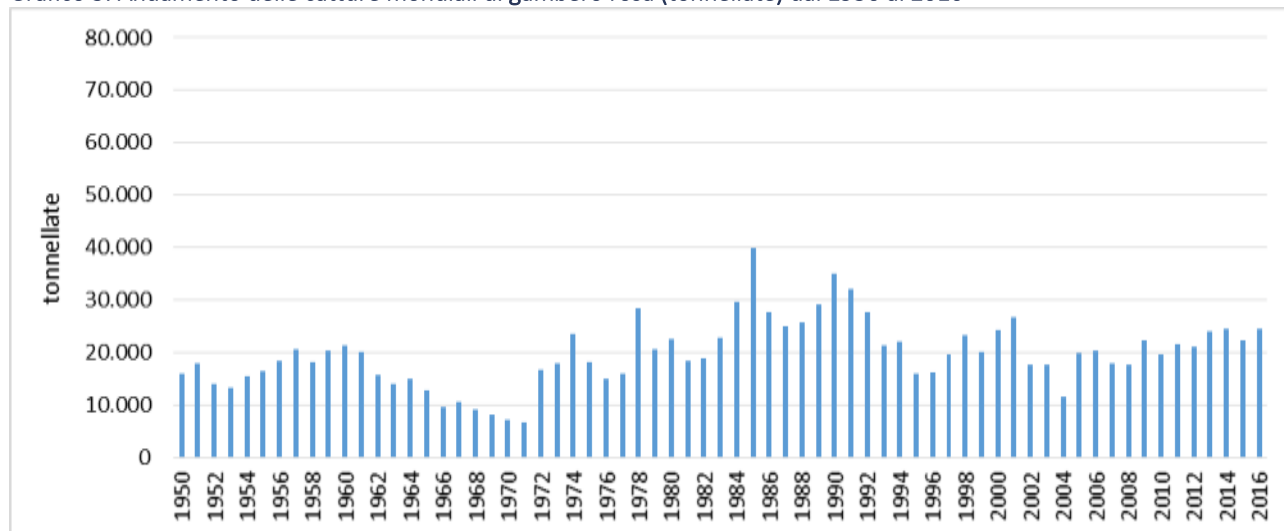
Per il gambero grigio si può osservare come questo rappresentasse la specie più pescata negli anni '60, mentre negli anni '80 l'attenzione si è spostata sul gambero rosa, probabilmente grazie allo sviluppo di migliori tecnologie di pesca e di conservazione (il gambero rosa vive infatti a profondità maggiori ed è più deperibile rispetto alle altre specie). Come si può osservare dai grafici seguenti, si può rilevare una certa reciprocità: all'aumentare della pesca dell'una si osserva un decremento per l'altra. Nonostante non sia realistico alcun nesso biologico nella pesca di queste due specie, è possibile che gli andamenti "reciproci" siano determinati da fluttuazioni complementari delle quotazioni.

Grafico 2: Andamento delle catture mondiali di gambero grigio (tonnellate) dal 1950 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Grafico 3: Andamento delle catture mondiali di gambero rosa (tonnellate) dal 1950 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

GLI AREALI DI PESCA

Il bacino del Mediterraneo rappresenta la principale zona di pesca per tutti i tipi di gamberi ivi presi in considerazione.

L'Italia è lo stato che effettua la maggior parte delle catture di gambero rosa a livello mondiale, soprattutto lungo i versanti tirrenico e ionico.

Le aree di cattura del gambero grigio (*Crangon Crangon*, la specie più diffusa a livello mondiale) sono fortemente correlate alla sua attitudine di vita in zone lagunari: non a caso, lo stato dove è maggiormente pescato è l'Olanda. Per quanto riguarda l'Italia, l'area "di elezione" è invece la Laguna Veneta. Per le popolazioni che vivono in queste aree il gambero grigio è considerato una specie particolarmente pregiata.

La pesca della mazzancolla mediterranea è concentrata soprattutto in Grecia ed in Tunisia, dove vengono principalmente congelate a bordo per poi arrivare alla grande distribuzione.

Tabella 1: Andamento delle catture mondiali di gamberi grigi, gamberi rosa e mazzancolle per areali di pesca

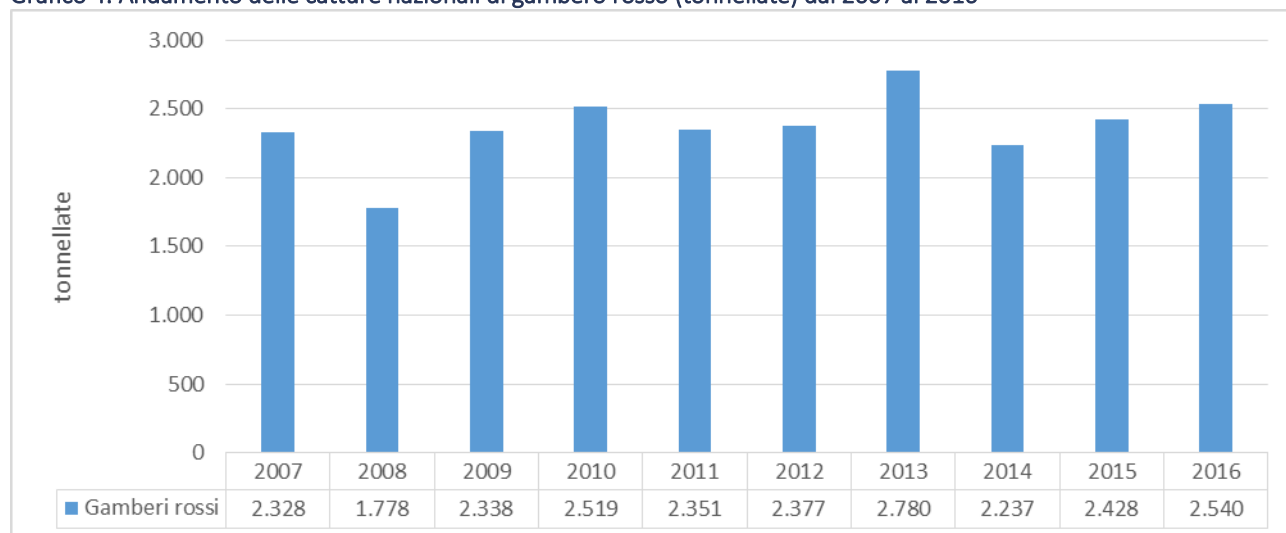
	Area di pesca	2007	2016	Inc. % 2016	Var.% 2016/07
Gambero rosa	Mediterraneo e Mar Nero	13.483	19.849	80,9%	47%
	Atlantico centro-orientale	2.304	3.323	13,5%	44%
	Atlantico nord-orientale	958	742	3,0%	-23%
	Atlantico sud-orientale	1.070	615	2,5%	-43%
Mazzancolla	Mediterraneo e Mar Nero	6.588	6.962	95,5%	6%
	Atlantico centro-orientale	15	329	4,5%	2093%
Gambero grigio	Atlantico nord-orientale	38.719	30.012	99,9%	-22%
	Mediterraneo e Mar Nero	99	45	0,1%	-55%

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

LA PRODUZIONE NAZIONALE DI GAMBERI

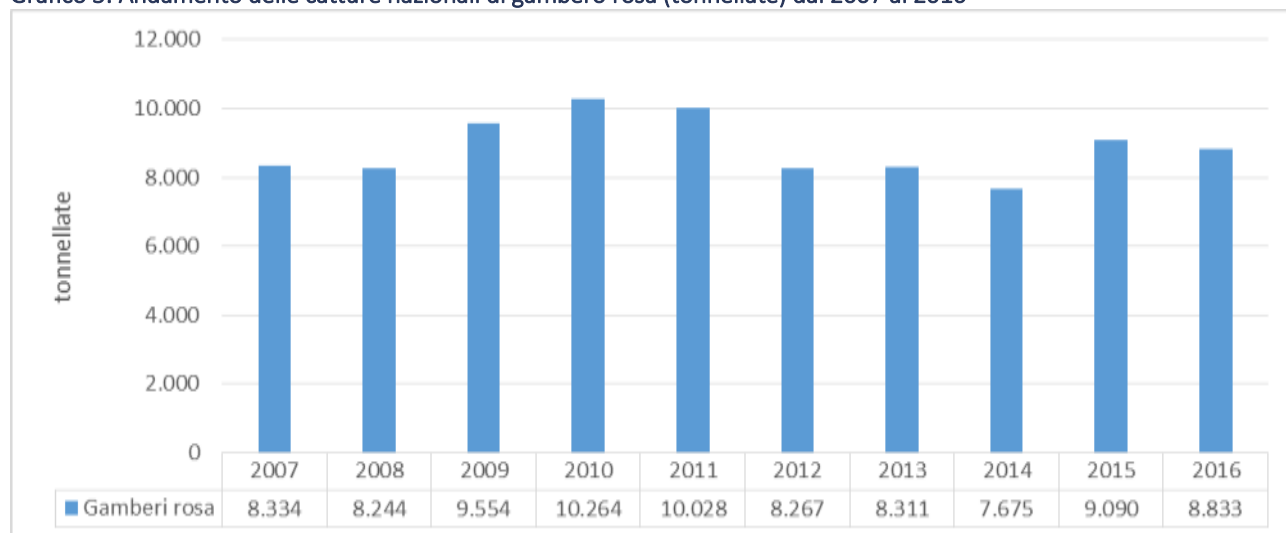
Tra i gamberi pescati nelle acque nazionali, il gambero rosso è il più ricercato e oggi viene commercializzato prevalentemente congelato. Il gambero rosso si pesca soprattutto nei mari siciliani e molte imbarcazioni si sono dotate di sistemi per il congelamento a bordo.

Grafico 4: Andamento delle catture nazionali di gambero rosso (tonnellate) dal 2007 al 2016



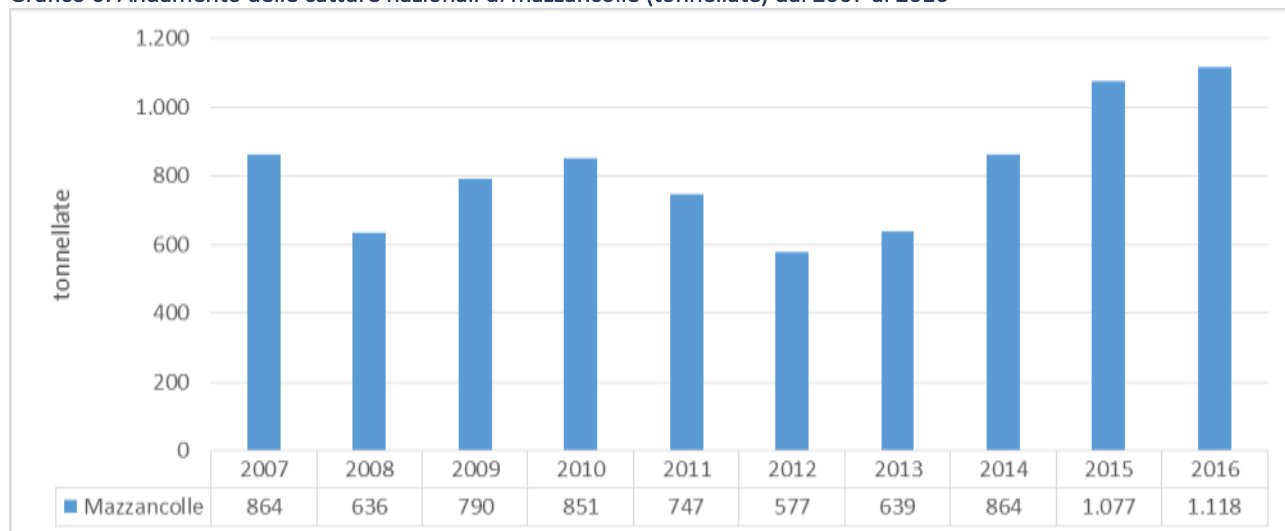
Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Grafico 5: Andamento delle catture nazionali di gambero rosa (tonnellate) dal 2007 al 2016



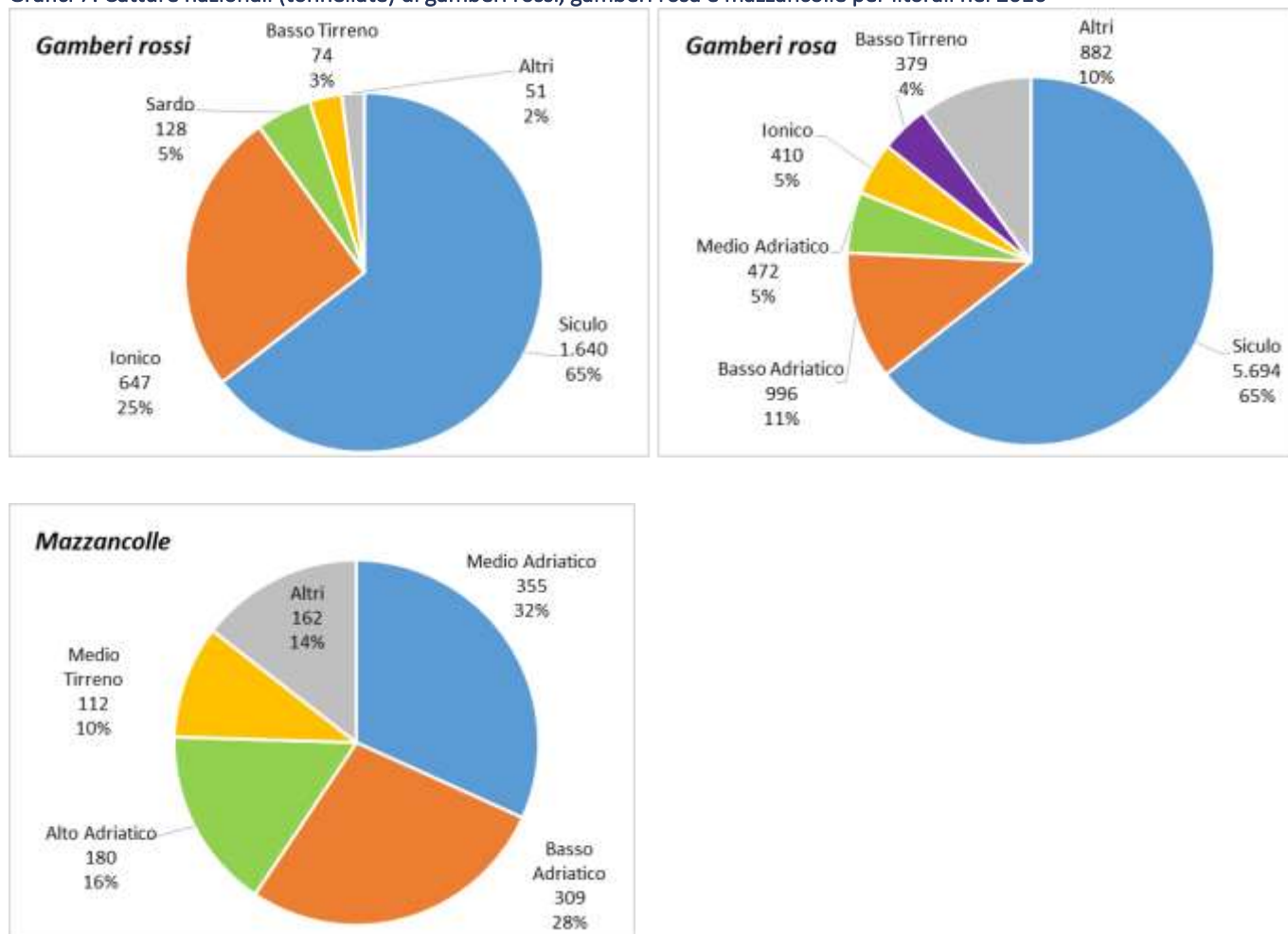
Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Grafico 6: Andamento delle catture nazionali di mazzancolle (tonnellate) dal 2007 al 2016



Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Grafici 7: Catture nazionali (tonnellate) di gamberi rossi, gamberi rosa e mazzancolle per litorali nel 2016



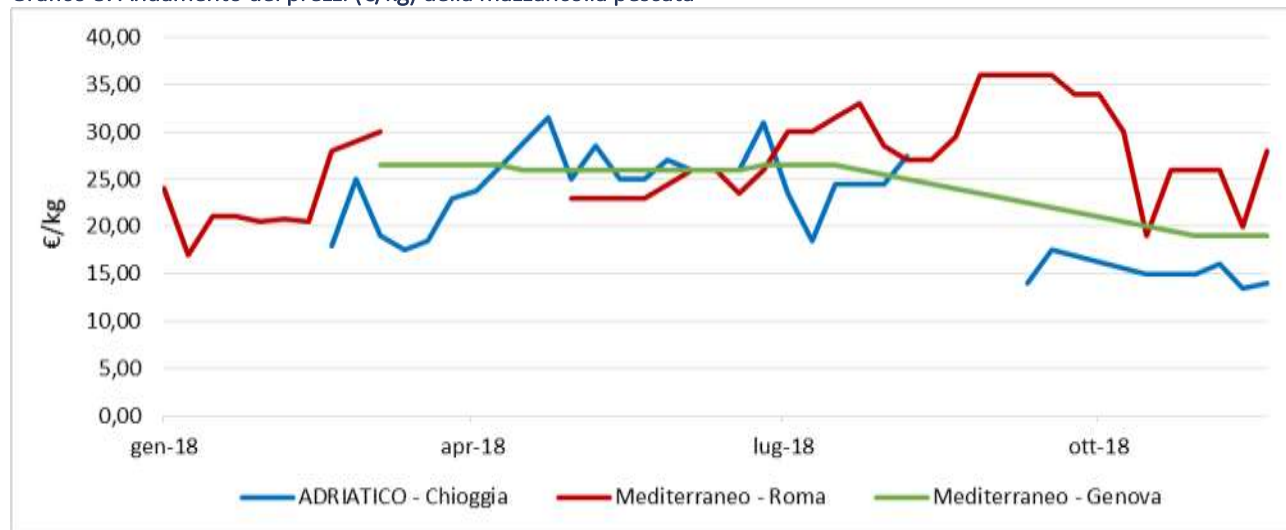
Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IL VALORE ECONOMICO DEI GAMBERI

Le quotazioni dei gamberi, nei mercati presi in esame, non sono caratterizzate da grande stagionalità, in virtù della possibilità di trovare il prodotto congelato per tutto l'arco dell'anno.

Di seguito viene riportato l'andamento dei prezzi della mazzancolla pescata nel Mediterraneo in alcuni mercati italiani: si tratta di un gambero molto ricercato soprattutto nelle zone litoranee adriatiche ed in alcune regioni meridionali.

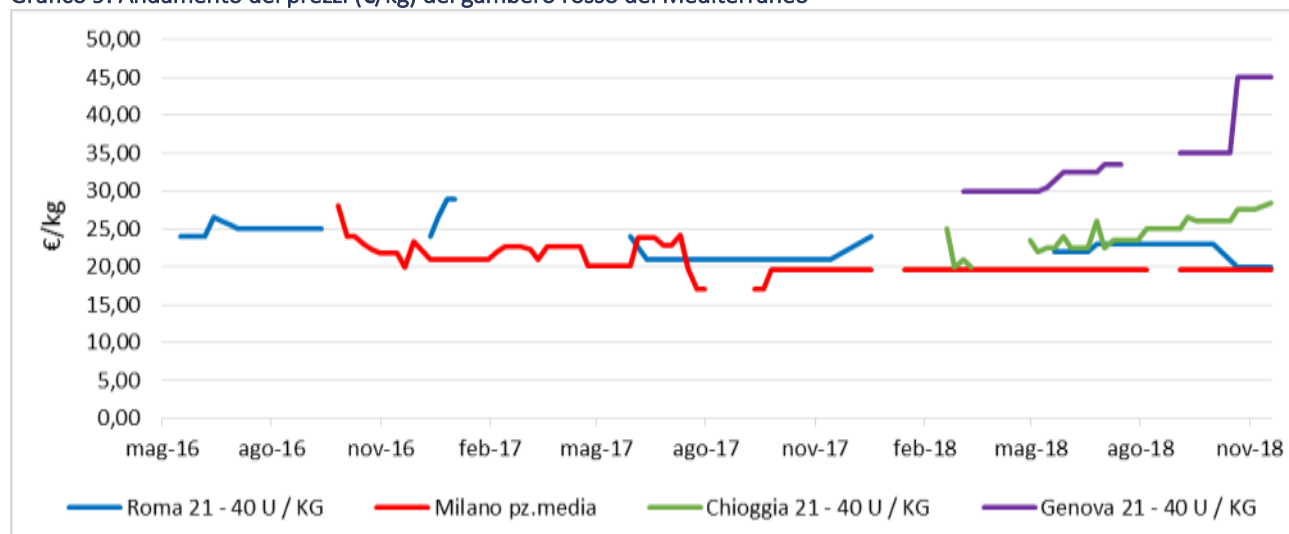
Grafico 8: Andamento dei prezzi (€/kg) della mazzancolla pescata



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercati all'ingrosso

L'andamento dei prezzi del gambero rosso (qui è presa in considerazione la pezzatura media) è quasi sempre costante durante l'anno, ma su alcune piazze dove è possibile trovare il prodotto fresco presenta picchi durante il periodo autunnale in cui la sua pesca non è stagionale.

Grafico 9: Andamento dei prezzi (€/kg) del gambero rosso del Mediterraneo

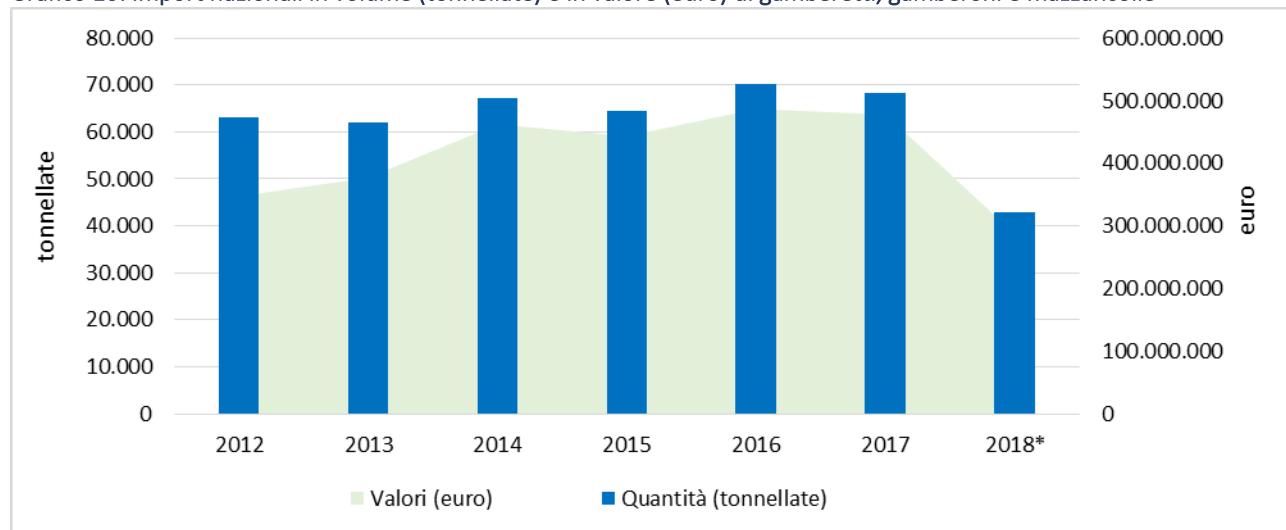


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercati all'ingrosso

IMPORTAZIONE ED ESPORTAZIONE

L'Italia è un forte importatore: questo è dovuto alla grande diffusione di prodotti congelati quali i gamberi argentini e mazzancolle tropicali.

Grafico 10: Import nazionali in volume (tonnellate) e in valore (euro) di gamberetti, gamberoni e mazzancolle

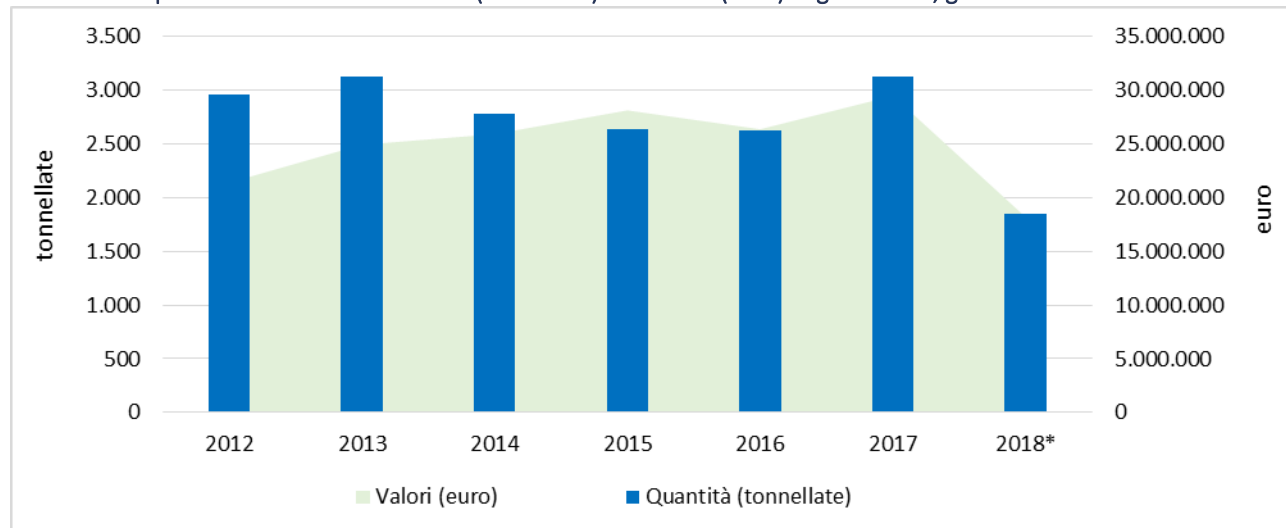


* dato 2018 riferito al periodo gennaio-agosto

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Le esportazioni sono invece esigue e riguardano prevalentemente il gambero rosso che trova un interessante mercato di sbocco nella penisola iberica.

Grafico 11: Esportazioni nazionali in volume (tonnellate) e in valore (euro) di gamberetti, gamberoni e mazzancolle



* dato 2018 riferito al periodo gennaio-agosto

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

I gamberi hanno conosciuto un incremento piuttosto elevato dei consumi e sta aumentando molto la quota di prodotto d'importazione, soprattutto dalle aree di produzione centro-americane e dal sud-est asiatico.

È auspicabile che questo tipo di produzione venga maggiormente regolamentato, in quanto i danni ambientali creati in questi paesi si sono rivelati fortemente estesi. Nel contempo è auspicabile, soprattutto per la mazzancolla, un incremento della produzione nazionale. Una buona produzione connessa ad un sistema logistico attento ed efficiente consentirebbe il consumo di mazzancolle freschissime, con un notevole valore aggiunto da un punto di vista qualitativo.

Negli ultimi anni, la pratica del congelamento in mare dei gamberi ha preso piede nella marineria di Mazara del Vallo, specializzata nel gambero rosso: questo ha incrementato notevolmente la capacità di commercializzazione e la qualità del prodotto venduto. Tale tecnologia dovrebbe essere introdotta anche per una consistente frazione dei gamberi pescati nelle altre marinerie italiane.