



mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

PESCE SPADA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



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

La specie

Il pesce spada è un pesce osseo della famiglia Xiphiidae, di cui rappresenta l'unica specie. La sua caratteristica principale è la mascella superiore prolungata in un rostro osseo appuntito, che misura circa un terzo della sua lunghezza totale. Ha una colorazione bruno-bluastro sulla parte superiore, mentre è chiaro sulla parte inferiore e sul ventre. Per quanto riguarda la taglia, il pesce spada può arrivare ad oltre 4 metri di lunghezza e a 400 kg di peso: normalmente, le taglie più commercializzate, tipiche del Pacifico e del Mediterraneo, si aggirano tra 110-190 cm di lunghezza e 200-300 kg di peso.

Questa specie compie ampie migrazioni ed è piuttosto solitaria. Si possono osservare sporadici raggruppamenti durante i momenti che precedono la riproduzione, anche se gli esemplari nuotano sempre piuttosto separati gli uni dagli altri, senza mai formare un branco.

In generale il pesce spada viene considerato una specie da acque temperato-calde, che effettua migrazioni primaverili verso acque temperate o fresche, ricche di banchi di pesce, e migrazioni autunnali per tornare alle acque calde, per svernare e, soprattutto, deporre le uova. La riproduzione avviene in acque calde e con diverse stagionalità a seconda dell'area (nel Mediterraneo solitamente fra giugno e agosto). La femmina depone circa 800.000 uova pelagiche ("galleggianti"), dalla cui schiusa escono avannotti molto diversi dall'adulto, con la mandibola allungata ed una sola lunga pinna dorsale, che raggiungono la maturità nell'arco di 4-6 anni.

Si tratta di un pesce predatore, che si ciba principalmente di altri pesci, crostacei e molluschi cefalopodi, utilizzando il rostro mandibolare, che ha una funzione stordente nei confronti delle prede e di protezione dall'attacco di altri predatori.

Habitat e stato

Si tratta di una specie cosmopolita: è presente in tutte le acque temperate di oceani e mari comunicanti, soprattutto nel Mediterraneo.

Lo stato di questo pesce nel Golfo del Messico e lungo le coste europee atlantiche è ancora valutato come "*poco preoccupante*", mentre la situazione più critica si registra nel Mediterraneo dove, sulla base di una valutazione effettuata nell'anno 2011, lo status di questo pesce viene considerato quasi "*a rischio di estinzione*", per via del maggiore sfruttamento degli stock ittici.

Pesca

La pesca del pesce spada ha origini molto antiche: risale infatti al II sec. a.C., anno di cui si ha evidenza da parte di Polibio, storico greco che documentò il sorgere della Repubblica Romana. Originariamente veniva praticata senza alcun tipo di imbarcazione, con arpioni lanciati dagli scogli: solo in seguito subì importanti evoluzioni, come l'adozione di barche a remi o passerelle.

Delle antiche modalità di pesca si trova riscontro anche nella tradizionale pesca del pesce spada praticata nello stretto di Messina: allo scopo veniva utilizzata un'imbarcazione detta "luntru", provvista di un albero, detto farere, alto circa 3 metri che era posto al centro della barca e su cui saliva un avvistatore. Il resto dell'equipaggio era formato da 4 rematori, ognuno distinto dai compiti da svolgere e dalla posizione dei remi (a paledda a prua, u stremu e nta spaddha al centro, i puppa a poppa) e un fiocinatore (lanzaturi). Nel corso dei secoli il luntru ha subito diverse modifiche, che hanno visto anche equipaggi più numerosi. Il luntru era affiancato anche dalle "feluche", barche disarmate e più agili, che avevano il compito di avvistare preliminarmente i pesci spada. Oggi, nell'ambito della piccola pesca artigianale nello stretto e lungo la costa Calabria del Tirreno, per la pesca del pesce spada si usano barche a motore, evoluzione degli antichi "luntru", che hanno un traliccio alto 20-25 m, alla cui sommità si trovano avvistatori e timonieri, e una passarella lunga fino a 45 m, alla cui estremità va il fiocinatore (fureri). Tradizionalmente i pesci spada vengono pescati anche con reti da posta dette "palamitare" in quanto utilizzate anche per la pesca di tonni e tonnetti.

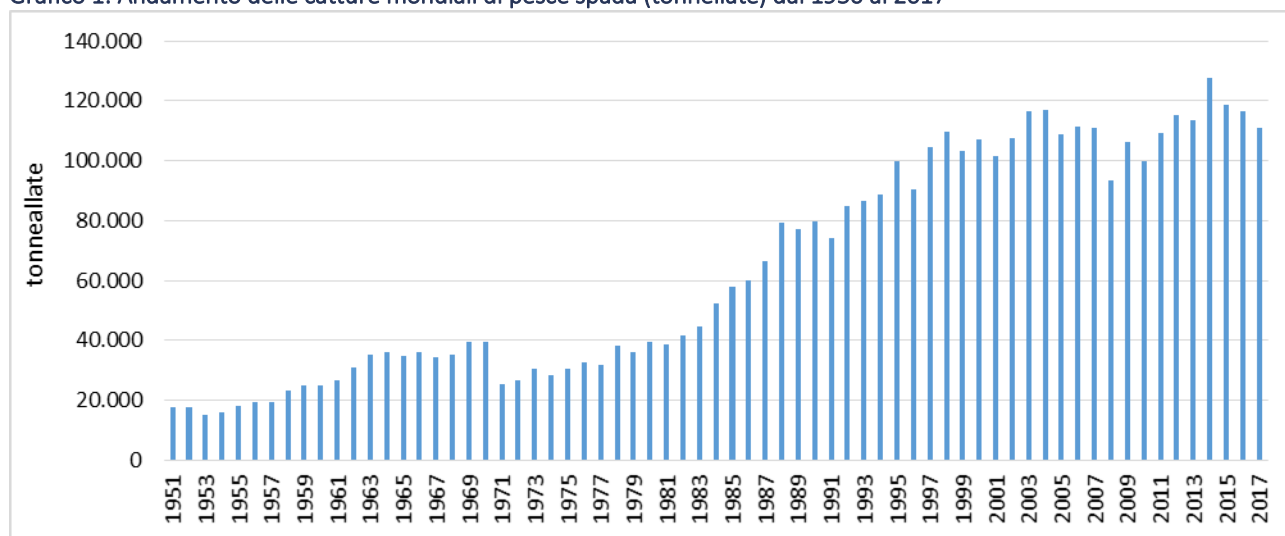
Nell'ambito della pesca industriale, per molti anni sono state utilizzate reti derivanti di grandissime dimensioni, le cosiddette "spadare", il cui utilizzo è stato vietato a causa della scarsa selettività del mezzo, che determinava la morte di cetacei e tartarughe marine. Oggi avviene prevalentemente con palangari, considerati anch'essi poco selettivi dal punto di vista della taglia.



LE CATTURE MONDIALI DI PESCE SPADA

Per quanto riguarda le catture a livello mondiale, dall'inizio degli anni 2000 si osserva una sostanziale stabilizzazione su livelli molto alti, tre volte più elevati rispetto agli anni '70.

Grafico 1: Andamento delle catture mondiali di pesce spada (tonnellate) dal 1950 al 2017



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

La Spagna mantiene stabilmente la prima posizione con livelli molto più alti rispetto agli altri paesi. A riconferma del fatto che si tratta di una specie cosmopolita, si può notare come venga pescato in qualsiasi oceano nel mondo.

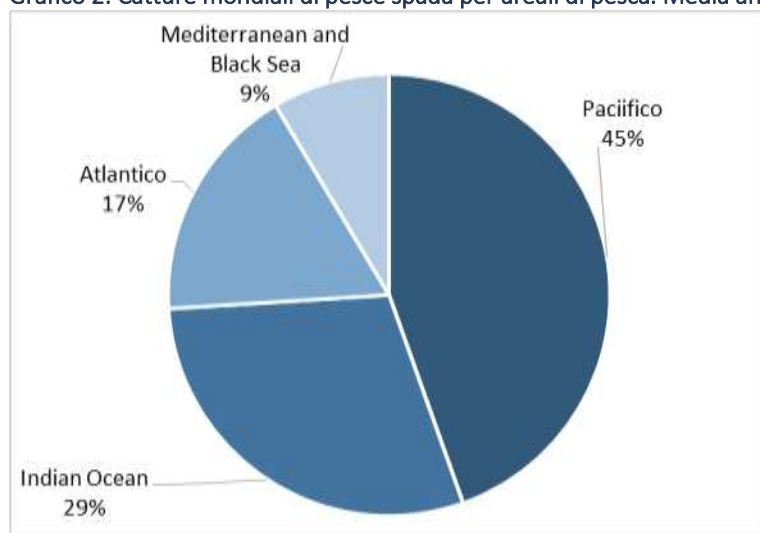
Il trend delle catture risulta in leggero aumento negli ultimi 10 anni.

Tabella 1: Andamento di catture mondiali di pesce spada (tonnellate) per Paese

Paesi	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Inc %	Var. % 2017/08	Var. % 2017/16
Spagna	19.523	26.618	18.976	29.176	25.222	28.346	30.090	26.260	25.736	22.676	20,5%	16,2%	-11,9%
Taiwan	10.590	12.087	9.730	11.027	14.400	12.944	12.922	15.067	14.332	12.892	11,6%	21,7%	-10,0%
Giappone	13.460	12.372	12.335	11.423	10.518	10.163	10.846	11.071	10.946	10.454	9,4%	-22,3%	-4,5%
Cile	2.792	3.514	4.363	4.949	6.339	4.852	5.799	6.029	6.928	5.510	5,0%	97,3%	-20,5%
Sri Lanka	3.193	3.176	3.160	3.675	3.845	5.537	4.365	5.102	4.377	9.201	8,3%	188,2%	110,2%
Cina	3.630	2.672	2.843	2.727	3.297	3.416	3.915	5.466	4.262	4.930	4,4%	35,8%	15,7%
Portogallo	1.649	1.823	2.604	2.530	2.586	3.056	3.284	4.022	3.982	4.815	4,3%	192,0%	20,9%
Italia	4.549	5.016	6.022	5.274	4.574	2.862	3.393	4.272	3.946	2.987	2,7%	-34,3%	-24,3%
Ecuador	1.257	802	490	904	2.138	1.715	1.959	2.125	3.475	3.288	3,0%	161,6%	-5,4%
Vietnam	375	334	820	382	1.631	2.577	2.449	2.469	3.354	2.014	1,8%	437,1%	-40,0%
Altri	32.249	37.816	38.305	37.183	40.495	37.925	48.539	36.738	35.296	32.050	28,9%	-0,6%	-9,2%
Totale catture	93.267	106.230	99.648	109.250	115.045	113.393	127.561	118.621	116.634	110.817	100,0%	18,8%	-5,0%

Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Fao

Grafico 2: Catture mondiali di pesce spada per areali di pesca. Media anni 2013-2017



Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Fao

Proporzionalmente la quota di pesca del Mediterraneo è molto elevata, considerando le dimensioni del bacino rispetto all'oceano Atlantico.

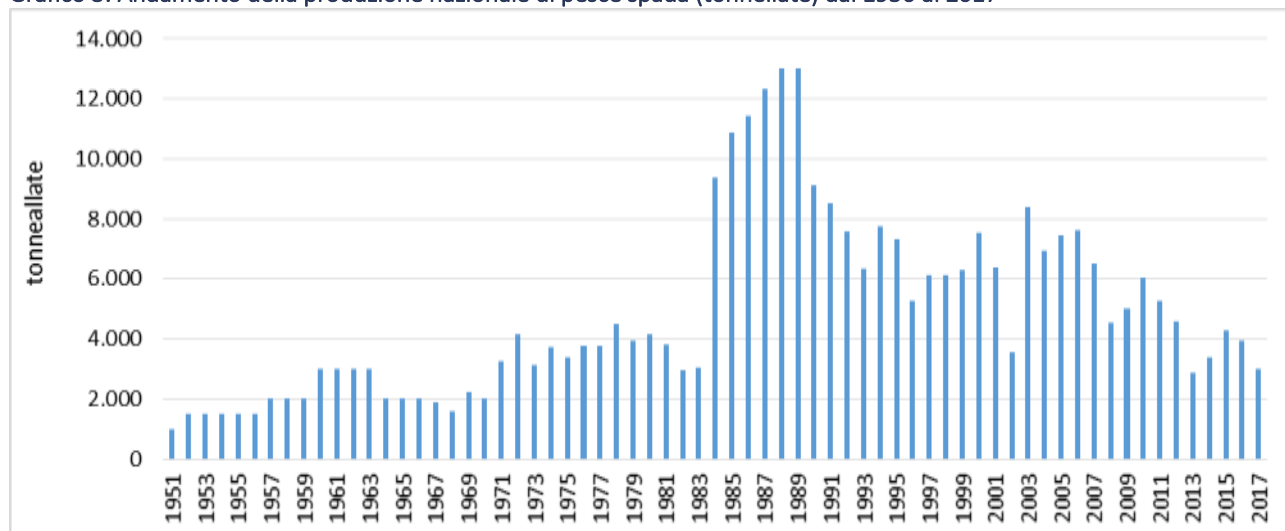
LA PRODUZIONE NAZIONALE DI PESCE SPADA

Fino agli anni '80 il numero di catture si manteneva entro limiti piuttosto bassi, anche perché il consumo del prodotto era localizzato solo presso le aree di pesca tradizionali.

Grazie allo sviluppo ed al miglioramento delle tecniche di conservazione e di congelamento, che hanno aumentato largamente le possibilità di consumo, vi è stato un decisivo aumento della produzione a partire dalla seconda metà degli anni '80.

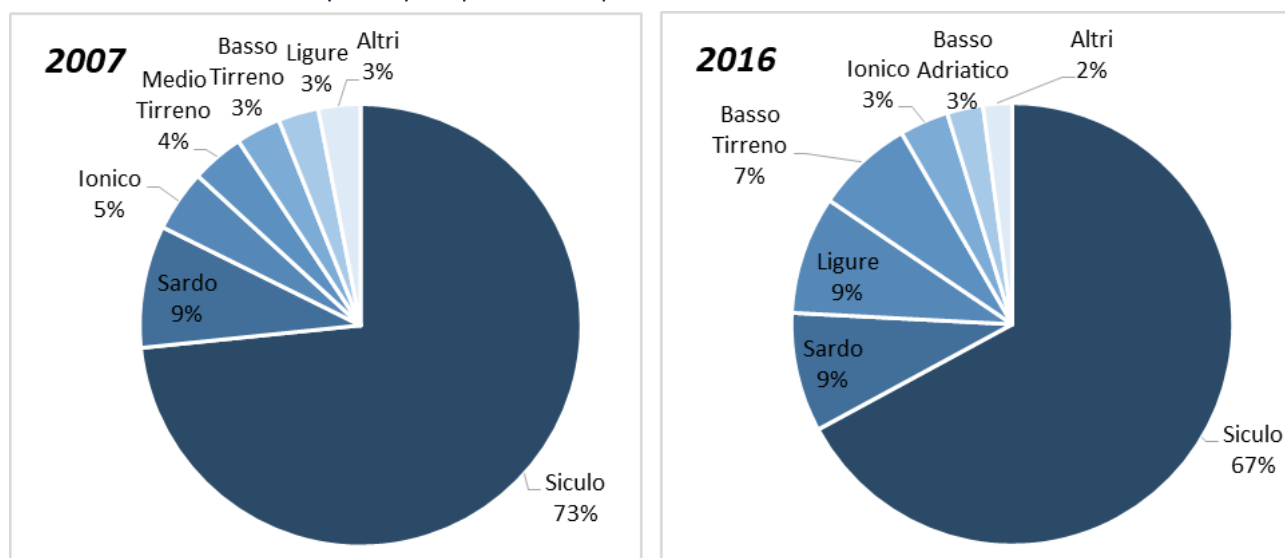
Dagli anni '90 agli anni 2000 si è osservato un trend in diminuzione, a causa dell'introduzione di norme regionali per la regolamentazione della pesca e di una taglia minima di cattura nei principali areali di pesca. Nei primi anni 2000 ICCAT ha inoltre vietato l'utilizzo di reti derivanti per la cattura di questa specie e ha introdotto periodi di fermo pesca dedicati alla specie, variabili a seconda della stagione e delle aree.

Grafico 3: Andamento della produzione nazionale di pesce spada (tonnellate) dal 1950 al 2017



Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Fao

Grafico 4: Catture nazionali di pesce spada per litorali di pesca. Confronto anni 2007-2016*



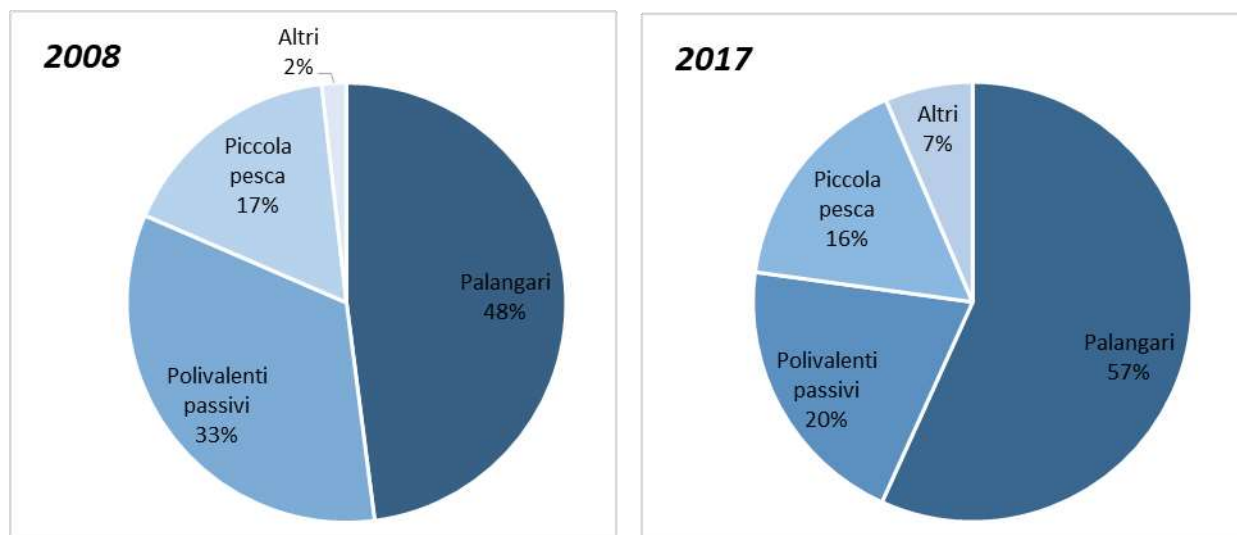
* dato 2017 non disponibile per litorali di pesca

Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

La maggior parte della pesca del pesce spada è concentrata sui litorali siciliani.

Da notare l'assenza dell'Adriatico fra le aree di pesca: la specie è infatti diffusa solo nel Basso Adriatico, di profondità maggiore.

Grafico 5: Catture nazionali di pesce spada per sistemi di pesca. Confronto anni 2008-2017



Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Dopo il divieto di utilizzo delle spadare, il sistema di pesca maggiormente diffuso è quello dei palangari. A seguire, vi è la pratica da parte di imbarcazioni con sistemi misti (fra cui possono rientrare anche i sopracitati palangari), la piccola pesca artigianale e infine l'utilizzo di altri metodi di pesca.

IL VALORE ECONOMICO DEL PESCE SPADA

Negli ultimi anni è aumentato l'interesse intorno al prodotto di provenienza atlantica, anche se il prezzo del pesce di provenienza mediterranea è tendenzialmente più alto.

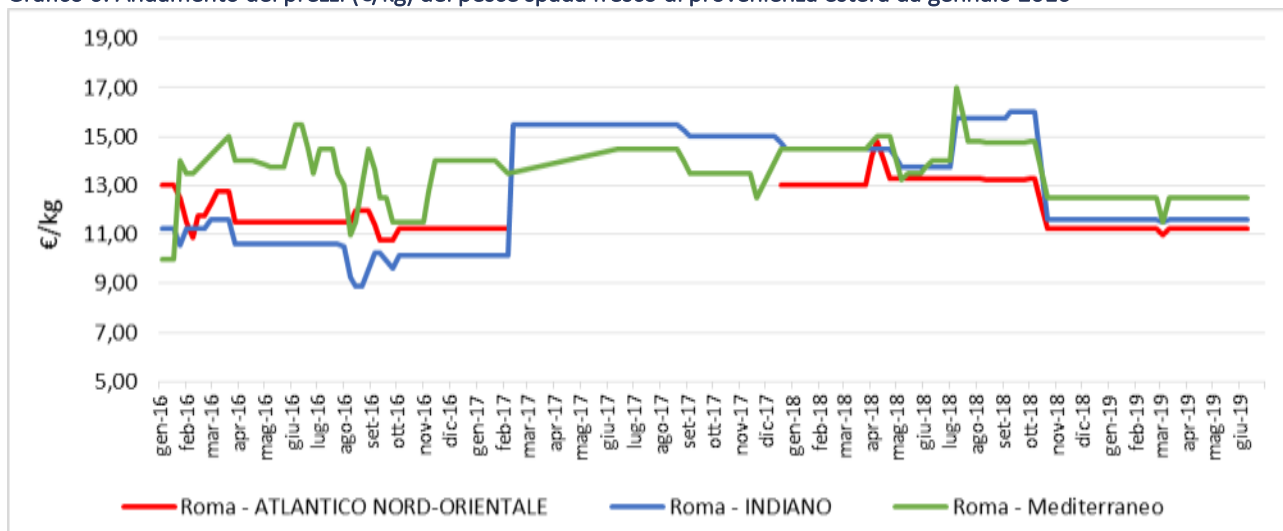
Tabella 2: Catture nazionali (tonnellate) per specie ittica nel 2017

Specie	Quantità	% sul totale	Ricavi	% sul totale
Acciughe	39.038	21,1%	75.500	8,1%
Sardine	22.699	12,3%	13.844	1,5%
Vongole	11.809	6,4%	27.240	2,9%
Gamberi bianchi	9.212	5,0%	57.071	6,1%
Naselli	7.597	4,1%	62.372	6,7%
Triglie di fango	6.837	3,7%	30.987	3,3%
Seppie	6.304	3,4%	56.693	6,1%
Pannocchie	4.421	2,4%	26.989	2,9%
Totani	4.136	2,2%	20.184	2,2%
Moscardini muschiati	3.289	1,8%	15.826	1,7%
Sugarelli	3.147	1,7%	5.758	0,6%
Pesci spada	2.987	1,6%	29.471	3,2%
Tonni rossi	2.910	1,6%	29.302	3,1%
Gamberi rossi	2.723	1,5%	64.629	6,9%
Cefali	2.548	1,4%	4.881	0,5%
Sgombri	2.429	1,3%	6.987	0,8%
Polpi altri	2.393	1,3%	16.848	1,8%
Sogliole	2.318	1,3%	25.000	2,7%
Moscardini bianchi	2.265	1,2%	14.913	1,6%
Altri	45.716	24,7%	346.054	37,2%
Totale catture	184.778	100,0%	930.549	100,0%

Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

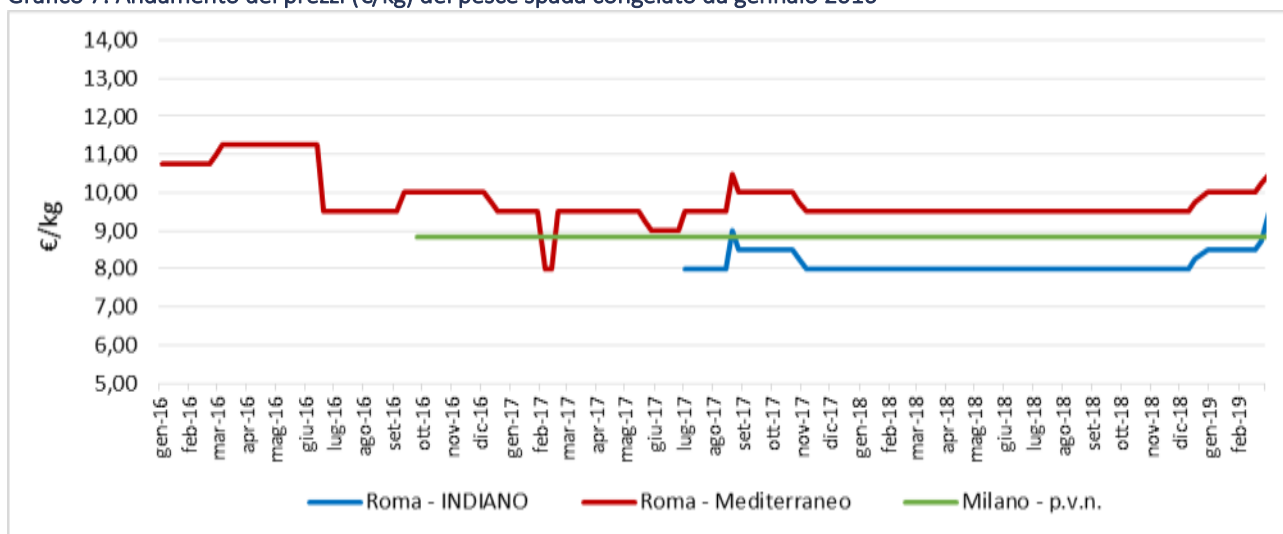
I prezzi del pesce spada, sia per quanto riguarda la provenienza nazionale sia la provenienza estera, si mantengono sempre su livelli tendenzialmente costanti, con picchi durante il periodo estivo.

Grafico 6: Andamento dei prezzi (€/kg) del pesce spada fresco di provenienza estera da gennaio 2016



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

Grafico 7: Andamento dei prezzi (€/kg) del pesce spada congelato da gennaio 2016

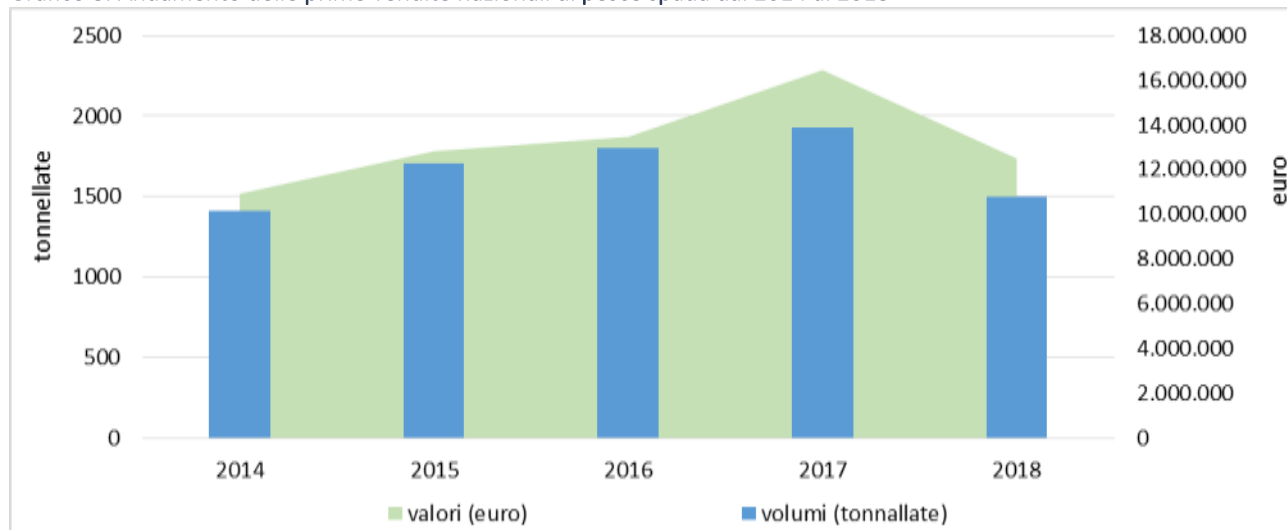


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

PRIME VENDITE DI PESCE SPADA IN ITALIA

Le prime vendite hanno mostrato un andamento positivo tra il 2014 e il 2017. Il consistente calo delle prime vendite nel 2018 è probabilmente dovuto al primo anno di applicazione delle quote pesca per il pesce spada.

Grafico 8: Andamento delle prime vendite nazionali di pesce spada dal 2014 al 2018

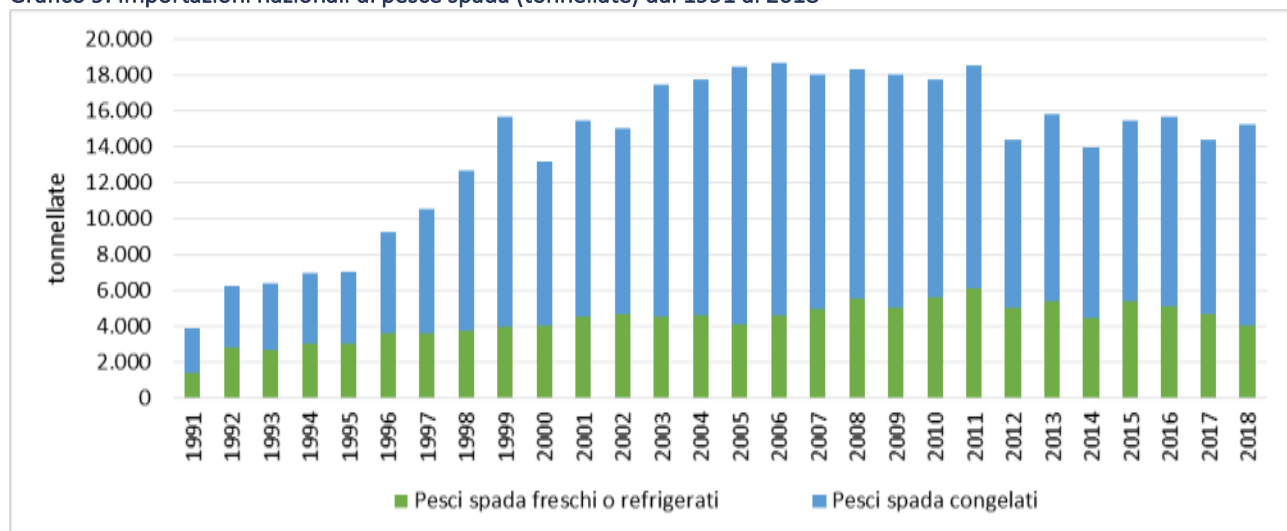


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

IMPORTAZIONI

L'Italia è prevalentemente un paese importatore di prodotto congelato, proveniente dall'oceano Indiano e dall'oceano Pacifico.

Grafico 9: Importazioni nazionali di pesce spada (tonnellate) dal 1991 al 2018



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IL CONSUMO

Il pesce spada è entrato a far parte dei consumi mondiali a partire dalla seconda metà degli anni '80, periodo in cui la pesca di questa specie è aumentata in misura talmente consistente da indurre nei primi anni 2000 la necessità di introdurre misure di regolamentazione.

Ad oggi si tratta di un prodotto molto ricercato, anche per il consumo crudo (carpaccio e sushi).

Sono state sollevate, però, due problematiche potenzialmente correlate relative al consumo di pesce spada: la progressiva riduzione di taglia degli esemplari pescati ed il fenomeno della biomagnificazione del mercurio.

Il mercurio è naturalmente presente nelle acque di mari e oceani, nella forma di “metilmercurio”, che viene assorbita da tutte le specie ittiche: il bioaccumulo è maggiore nelle specie predatrici e longeve, quali appunto il pesce spada, poiché esse assorbono anche tutto quello contenuto nelle loro prede (piccoli pesci, molluschi, crostacei...). Nella fattispecie, per quanto riguarda il pesce spada, si sono riscontrati anche livelli di contaminazione (di origine naturale) superiori al limite che rende il prodotto commercializzabile (EC. 466/2001), tant'è che l'European Food Safety Authority consiglia oggi prudenza nel consumo di queste specie ittiche in caso di donne in gravidanza, in allattamento e bambini.

L'altra faccia della medaglia è rappresentata dal fatto che la taglia dei pesci spada si è progressivamente ridotta negli anni a causa della pesca intensiva della specie. Questo ha un riscontro positivo sul fenomeno della biomagnificazione del mercurio, meno sentito in esemplari più giovani e di taglia più piccola, ma denota una preoccupante flessione dello stock ittico, che risulta depauperato degli esemplari più anziani e più grandi.

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

La pesca del pesce spada ha subito negli anni numerose evoluzioni e mutazioni. La specie è passata, in un breve arco di tempo, dal suscitare solo interesse locale all'accendere l'attenzione di una platea molto più ampia a livello mondiale.

Il pesce spada, come forse tutte le specie ittiche presenti nei nostri mari, ha necessità di raggiungere un livello di pesca in armonia con il naturale sviluppo della specie: le politiche che si cominciano a intraprendere, basate sull'accumulo di conoscenze di biologia marina riguardanti la specie, potranno arrivare a determinare il punto di equilibrio tra l'attività economica e lo sfruttamento della risorsa.