



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

ORATA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



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

Introduzione



L'orata è un pesce che vive in prossimità delle coste, per cui la pesca è sempre stata relativamente semplice e ha costituito un'importante fonte di proteine per le popolazioni europee. Con lo sviluppo della civiltà romana, grande consumatrice di prodotti ittici, la pesca nelle acque del Mediterraneo non era più sufficiente a soddisfarne la domanda. Per ovviare a tale carenza i romani svilupparono notevolmente le tecniche dell'allevamento dell'orata, pratica antica di cui si hanno tracce già nel 200 a.C., soprattutto con l'utilizzo di lagune costiere e la creazione di vasche in prossimità delle coste. Già allora si verificarono problemi determinati dalla pressione sull'ecosistema esercitata dallo sforzo di pesca. È opportuno ricordare che fra il I e il III sec. d.C. il depauperamento delle risorse ittiche del Tirreno fu tale da imporre restrizioni e l'introduzione di pratiche di ripopolamento.

L'orata era una tra le specie ittiche più apprezzate anche in antichità. Per il prestigio e l'approvvigionamento personale, i patrizi romani svilupparono peschiere spesso collegate direttamente con il mare. Dall'antichità fino agli anni '80, le tecniche di allevamento non sono particolarmente variate: il grande sviluppo è stata la creazione di vasche in mare aperto.

Biologia e habitat

L'orata è un pesce osseo che prende il nome dalla caratteristica banda frontale di colore dorato fra gli occhi. Essa si nutre abitualmente di molluschi e crostacei, di cui riesce a rompere e sminuzzare il guscio grazie alla forte dentatura.

Le orate nascono in mare aperto tra ottobre e dicembre; in primavera si spostano verso le acque vicino alla costa dove trascorrono il periodo estivo, per poi tornare nuovamente nel mare aperto in autunno. Anche da adulte generalmente non si spostano tuttavia a profondità superiori ai 50 m. Si tratta di un pesce ermafrodita proterandrico, che comincia la sua vita come maschio e va incontro ad inversione sessuale diventando di sesso femminile intorno ai 2/3 anni di età.

L'orata è distribuita in maniera piuttosto omogenea lungo le coste del Mediterraneo e dell'Atlantico settentrionale fino alle isole britanniche, con una minore presenza nel Mare del Nord anche perché non sopporta temperature inferiori ai 4° C.

Pesca ed allevamento

Questa specie è tipicamente un prodotto della piccola pesca artigianale, essendo prevalentemente catturata utilizzando lenze e reti da posta.

Per quanto riguarda invece l'allevamento, questo è attualmente molto sviluppato sia in Italia che in altri paesi del Mediterraneo. Il grande impulso all'allevamento dell'orata si è avuto all'inizio degli anni '80 con lo sviluppo delle tecniche per l'allevamento intensivo e la produzione di avannotti in larga scala.

In genere, l'orata raggiunge la pezzatura minima per la vendita (che si aggira intorno ai 300-400 g) intorno ad un anno di età, anche se i tempi di sviluppo variano notevolmente a seconda delle tecniche di allevamento utilizzate. Vi è ancora una discreta quota di prodotto derivante dall'allevamento estensivo e semintensivo, che a seconda delle condizioni ambientali necessita anche di due anni per il raggiungimento della taglia minima. Per quanto riguarda l'allevamento intensivo, in assoluto il più utilizzato, questo si attua tramite due tecnologie prevalenti: vasche a terra, che determinano una maggiore velocità di accrescimento (già in 10 mesi quando vi sono temperature più elevate), e gabbie in mare aperto, con minori costi di gestione e tempo di accrescimento intorno ai 12 mesi in quanto le temperature delle acque sono generalmente più basse.

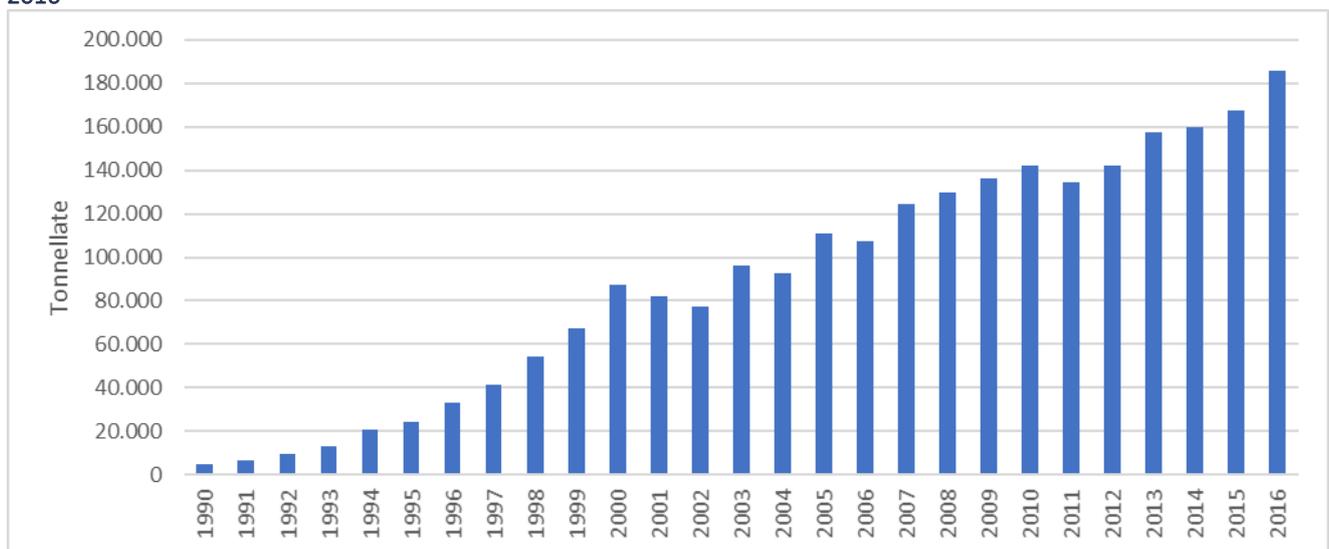
Consumi

Le caratteristiche del prodotto di allevamento e del prodotto di cattura, anche per questa specie, sono notevolmente differenti sia da un punto di vista organolettico che delle caratteristiche nutrizionali. Indicativamente, il prodotto di cattura ha un minore contenuto di grassi e Omega 3; inoltre, essendo pescato con attrezzi selettivi, normalmente presenta dimensioni piuttosto elevate: questo va ad incidere anche sulle quotazioni, rendendo ancora più alto il prezzo dell'orata pescata.

LA PRODUZIONE MONDIALE DI ORATA

L'allevamento dell'orata ha registrato aumenti sempre costanti, con un raddoppio della produzione dal 2000 al 2016, quando ha superato le 185mila tonnellate.

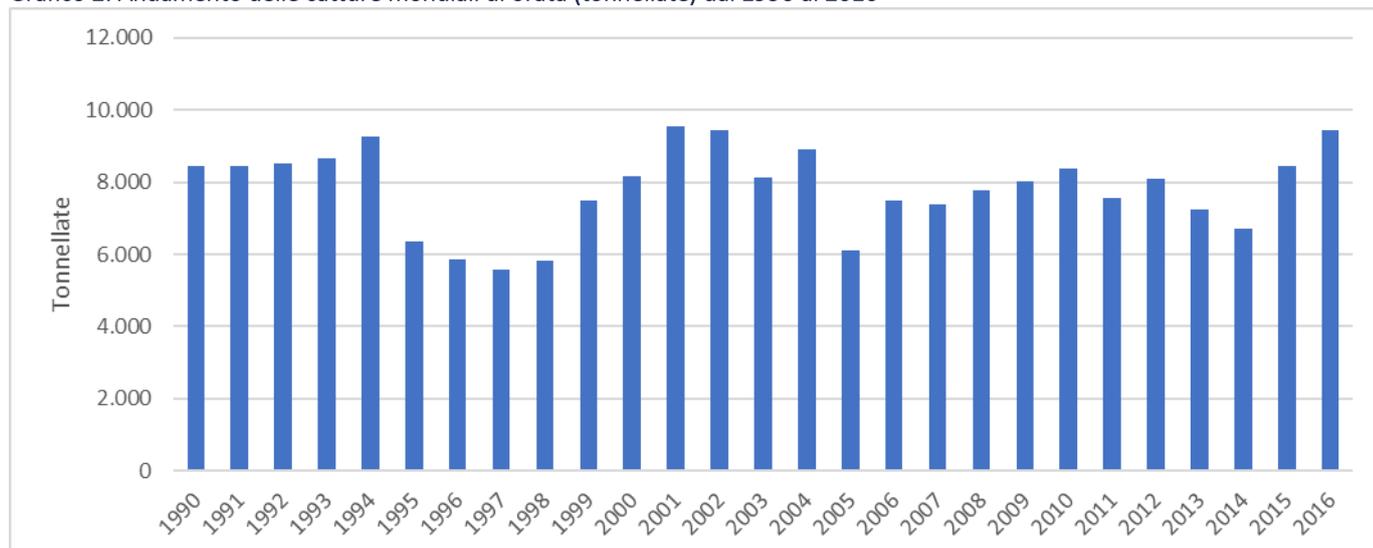
Gráfico 1: Andamento della produzione mondiale di orata (tonnellate) derivante dall'attività di acquacoltura dal 1990 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Le catture si sono invece mantenute quasi sempre tra le 6mila e le 10mila tonnellate, con diverse oscillazioni.

Grafico 2: Andamento delle catture mondiali di orata (tonnellate) dal 1990 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

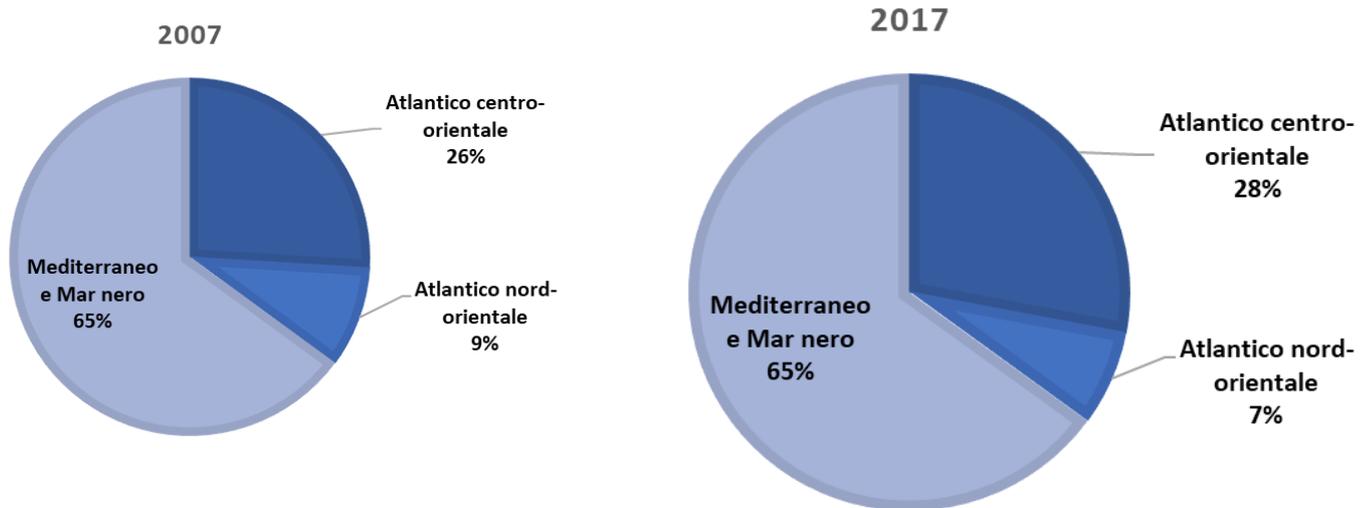
Negli ultimi anni la Tunisia ha incrementato sensibilmente l'attività di pesca dell'orata, diventando il paese più produttivo a partire dal 2015. Anche Spagna, Egitto, Italia e Turchia figurano fra i primi paesi per catture di orata.

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

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	% sul totale	Var. % 2017/07	Var. % 2017/16
Tunisia	695	699	538	495	409	789	928	1087	3282	3820	3237	34,1%	365,8%	-15,3%
Spagna	1126	1189	1151	1022	1235	816	944	819	826	1130	1227	12,9%	9,0%	8,6%
Egitto	2884	2705	2798	2072	1702	1663	1503	1457	825	916	1100	11,6%	-61,9%	20,1%
Italia	424	339	293	341	439	672	641	523	931	853	1056	11,1%	149,1%	23,8%
Francia	549	496	951	1215	1018	696	928	1198	1167	851	962	10,1%	75,2%	13,0%
Turchia	759	1526	1186	1164	766	918	944	606	481	495	590	6,2%	-22,3%	19,2%
Grecia	166	202	194	227	187	177	205	293	194	380	383	4,0%	130,7%	0,8%
Portogallo	240	189	200	220	286	230	283	298	241	220	261	2,7%	8,8%	18,6%
Marocco	389	275	340	368	301	192	146	159	103	204	249	2,6%	-36,0%	22,1%
Croazia	44	18	33	59	74	74	77	96	141	170	162	1,7%	268,2%	-4,7%
Altri	102	148	325	468	228	298	261	180	224	208	277	2,9%	171,6%	33,2%
TOT	7378	7786	8009	7651	6645	6525	6860	6716	8415	9247	9504	100,0%	28,8%	2,8%

Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Grafico 3: Catture mondiali di orata per areali di pesca. Confronto anni 2007 e 2017



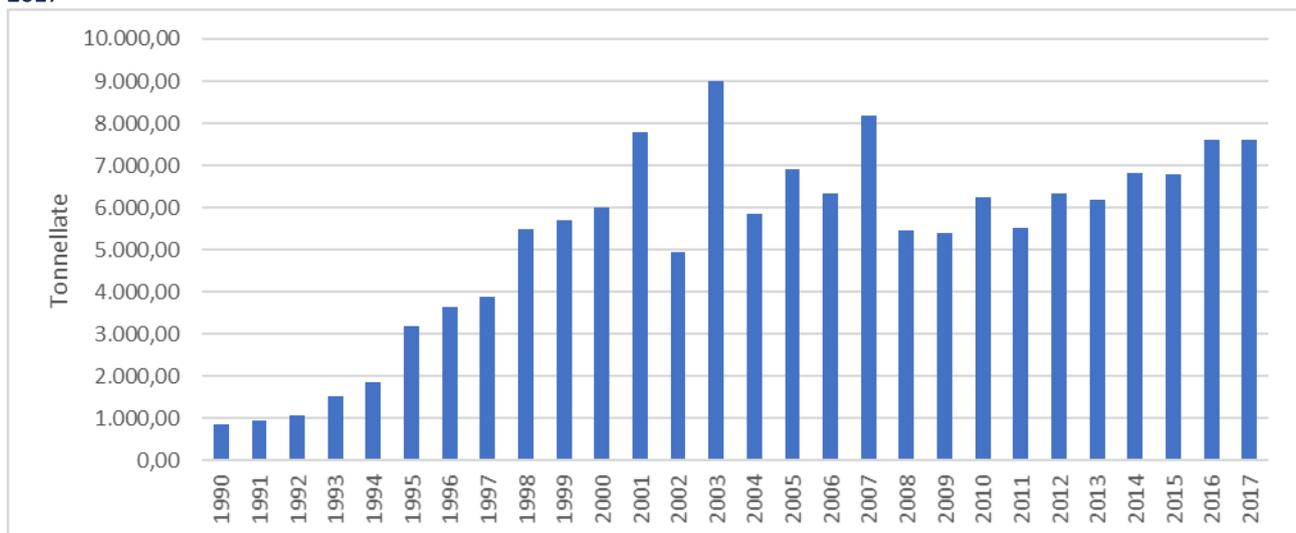
Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Fao

Proporzionalmente la quota di pesca del Mediterraneo è molto elevata, essendo esso il suo principale habitat. Non si notano però variazioni nella ripartizione degli areali di pesca tra il 2007 ed il 2017: l'unica differenza notevole è la quantità di prodotto pescato, che è aumentata leggermente nel corso del decennio.

LA PRODUZIONE NAZIONALE DI ORATA

La produzione nazionale derivante dall'acquacoltura, parimenti alla produzione mondiale, ha presentato un deciso incremento fino al 2001, per poi mostrare in seguito diverse oscillazioni. Nel 2017 si confermano sostanzialmente i livelli del 2016.

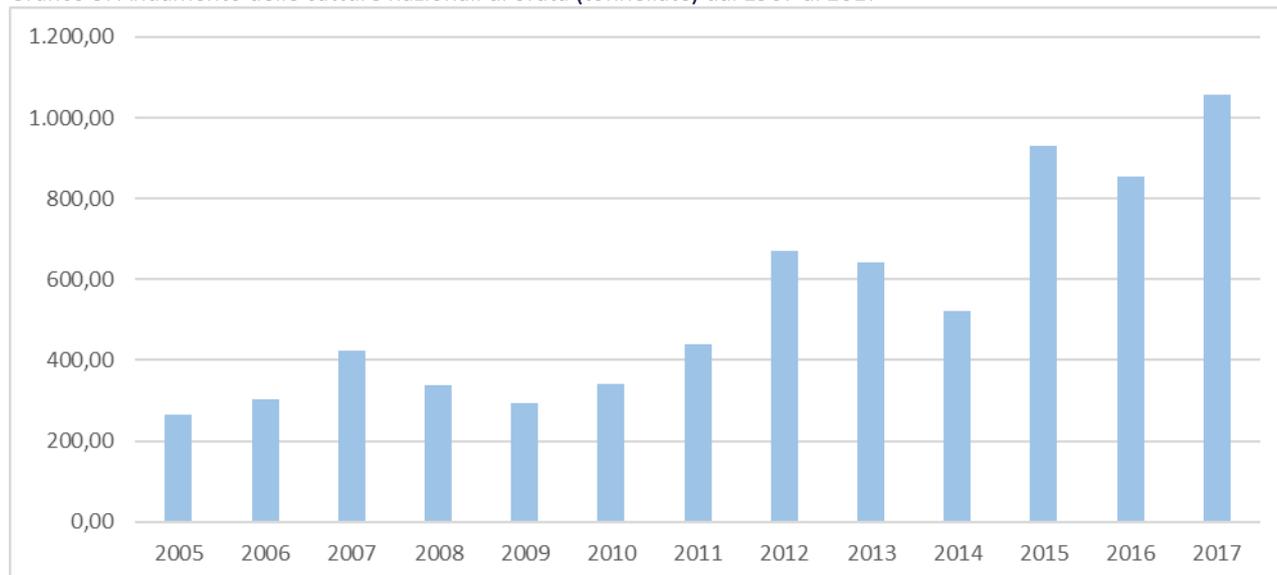
Grafico 4: Andamento della produzione nazionale di orata (tonnellate) derivante dall'attività di acquacoltura dal 1990 al 2017



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Il pescato presenta invece un andamento decisamente più incrementale rispetto al grafico su scala mondiale, soprattutto negli ultimi anni, raggiungendo le 1.056 tonnellate nel 2017.

Gráfico 5: Andamento delle catture nazionali di orata (tonnellate) dal 1967 al 2017



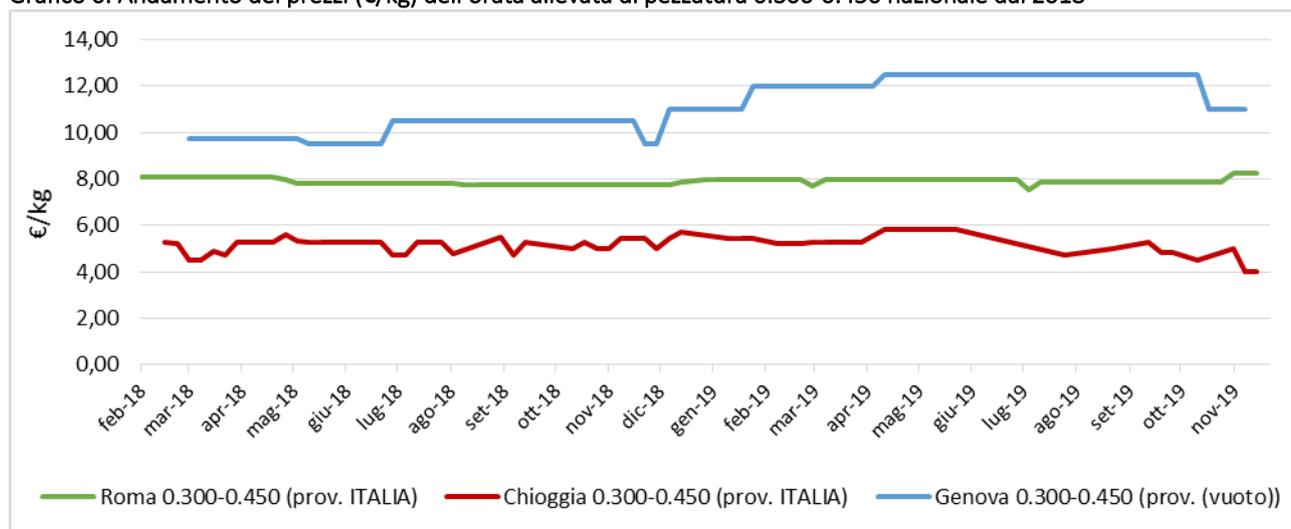
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

IL VALORE ECONOMICO DELL'ORATA

ALLEVAMENTO

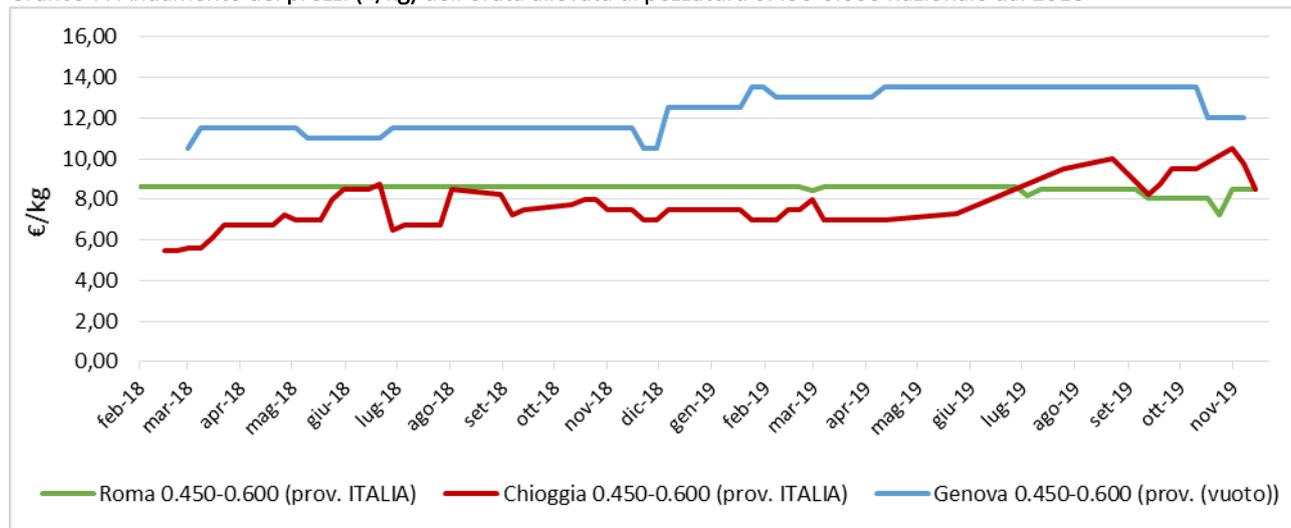
L'andamento dei prezzi dell'orata allevata si mostra quasi sempre costante, ad eccezione di particolari periodi, prefestivi o primaverili, in cui il tipico aumento della domanda determina in genere lievi rialzi delle quotazioni. Questo andamento è caratteristico dei prodotti allevati, contraddistinti da un'ampia disponibilità durante l'arco di tutto l'anno.

Gráfico 6: Andamento dei prezzi (€/kg) dell'orata allevata di pezzatura 0.300-0.450 nazionale dal 2018



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

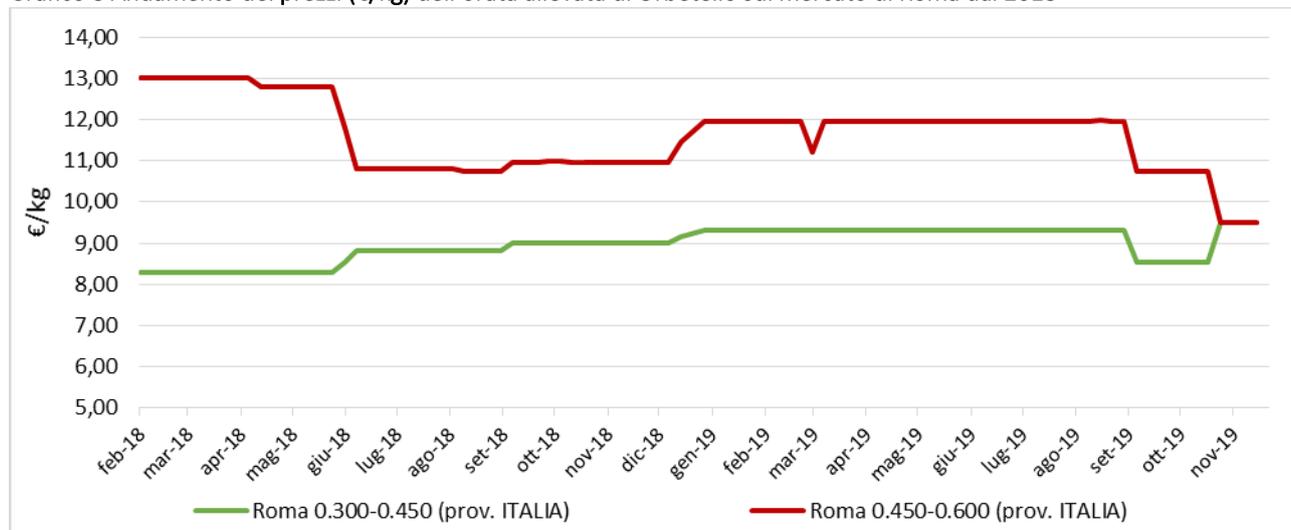
Grafico 7: Andamento dei prezzi (€/kg) dell’orata allevata di pezzatura 0.450-0.600 nazionale dal 2018



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

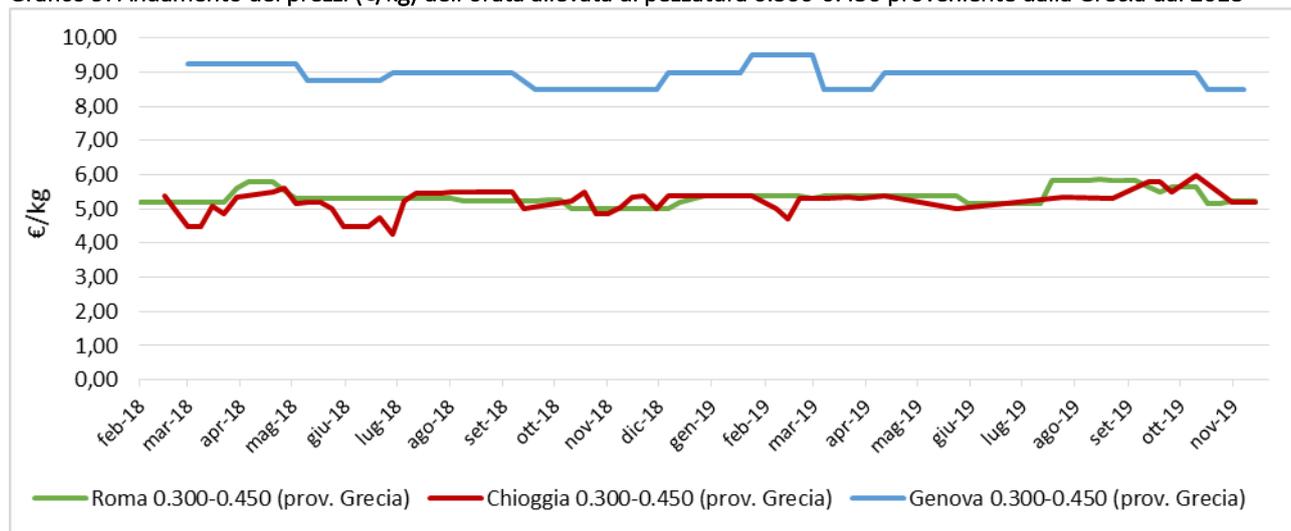
L’orata di Orbetello proviene dall’omonima laguna grossetana, in cui vengono allevati tradizionalmente anche branzini, anguille, cefali, palamite e ombrine. I prezzi sono in linea con gli altri prodotti, ma presentano un andamento più irregolare e stagionale, caratterizzato da aumenti durante la transizione fra l’inverno e la primavera e da ribassi nei mesi estivi e autunnali, periodo in cui vi è maggior disponibilità di prodotto.

Grafico 8 Andamento dei prezzi (€/kg) dell’orata allevata di Orbetello sul mercato di Roma dal 2018



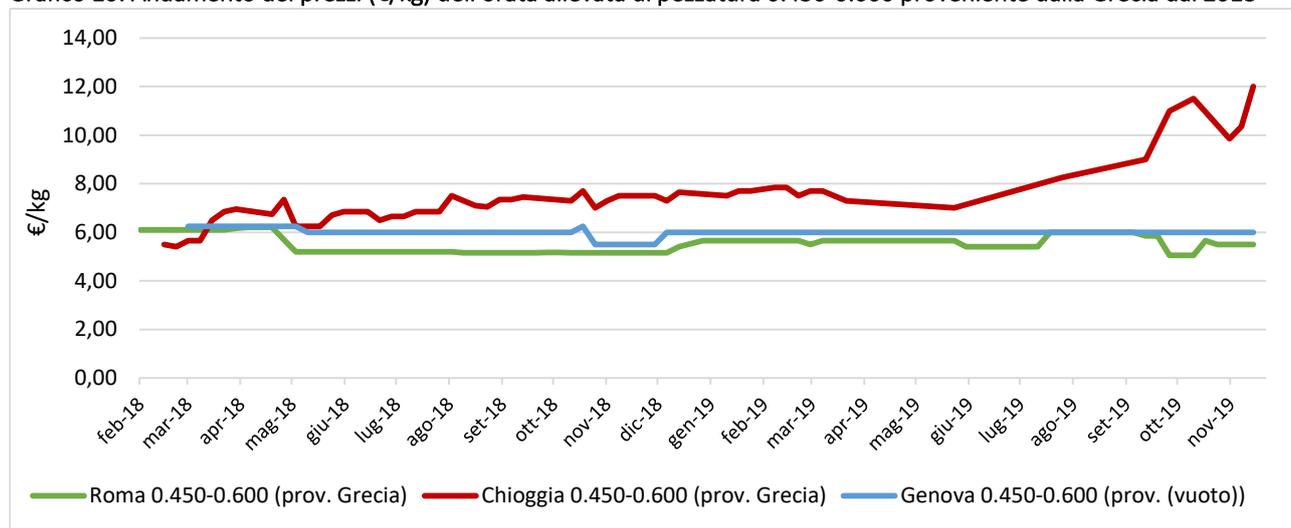
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all’ingrosso

Grafico 9: Andamento dei prezzi (€/kg) dell'orata allevata di pezzatura 0.300-0.450 proveniente dalla Grecia dal 2018



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

Grafico 10: Andamento dei prezzi (€/kg) dell'orata allevata di pezzatura 0.450-0.600 proveniente dalla Grecia dal 2018



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

PESCATO

Nel comparto del pescato, si osserva nel 2019 per il prodotto atlantico un leggero aumento di prezzo nel corso dell'estate, cui segue un deciso decremento nel mese di novembre. Il rialzo di fine estate è contestuale alla stagionalità della specie, che si riproduce infatti nel periodo che va da ottobre a dicembre, determinando così quantità minori di prodotto disponibile.

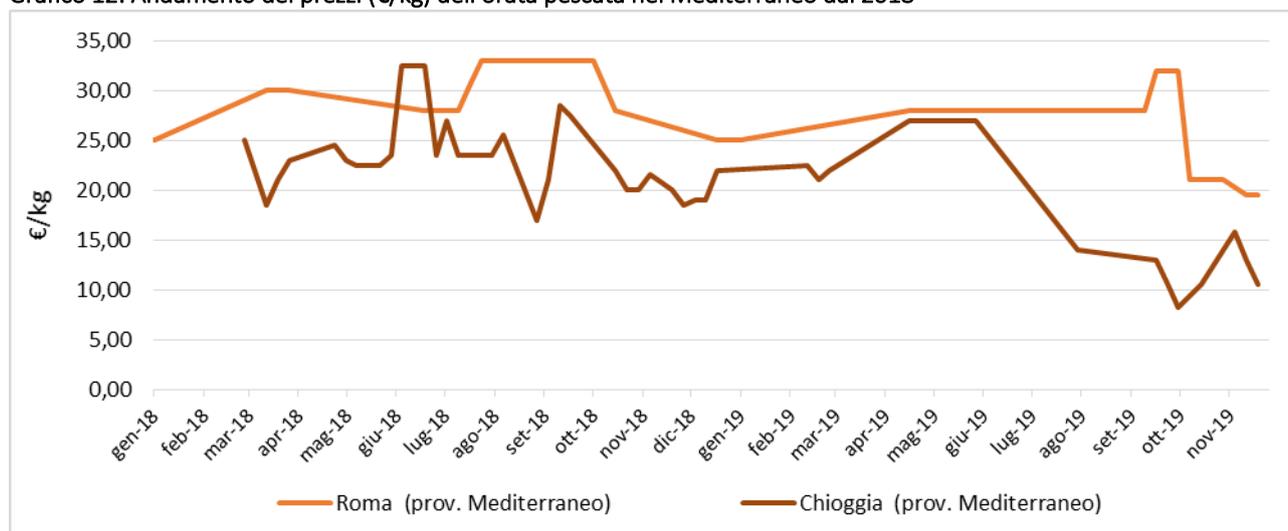
Gráfico 11: Andamento dei prezzi (€/kg) dell'orata pescata nell'Atlantico Nord-orientale dal 2018



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

La provenienza mediterranea (ad eccezione del mercato di Chioggia, in cui convergono anche grandi quantità di prodotto locale) segue nel 2019 sul mercato di Roma un andamento simile, con un aumento a fine estate e una contrazione in autunno.

Gráfico 12: Andamento dei prezzi (€/kg) dell'orata pescata nel Mediterraneo dal 2018

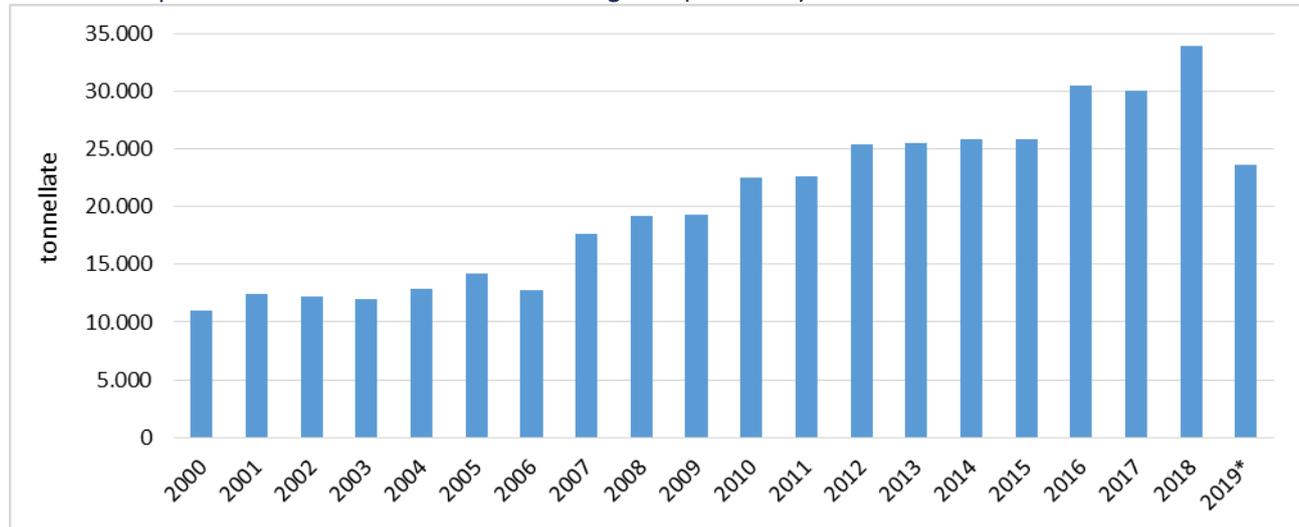


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

IMPORTAZIONI

L'Italia è un forte importatore di orata fresca e refrigerata, di provenienza principalmente atlantica e, in minor misura, mediterranea. Le esportazioni non si attestano su livelli alti, non essendo molto elevate le catture nazionali di orata; inoltre, la domanda interna di questo prodotto rimane tendenzialmente costante e piuttosto sostenuta.

Grafico 13: Importazioni nazionali di orate fresche o refrigerate (tonnellate) dal 2000 al 2019*



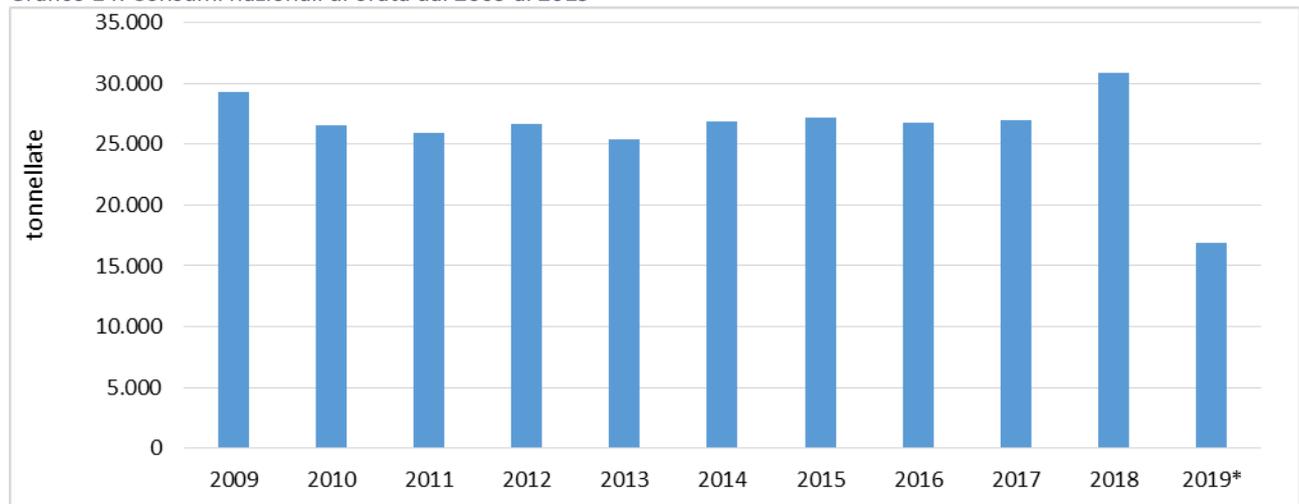
* dato 2019 riferito al periodo gennaio-agosto

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IL CONSUMO

I consumi di orata si sono mantenuti sostanzialmente stabili nel decennio 2009-2018. Da notare un maggior consumo durante l'anno 2018, in cui i volumi hanno superato le 30mila tonnellate.

Grafico 14: Consumi nazionali di orata dal 2009 al 2019*



* dato 2019 riferito al periodo gennaio-giugno

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

L'acquacoltura si sta rafforzando e le specie che meglio si adattano alla pratica, quali l'orata, saranno sempre più presenti sul mercato. Già ora si stanno sviluppando modelli e certificazioni di processo e di prodotto relativi all'acquacoltura e presto dovrebbe essere approvata una linea guida nazionale per la certificazione dei prodotti dell'allevamento sostenibile.

Migliori tecniche di pesca, differenti caratteristiche del prodotto e una valorizzazione dei prodotti dell'allevamento estensivo potrebbero determinare una maggiore varietà dell'offerta, creando nel consumatore una maggiore possibilità di scelta e un interesse nel prodotto.

Si può osservare come sia in aumento la quota di prodotto venduto in forma di filetti, sempre più richiesti dal consumatore: al riguardo, migliori tecnologie di sfilettatura e di conservazione potrebbero aumentarne ulteriormente i consumi.

Si evidenzia, infine, come negli ultimi anni stiano prendendo piede anche linee di prodotto trasformato, come filetti sott'olio, precotti sottovuoto o aromatizzati.