

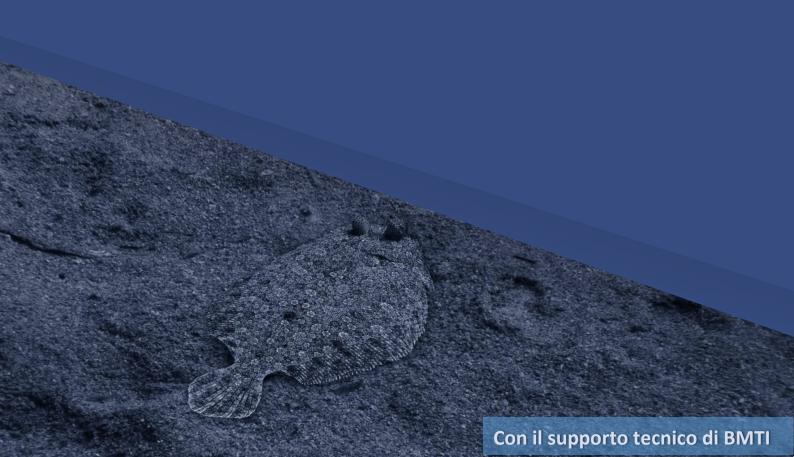






SOGLIOLA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



Introduzione



La sogliola comune, *Solea Solea (Linneo, 1758)*, appartiene all'ordine Pleuronettiformi (detti comunemente pesci piatti) della famiglia Soleidae ed è la più commercializzata tra le tante specie di sogliole presenti nel Mediterraneo e nell'oceano Atlantico. La taglia più comune è compresa tra 30 e i 40 cm, mentre maggiori dimensioni si hanno per le specie pescate nell'oceano Atlantico, tanto che la taglia massima registrata per questa specie è di 70 cm per 3 kg di peso.

Durante il giorno è poco attiva e rimane "nascosta" sul fondale appena sotto la superficie della sabbia e spuntando solo con gli occhi, per cui risulta difficilmente individuabile. È anche in grado di variare parzialmente la propria colorazione per confondersi meglio con il fondale.

La sogliola vive principalmente in fondali sabbiosi o fangosi ad una profondità di circa 50 metri, ma d'inverno si spinge fino ai 200 metri. Tollera basse concentrazioni di salinità, per cui è possibile pescarla anche negli estuari e nelle lagune. È distribuita in tutto il mar Mediterraneo, il Mar Baltico e nell'Oceano Atlantico nordorientale.

Questo pesce è noto per le sue carni bianche, eccezionalmente delicate, magre e ad alta digeribilità; per questo è consumato anche da bambini e anziani.

LE SPECIE

Al di là delle caratteristiche comuni vi sono però notevoli differenze tra le diverse specie di sogliole, che variano in maniera considerevole per dimensioni, colori, tipo di carne e a seconda della zona in cui crescono.

Sogliola comune (Solea solea): essa può raggiungere la lunghezza di mezzo metro, presenta una pinna dorsale e anale che si uniscono alla pinna caudale tramite una membrana ben visibile. La pinna pettorale ha spesso la punta nera. Il colore del lato superiore è beige o grigiastro con piccolissimi punti scuri; più chiaro invece è il lato inferiore che poggia sui fondali.

Sogliola del porro (Solea lascaris): molto simile alla sogliola comune, da cui si differenzia per la forma del corpo più rotondeggiante, per la pinna pettorale del lato oculare con una macchia scura al centro bordata da un alone giallastro, e per alcuni raggi della pinna dorsale e anale scuri disposti a distanze regolari.

Sogliola atlantica (Solea senegalensis) o sogliola del Senegal: si differenzia dalla sogliola comune in quanto presenta punteggiature azzurre, le pinne laterali sono scure con raggi bianchi ed il colore del corpo è più giallastro.

Sogliola fasciata (Microchirus variegatus) o sogliola cuneata o variegata: è di dimensioni inferiori rispetto alla sogliola comune (fino a 15 cm) e presenta una livrea di colore bruno o bruno rossiccio, con fasce trasversali più scure e irregolari (per questo il nome fasciata). Sulle pinne dorsali e anali sono presenti macchie scure. Viene pescata maggiormente nel mar Tirreno e nell'oceano Atlantico Orientale tra le isole Britanniche e la Mauritania.

IL CICLO VITALE

Il ciclo vitale della sogliola e dei pesci piatti in generale (sogliole, rombi, passere) prevede una metamorfosi. La sogliola comune raggiunge la maturità sessuale a circa 3-5 anni di età e la riproduzione avviene in inverno, con picco tra febbraio e marzo. Non c'è dimorfismo sessuale: la fecondazione è esterna, le uova sono pelagiche (vengono rilasciate direttamente in colonna d'acqua o nei pressi del fondo) ed il loro sviluppo non viene sorvegliato dagli adulti (assenza di cure parentali). Alla schiusa, dopo circa 3 giorni dalla fecondazione, la larva misura circa 2 mm di lunghezza totale. Le larve hanno simmetria bilaterale (un occhio per lato e un nuoto simile a quello di tutti gli altri pesci). Una volta raggiunto lo sviluppo di circa 10 mm, attorno ai 15 giorni, inizia la metamorfosi: un occhio comincia a migrare verso il lato opposto, vicino all'altro occhio, avviene la rotazione della bocca la cui apertura si sviluppa verso l'alto, nello stesso lato degli occhi. Le giovani sogliole abbandonano così l'ambiente pelagico e iniziano a nuotare con un lato del corpo sempre a contatto con il fondale. Questo lato risulta ora privo di occhi ed è chiamato anche "lato cieco": esso non assumerà nessuna colorazione, mentre il fianco destro inizierà a scurirsi, di una colorazione simile a quella del fondale.

La sogliola è un predatore attivo specialmente di notte: si ciba di piccoli crostacei, policheti (vermi marini) e molluschi bivalvi.

PESCA E ALLEVAMENTO

La sogliola non presenta una stagionalità, anche se è maggiormente pescata in autunno e inverno. È principalmente oggetto di pesca professionale con attrezzi da traino di fondale, comunemente conosciuti come sfogliare o rapidi.

Anche le reti da posta, utilizzate nella piccola pesca artigianale, vengono armate specificatamente per la cattura della sogliola tramite un appesantimento della parte bassa della rete (detta "linea dei piombi"): la sogliola rimane così intrappolata senza la possibilità di insabbiarsi e quindi di sfuggire alla cattura. Le reti possono essere a tela singola o multipla. Un altro metodo, ormai abbandonato, è la sciabica, che consisteva in una rete da strascico con un capo fisso sulla spiaggia.

La pesca della sogliola comune è vincolata ad una taglia minima di 20 cm, mentre per le altre specie (del porro e fasciata) non vi è alcuna limitazione di taglia. È comunemente chiamata anche "sogliola di Dover", città inglese che si affaccia sul Canale della Manica, in cui veniva pescata in abbondanza.

Sono in corso sperimentazioni per sviluppare metodi di allevamento della sogliola, pratica molto difficoltosa a causa dell'alta mortalità che si è osservata in condizioni di cattività.

LA PRODUZIONE MONDIALE DI SOGLIOLA

Le quantità pescate sono sempre state piuttosto regolari per via della costante richiesta da parte del mercato, composto anche da mense ospedaliere e scolastiche. Si ricorda che la pesca della sogliola, inoltre, è sempre stata oggetto di regolamentazione. Dagli anni 2000, tuttavia, si osserva un trend delle catture che tende a diminuire.

50.000 45.000 40.000 35.000 tonnellate 30.000 25.000 20.000 15.000 10.000 5.000

Grafico 1: Andamento delle catture mondiali di sogliola (tonnellate) dal 1996 al 2017

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

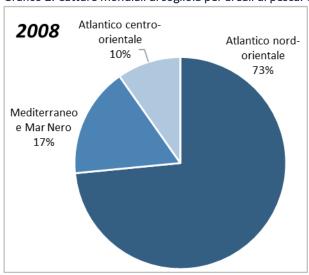
I maggiori pescatori di sogliola sono i Paesi Bassi, che si affacciano sulla porzione maggiore del Mare del Nord, il quale presenta grandi estensioni di fondali sabbiosi adatti alla sopravvivenza della specie, e la Francia, che si affaccia sia sul Mar Mediterraneo sia sul Mare del Nord.

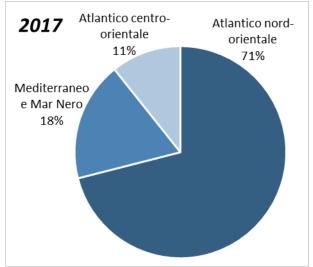
Tabella 1: Andamento di catture mondiali di sogliola (tonnellate) per Paese

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Inc %	Var. % 2017/08	Var. % 2017/16
Paesi Bassi	9.459	9.606	8.773	8.128	9.085	9.967	9.018	9.281	9.621	9.517	30,5%	0,6%	-1,1%
Francia	7.268	9.375	8.502	8.525	7.919	8.607	7.994	6.644	5.521	5.257	16,9%	-27,7%	-4,8%
Marocco	3.290	4.107	3.322	2.410	2.271	2.680	2.887	3.862	3.613	3.206	10,3%	-2,6%	-11,3%
Italia	2.000	2.452	2.248	1.798	2.081	1.505	2.288	2.448	2.374	2.348	7,5%	17,4%	-1,1%
Belgio	3.771	4.004	3.886	3.530	3.055	2.916	3.673	3.134	2.623	2.292	7,3%	-39,2%	-12,6%
Regno Unito	2.412	2.393	2.257	2.226	2.020	2.305	2.343	1.965	1.997	1.835	5,9%	-23,9%	-8,1%
Egitto	3.366	2.518	2.702	3.122	2.063	2.066	2.337	1.653	1.547	1.750	5,6%	-48,0%	13,1%
Danimarca	1.109	1.049	872	755	738	744	597	468	649	860	2,8%	-22,5%	32,5%
Germania	549	582	563	359	452	570	645	771	879	782	2,5%	42,4%	-11,0%
Tunisia	469	448	463	458	445	457	511	594	982	567	1,8%	20,9%	-42,3%
Altri	2.886	3.516	3.617	3.198	3.064	4.994	4.582	3.076	2.656	2.781	8,9%	-3,6%	4,7%
Totale	36.579	40.050	37.205	34.509	33.193	36.811	36.875	33.896	32.462	31.195	100,0%	-14,7%	-3,9%

Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Grafico 2: Catture mondiali di sogliola per areali di pesca. Confronto anni 2008 e 2017





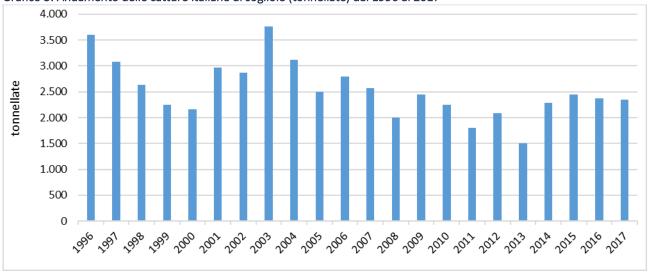
Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

L'Atlantico Nord-Orientale, soprattutto nei bassi fondali del Mare del Nord e del Mar Baltico, è l'areale di pesca di elezione per la sogliola. Al secondo posto si colloca il Mar Mediterraneo.

LA PRODUZIONE NAZIONALE DI SOGLIOLA

La produzione nazionale di sogliola mostra nel tempo diverse oscillazioni. Alcune marinerie risultano molto specializzate nella pesca della sogliola, come le coste dell'Adriatico, e Viareggio, per quanto riguarda il Tirreno.

Grafico 3: Andamento delle catture italiane di sogliole (tonnellate) dal 1996 al 2017



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Rispetto al 2008, si può notare come l'utilizzo dei sistemi di piccola pesca artigianale sia consistentemente diminuito. Tuttavia, la richiesta di sogliola da parte delle mense, della ristorazione e della distribuzione è sempre molto consistente. Essendo estremamente facile da deliscare, è uno dei pesci più richiesti per l'alimentazione infantile.

Polivalenti passivi 2008 2017 Polivalenti 1% Strascico passivi 56% Strascico 1% 72% Piccola Piccola. pesca pesca 27% 43%

Grafico 4: Ripartizione delle catture nazionali di sogliola per sistema di pesca. Confronto anni 2008-2017

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IL VALORE ECONOMICO DELLA SOGLIOLA

Dall'analisi dei prezzi si può notare come le sogliole di provenienza adriatica presentino quotazioni piuttosto simili, specialmente nei mercati alla distribuzione: da notare un lieve ribasso durante il periodo di riproduzione della specie. Il prodotto del tirreno, commercializzato nel mercato all'origine di Livorno, ha invece prezzi più sostenuti, per via dell'elevata domanda locale e dell'esiguità delle quantità pescate.

La sogliola fasciata, generalmente di taglia molto minore rispetto alla sogliola comune, presenta invece quotazioni considerevolmente più basse.

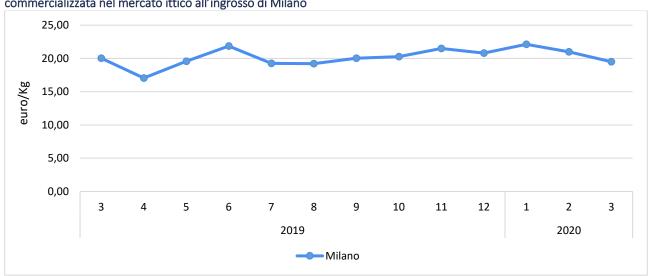
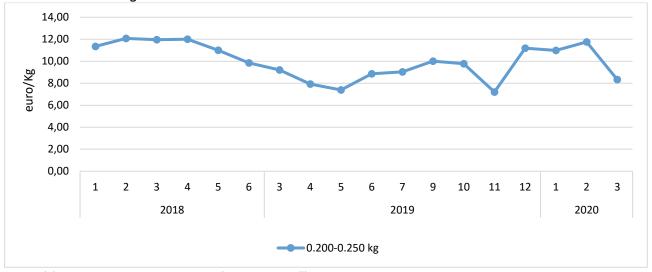


Grafico 5: Andamento dei prezzi (€/kg) della sogliola pezzatura 0.250-0.350 kg pescata nell'Adriatico dal 2019 e commercializzata nel mercato ittico all'ingrosso di Milano

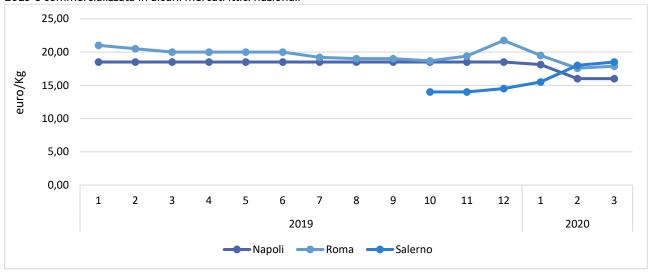
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

Grafico 6: Andamento dei prezzi (€/kg) della sogliola di diverse pezzature pescata nell'Adriatico dal 2018 e commercializzata nel mercato ittico all'origine di Ancona



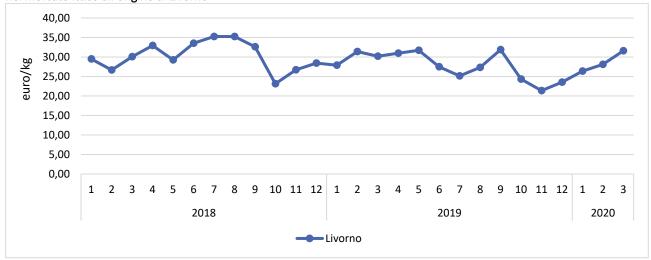
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

Grafico 7: Andamento dei prezzi (€/kg) della sogliola pezzatura 0.250-0.350 kg pescata nell'Atlantico nord-orientale dal 2019 e commercializzata in alcuni mercati ittici nazionali



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

Grafico 8: Andamento dei prezzi (€/kg) della sogliola di diverse pezzature pescata nel Tirreno dal 2018 e commercializzata nel mercato ittico all'origine di Livorno



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

5,00 4,50 4,00 euro/kg 3,50 3,00 2,50 2,00 1,50 1,00 0,50 0,00 1 2 3 5 6 3 5 6 10 11 12 1 3 2018 2019 2020 Ancona

Grafico 9: Andamento dei prezzi (€/kg) della sogliola fasciata pescata nell'Adriatico dal 2018 e commercializzata nel mercato ittico all'origine di Ancona

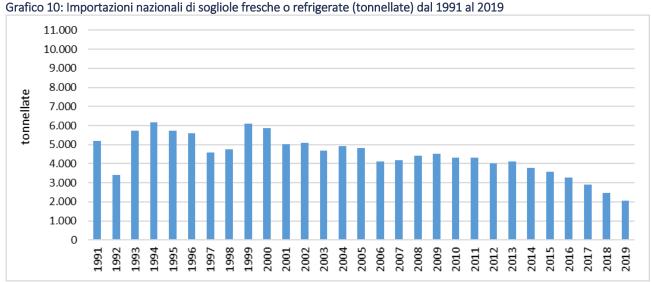
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

IMPORTAZIONI

L'Italia importa principalmente sogliola congelata di provenienza atlantica e, in minor misura, prodotto fresco o refrigerato. Le esportazioni, invece, non si attestano su livelli alti, dal momento che la domanda interna rimane comunque sostenuta in proporzione alle quantità pescate.

Le importazioni si sono mantenute su livelli più alti negli anni '90, per poi calare progressivamente: questa tendenza è evidente soprattutto per il prodotto congelato. Il paese da cui viene importata la maggior quantità di prodotto sono i Paesi Bassi.

Dall'analisi di questi dati si evince come il livello della domanda sia progressivamente calato.



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

11.000 10.000 9.000 8.000 tonnellate 7.000 6.000 5.000 4.000 3.000 2.000 1.000 0 2000 2002 2003 2004 2005 2006 2007

Grafico 11: Importazioni nazionali di sogliole congelate (tonnellate) dal 1991 al 2019

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

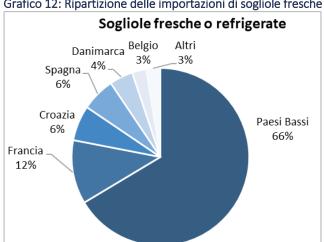
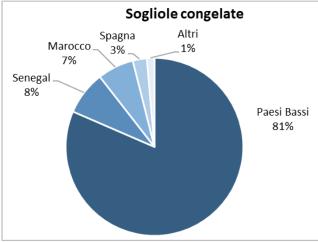


Grafico 12: Ripartizione delle importazioni di sogliole fresche o refrigerate e di sogliole congelate nel 2019



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

PRIME VENDITE

Anche i dati raccolti dal Mipaaf e pubblicati dall'osservatorio europeo Eumofa riguardo alle prime vendite (il prodotto direttamente venduto dai pescatori), evidenziano che negli ultimi 6 anni i quantitativi e le quotazioni hanno subìto poche variazioni e si sono manutenuti su livelli medio/alti.

1.600 16.000 1.400 14.000 1.200 12.000 tonnellate 1.000 800 10.000 8.000 600 6.000 400 4.000 200 2.000 2014 2015 2016 2017 2018 2019

Grafico 13: Prime vendite nazionali di sogliola in volume (tonnellate) e in valore (.000 euro) dal 2014 al 2019

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

Per quanto riguarda il prodotto della pesca, similmente alle altre specie ittiche catturate nei nostri mari, una precisa politica di gestione della risorsa ittica potrebbe migliorare la produzione, soprattutto dal punto di vista delle dimensioni degli esemplari pescati.

Un grande sviluppo di questa specie potrebbe avvenire, inoltre, nel momento in cui si riuscissero a sviluppare tecniche di allevamento e selezione di esemplari adatti alla cattività: ciò potrebbe aumentare ulteriormente la variabilità dell'offerta del prodotto di allevamento e ridurre la pressione sul pescato.