



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

ANGUILLA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



Con il supporto tecnico di BMTI

Introduzione

Le anguille sono pesci appartenenti alla famiglia *Anguillidae*, nel nostro paese è presente la specie europea il cui nome scientifico è *Anguilla anguilla*, diffuso nelle acque dolci dei fiumi, nelle acque salmastre e in tutti i mari europei, fra cui il Mar Mediterraneo e l'Oceano Atlantico. Altre specie di anguille presenti in varie parti del mondo sono l'*Anguilla rostrata* nel Nord America, l'*Anguilla japonica* nell'Oceano Pacifico Settentrionale, l'*Anguilla australis* in Australia e l'*Anguilla bengalensis* nell'Oceano Indiano Occidentale, tutte presentano un corpo serpentiforme, allungato e cilindrico, occhi piccoli e mandibola sporgente rispetto alla mascella, con una livrea che varia dal bruno scuro al nero a seconda della fase vitale.

Secondo i dati IUCN l'anguilla è una specie a forte rischio d'estinzione.

Per quanto riguarda lo stato di conservazione, tutte le specie di anguille risultano essere minacciate, nello specifico l'anguilla europea ad un livello critico.

IL CICLO VITALE

L'anguilla europea ha un ciclo vitale molto particolare: la specie effettua, in autunno, una migrazione dalle acque dolci e salmastre di fiumi e lagune fino la Mar dei Sargassi, dove gli esemplari depongono e fecondano le uova e, in seguito, muoiono. L'anguilla può anche percorrere brevi tratti fuori dall'acqua, preferibilmente di notte e in seguito a piogge, grazie alla capacità di produrre un muco molto viscido che ne consente lo scorrimento sul terreno.

Durante le migrazioni, questa specie percorre molti chilometri: la sua zona di riproduzione è, infatti, nell'Oceano Atlantico centro occidentale, precisamente nell'areale del Mar dei Sargassi. Gli avannotti, che hanno un corpo di pochi millimetri simile ad una piccola foglia, dopo la schiusa migrano dall'oceano Atlantico per più di due anni, trasportati dalle correnti. Solo dopo un anno, iniziano ad assumere la caratteristica forma serpentiforme dell'anguilla: in questo particolare momento, durante la risalita, se gli esemplari si fermano nelle acque più salate, nelle vicinanze del mare diventano prevalentemente maschi, mentre gli esemplari che risalgono i fiumi e si allontanano dal mare, diventano femmine.

LA PESCA E I SUOI USI

La femmina, detta comunemente capitone, è molto più grande, rispetto al maschio, detto anche buratello: quest'ultimo raggiunge una lunghezza massima di 50 centimetri per circa 200 grammi di peso, mentre la femmina può raggiungere oltre il metro di lunghezza per superare i 2 chilogrammi di peso.

La cattura avviene tramite nasse, reti e lenze, principalmente alle foci dei fiumi (in Italia in Alto Adriatico), dove viene pescata con tipiche imbarcazioni dette "lavorieri". Oltre alla cattura intensiva l'anguilla è anche molto sensibile agli agenti inquinanti e al cambiamento climatico ed è messa in pericolo anche dalle barriere costruite nei fiumi, che ne impediscono la migrazione.

L'anguilla è un prodotto molto pregiato, con carni grasse e saporite. Nel suo sangue è presente una tossina emolitica, ittioemotossina, che perde la sua tossicità col calore: l'anguilla va perciò consumata sempre cotta. In commercio si trova in diversi stati di freschezza e/o lavorazione: viva, essiccata, congelata, affumicata.

L'ALLEVAMENTO

Le anguille sono allevate in maniera intensiva (sia all'aperto, sia in strutture dedicate) soprattutto in Nord Europa, con l'ausilio di vasche di cemento o vetroresina contenenti acqua dolce riscaldata, per velocizzarne l'accrescimento e ottenere esemplari più grandi: la temperatura ideale per l'anguilicoltura è infatti tra i 20 e i 26 gradi.

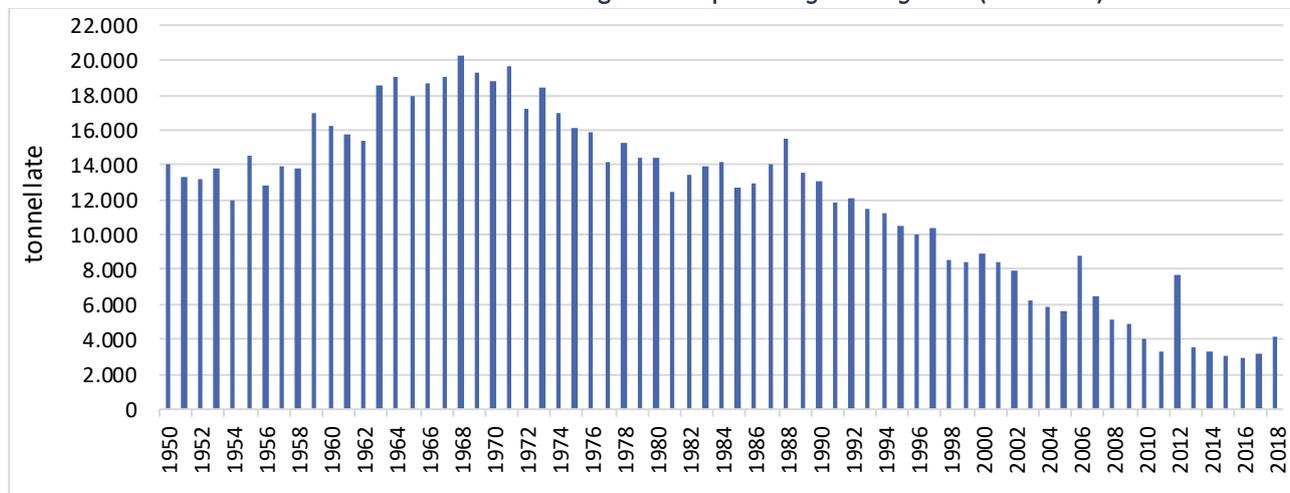
In Italia, fino ai primi anni 2000, veniva praticata principalmente la tradizionale "Vallicoltura", nelle lagune di Friuli Venezia Giulia, Veneto ed Emilia Romagna: essa consiste nell'inserimento dei giovani esemplari in aree lagunari adibite all'allevamento ed equipaggiate con i tipici "lavorieri", strutture in muratura (un tempo costruite con pali di legno e canne di palude) che convergono verso il mare e intrappolano i pesci in particolari sbarramenti, di cui il primo (a maglie più larghe) è dedito alla cattura di cefali, branzini ed orate, mentre il secondo (a maglie più strette) è dedicato alle anguille.



LA PESCA MONDIALE

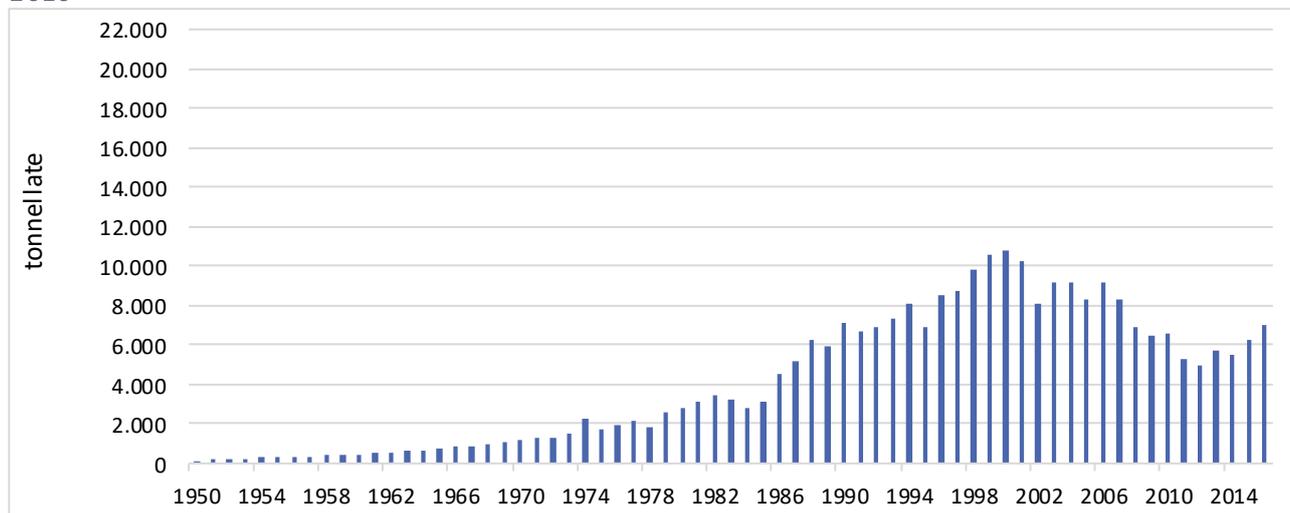
Si può notare come la pesca dell'anguilla a livello mondiale si sia consistentemente ridotta, soprattutto a partire dagli anni '90: ciò è dovuto ad un maggior sviluppo dell'acquacoltura, che negli ultimi anni ha consentito di portare a livelli minimi le attività di cattura.

Gráfico 1: Andamento delle catture nel mondo dell'anguilla europea – *Anguilla Anguilla* - (tonnellate) dal 1950 al 2018



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Gráfico 2: Andamento dell'acquacoltura nel mondo dell'anguilla europea - *Anguilla Anguilla* - (tonnellate) dal 1950 al 2016



La produzione, come precedentemente accennato, è concentrata soprattutto negli stati del Nord Europa: in Italia ha avuto un calo nei primi anni 2000, per poi raddoppiare nell'arco degli ultimi dieci anni.

Tabella 1: Andamento della produzione nel mondo dell'anguilla europea - *Anguilla Anguilla* - (tonnellate) dal 2009 al 2018

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Inc %	Var. % 2018/09	Var. % 2018/17
Paesi Bassi	253	307	372	341	321	328	329	345	434	492	17,5%	94,5%	13,4%
Francia	564	580	578	339	401	330	292	96	315	394	14,0%	-30,1%	25,1%
Regno Unito	463	461	460	418	428	400	355	356	333	341	12,1%	-26,3%	2,4%
Svezia	518	523	440	336	361	320	245	274	243	244	8,7%	-52,9%	0,4%
Germania	305	298	278	256	307	203	198	180	159	182	6,5%	-40,3%	14,5%
Danimarca	467	422	371	328	331	331	262	267	259	172	6,1%	-63,2%	-33,6%
Tunisia	108	113	92	95	99	100	112	248	153	153	5,5%	41,7%	0,0%
Italia	87	64	48	43	49	73	76	129	138	149	5,3%	71,3%	8,0%
Polonia	161	168	120	119	141	124	111	139	171	143	5,1%	-11,2%	-16,4%
Turchia	158	182	28	38	48	56	71	75	81	111	4,0%	-29,7%	37,0%
Altri	527	624	318	300	381	423	258	259	256	426	15,2%	-19,2%	66,4%
Totale	3.611	3.742	3.105	2.613	2.867	2.688	2.309	2.368	2.542	2.807	100,0%	-22,3%	10,4%

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

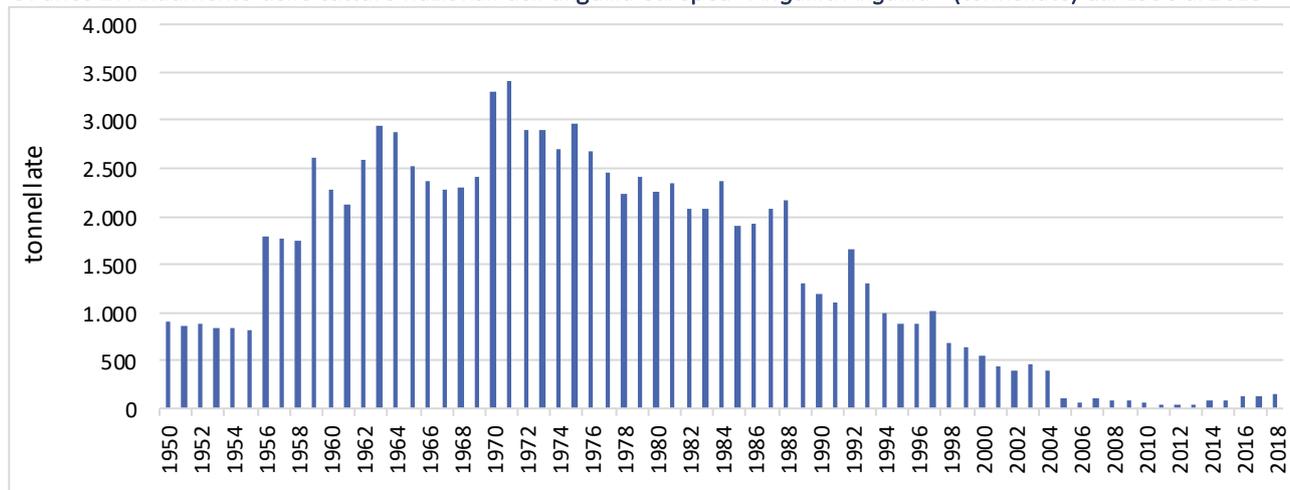
Tabella 2: Andamento della produzione nel mondo dell'anguilla europea - *Anguilla Anguilla* - (tonnellate) per area di pesca dal 2009 al 2018

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Inc %	Var. % 2018/09	Var. % 2018/17
Europa - (acque intercontinentali)	1.874	1.992	1.666	1.489	1.517	1.488	1.245	1.214	1.323	1.511	53,8%	-19,4%	14,2%
Mediterraneo e Mar Nero	320	377	465	311	461	397	383	434	523	610	21,7%	90,6%	16,6%
Atlantico nord-orientale	1.218	1.156	920	753	819	744	604	643	613	575	20,5%	-52,8%	-6,2%
Altri	199	217	54	60	70	59	77	77	83	111	4,0%	-44,2%	33,7%
Totale	3.611	3.742	3.105	2.613	2.867	2.688	2.309	2.368	2.542	2.807	100,0%	-22,3%	80,0%

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Per quanto riguarda le evidenze delle catture e dell'acquacoltura a livello nazionale si possono effettuare le stesse valutazioni del panorama internazionale.

Grafico 2: Andamento delle catture nazionali dell'anguilla europea - *Anguilla Anguilla* - (tonnellate) dal 1950 al 2018



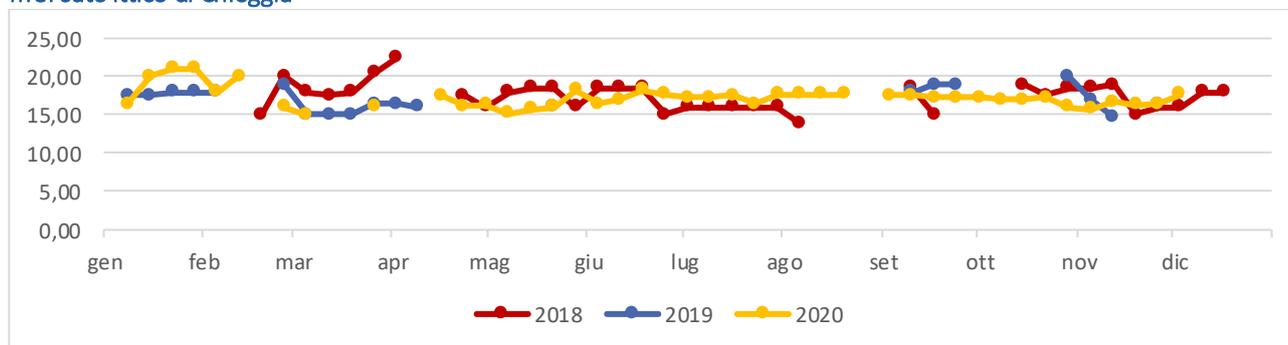
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Per quanto riguarda l'acquacoltura nazionale ha avuto il suo picco a cavallo fra gli anni '90 e i primi anni 2000: successivamente le attività sono andate verso una leggera riduzione, per via dell'ampia disponibilità di prodotto estero e della minor richiesta da parte dei consumatori. Questa tendenza sembra però in via di attenuazione durante gli ultimi dieci anni, periodo in cui si è rilevato un aumento delle quantità di anguille commercializzate.

IL VALORE ECONOMICO

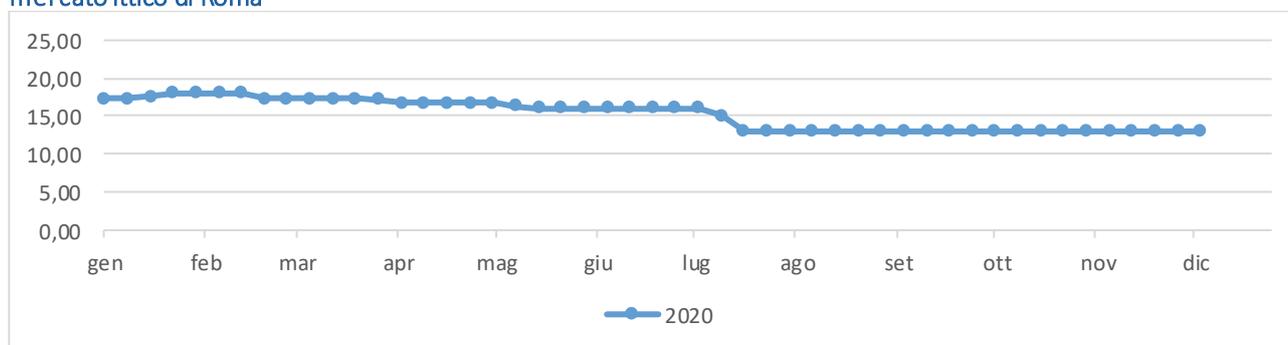
Le quotazioni dell'anguilla nei mercati italiani non subiscono mai grosse fluttuazioni di prezzo, poiché si tratta prettamente di prodotto allevato, sempre disponibile alla commercializzazione. Si osserva, generalmente, un lieve rialzo delle quotazioni a ridosso delle feste natalizie, periodo in cui le anguille vengono tradizionalmente portate sulle tavole degli italiani.

Grafico 3: Andamento dei prezzi (€/kg) dell'anguilla europea allevata - *Anguilla Anguilla* - dal 2018 e commercializzata nel mercato ittico di Chioggia



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

Grafico 5: Andamento dei prezzi (€/kg) dell'anguilla europea allevata - *Anguilla Anguilla* - dal 2020 e commercializzata nel mercato ittico di Roma



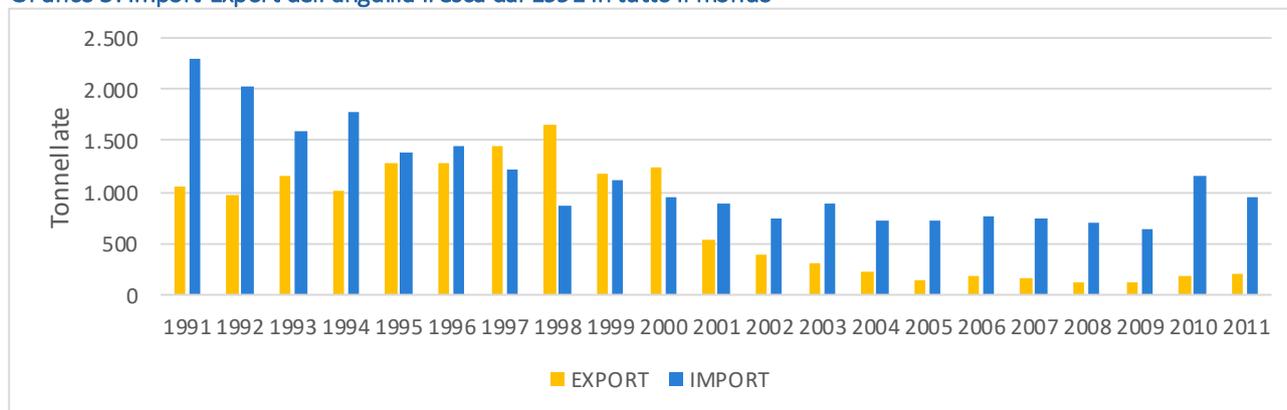
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

Per quanto riguarda il mercato di Roma il prezzo dell'anguilla è rimasto per tutto il periodo estivo e autunnale sotto i 15€ al kg. Quotazioni inferiori alla media determinate da un basso livello della domanda conseguente alla situazione epidemiologica in cui ci stiamo trovando.

SCAMBI COMMERCIALI

Per quanto riguarda il commercio di anguille fresche, l'esportazione ha avuto una sua importanza fino alla fine degli anni '90, per poi avere un rapido declino fino al 2011. L'importazione ha sempre avuto una certa importanza e vengono prevalentemente dall'Olanda e da altri paesi del Nord-Europa.

Grafico 5: Import-Export dell'anguilla fresca dal 1991 in tutto il mondo



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI dati ISTAT

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

Tutte le specie di anguilla si trovano in uno stato critico di conservazione sia per l'elevata pesca che è stata effettuata per molti anni, che per la creazione di barriere alla risalita dei fiumi e anche per la riduzione della quantità di sostanza organica delle acque interne determinata dallo sviluppo dei sistemi di depurazione.

Il passaggio che si è osservato tra la pesca e l'allevamento è riuscito a salvaguardare parzialmente la sopravvivenza della specie pur consentendo l'approvvigionamento di un prodotto che è assolutamente tipico per i consumi di tutte le popolazioni europee.

Trattandosi di un allevamento a ciclo aperto in cui il novellame viene prelevato allo stato selvatico, l'allevamento non si posiziona come una alternativa completa al consumo di prodotto selvatico ma incide comunque per una parte sulla popolazione selvatica.

Come abbiamo visto il ciclo vitale dell'anguilla europea è estremamente complesso e le condizioni di riproduzione nelle profondità del Mare dei Sargassi fa sì che nonostante sia stato possibile ottenere la riproduzione in cattività, al momento non si è riusciti a creare le condizioni di pressione, temperatura e salinità delle acque che permettano la riproduzione dell'anguilla all'interno di un allevamento.

Le prospettive del consumo di questo prodotto non sono legate a problemi commerciali, ma sono legate alle politiche di salvaguardia, in parte verranno fatte e alcune vengono già effettuate, come la riduzione della pressione antropica nelle vie d'acqua e ridurre il prelievo che avviene in natura per il novellame.

In questo momento storico il consumo di anguilla deve essere fatto da tutti noi con una certa dose di responsabilità, avendo questa specie un ciclo vitale piuttosto lungo e complesso, una sua eccessiva riduzione potrebbe determinare una situazione tale per cui occorrono una decina di anni prima di ricostituire una popolazione sufficientemente elevata.