



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

SGOMBRI

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



Con il supporto tecnico di BMTI

Introduzione

Sgombro



Lo sgombro, nome scientifico *Scomber scombrus*, è anche conosciuto col nome di maccarello o lacerto, è un pesce marino appartenente alla famiglia degli *Scombridae*. È un pesce azzurro diffuso nel Mar Mediterraneo e sulle coste dell'oceano Atlantico orientale, dal Marocco fino alla Norvegia. Presenta un aspetto fusiforme con bocca appuntita con piccoli denti, occhi molto grandi, pinna caudale bilobata, due pinne dorsali e piccole pinne ventrali. La caratteristica principale dello sgombro è la colorazione della livrea che va dal bianco argento del ventre per scurirsi ai lati fino a diventare blu con striature oblique scure sul dorso. La grandezza più comune è tra i 25 e 30 cm ma possono raggiungere i 60 cm massimo di lunghezza per un peso di 3 kg. Vive fino a 200 metri di profondità nel periodo invernale e si avvicina alle coste nel periodo estivo. È un pesce che vive in grandi banchi. Si ciba di piccoli crostacei, pesci, meduse e uova di pesce.

Lanzardo



Il lanzardo, nome scientifico *Scomber colias*, chiamato comunemente anche sgombro cavallo, è un pesce marino appartenente alla famiglia degli *Scombridae*, molto simile sia morfologicamente che nella distribuzione allo sgombro. Si differenzia per la sua livrea che presenta una colorazione verde bluastra e oltre alle bande oblique sul dorso presenta delle macchie scure laterali. Inoltre, presenta occhi più grandi e un corpo leggermente più tozzo che raggiunge massimo i 50 cm. È un pesce azzurro pelagico ma a differenza dello sgombro si avvicina meno frequentemente alle coste; infatti, raramente lo si trova nelle lagune. È diffuso nel mar Mediterraneo e nell'oceano Atlantico orientale soprattutto sulle acque francesi e spagnole.

Nell'oceano Indiano e Pacifico invece è diffuso lo *Scomber japonicus*, molto simile al lanzardo ma senza le macchie laterali e raggiunge dimensioni maggiori.

CICLO VITALE

La maturità sessuale per gli sgombri viene raggiunta alla lunghezza di 20-25 cm, dopo un anno di vita. Le uova vengono rilasciate nei banchi nel periodo primavera/estate. Le uova sono grandi un millimetro di colore giallo e sferiche. Dopo circa una settimana si schiudono e le larve in un primo momento si cibano del sacco vitellino, successivamente si cibano di plancton e piccoli crostaci grazie alla bocca già munita di denti.

LA PESCA

Queste specie vengono pescate prevalentemente con reti da circuizioni e tramite attrezzi meno selettivi come reti da traino pelagiche dette “volanti”. Relativamente allo sgombero, la pesca intensiva degli ultimi anni, soprattutto nell’oceano Atlantico e nel Mar Mediterraneo, ha causato una diminuzione della popolazione, tanto è vero che questa specie è stata inserita nella lista stilata dalla IUCN come “vulnerabile”. I lanzardi vengono pescati con le stesse attrezzature utilizzati per lo sgombero. Sono venduti nei mercati sia eviscerati che interi.

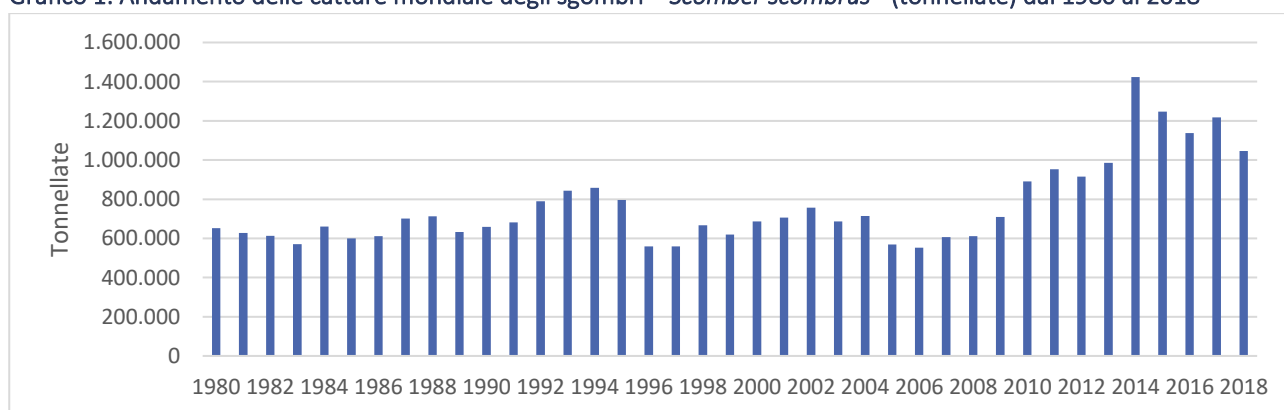
I SUOI USI

Gli sgombri sono pesci azzurri molto ricchi di omega-3 ma rispetto ad altri pesci azzurri possiedono un tenore lipidico più elevato, indicativamente 11,10/100gr. Mentre il lanzardo ha un contenuto lipidico molto inferiore, indicativamente 2,2/100gr. Gli sgombri sono molto utilizzati in conserve sfilettati e sott’olio, mantenendo le carni sode e gustose. Viene utilizzato fresco per la preparazione di primi piatti, arrostito alla griglia o inserito all’interno di zuppe e sughi. Per quanto riguarda le modalità di consumo tramite “marinatura” o di prodotto crudo, va ricordato come sia indispensabile procedere prima all’abbattimento del prodotto in modo da scongiurare il rischio di problematiche derivanti dalla presenza del parassita “anisakis”. Queste categorie di prodotti sono, inoltre, particolarmente suscettibili ai processi di degradazione che portano allo sviluppo di istamina la quale, nelle persone più sensibili, può provocare la sindrome sgombroide (si manifesta in maniera simile ad una reazione allergica). Per scongiurare questa problematica è sempre opportuno assicurare alti standard qualitativi e privilegiare consumi derivanti da filiera “corta”.

LA PESCA MONDIALE

Lo sgombero rappresenta senza dubbio una tra le specie maggiormente riconosciute e comunemente insidiate nel panorama della pesca commerciale mondiale, raggiungendo quantitativi di catture assolutamente di rilievo. Ciò è riconducibile a molteplici fattori: la sua grande diffusione in zone di massiccio prelievo quali il Mar Mediterraneo, l'Oceano Atlantico ed il Mar del Nord; la possibilità di catturarlo con differenti tecniche; la sua duttilità dal punto di vista alimentare che ne permette un consumo sia da fresco sia mediante processi di lavorazione, conservazione ed inscatolamento. Come osservabile dal grafico 1, le catture a livello globale per la specie *Scomber scombrus* hanno subito un trend di aumento proprio nell'ultima decade, raggiungendo e stabilizzandosi su quantitativi di sbarcato anche superiori al milione di tonnellate.

Grafico 1: Andamento delle catture mondiali degli sgombri – *Scomber scombrus* - (tonnellate) dal 1980 al 2018



Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

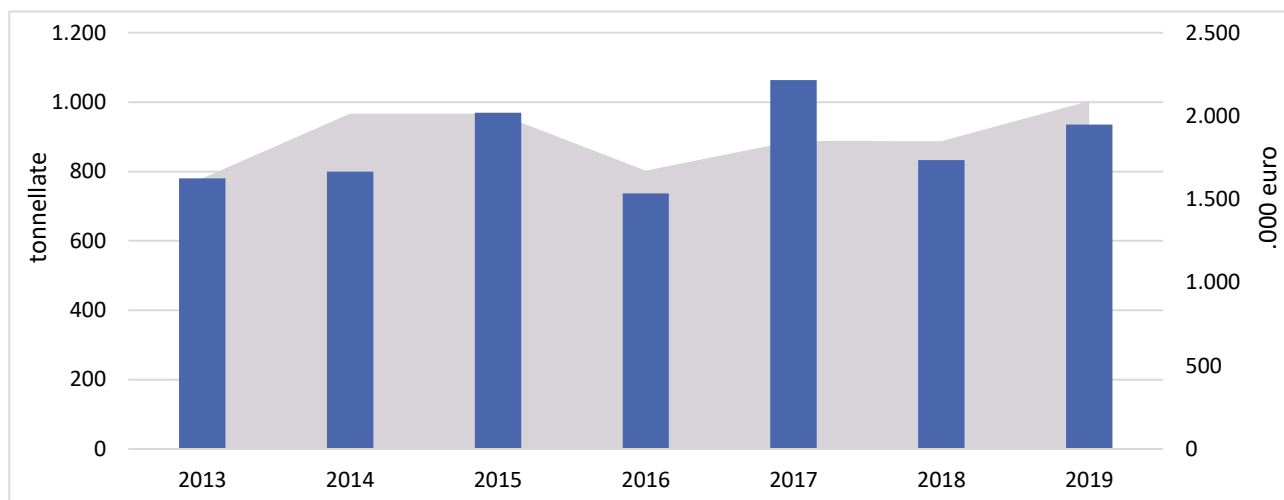
Tabella 1: Andamento delle catture mondiali degli sgombri – *Scomber scombrus* - (tonnellate) dal 2012 al 2018

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Inc %	Var. % 2018/09	Var. % 2018/17
Atlantic, Northeast	875.857	935.408	1.382.505	1.202.640	1.088.869	1.163.112	990.843	95%	13%	-15%
Atlantic, Northwest	11.823	14.626	12.991	10.410	13.639	16.322	19.507	2%	65%	20%
Mediterranean and Black Sea	10.159	9.480	6.464	7.074	5.775	8.100	6.512	1%	-36%	-20%
Altri	16.784	26.519	21.571	26.664	29.420	30.538	29.397	3%	75%	-4%
TOTALE	914.623	986.033	1.423.531	1.246.788	1.137.703	1.218.072	1.046.259	100%	14%	-14%

Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

Dall'analisi dei dati delle prime vendite, risulta che negli ultimi 6 anni l'andamento delle catture si è mantenuto sostanzialmente stabile, così come il valore del prodotto commercializzato.

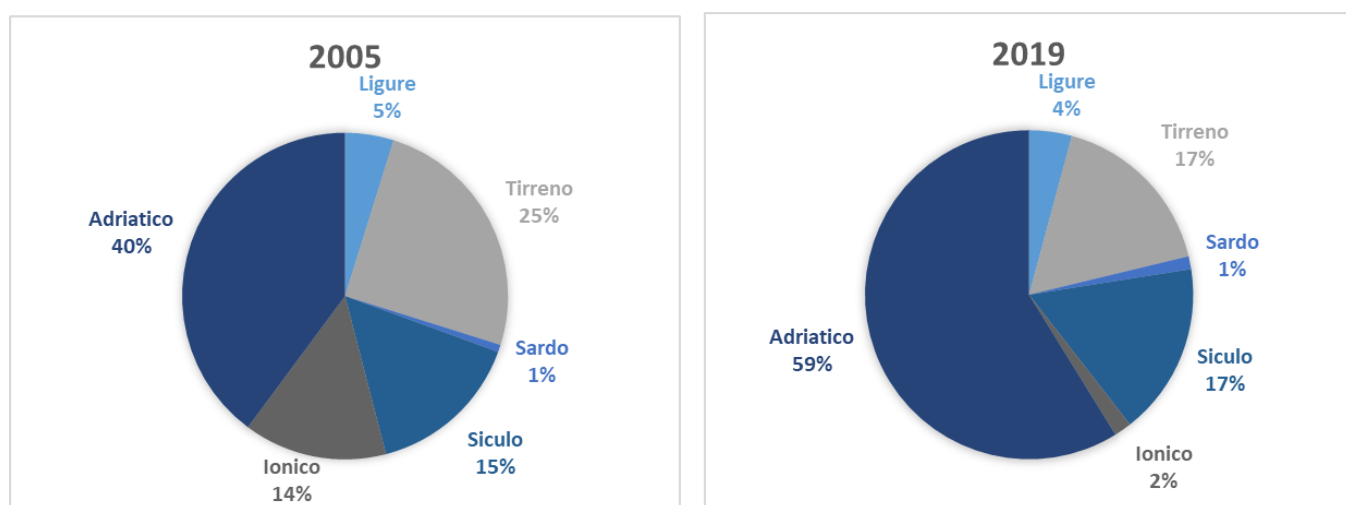
Grafico 2: Prime vendite nazionali degli sgombri – *Scomber scombrus* - (tonnellate)



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI dati Eumofa

In riferimento alla situazione italiana la pesca degli sgombri si concentra in particolar modo lungo il litorale adriatico (59% delle catture nel 2019), il Mar Tirreno ed i tratti di mare antistanti le coste meridionali della Sicilia. Dal rapporto temporale riguardante le catture (grafico 3) tra gli anni 2005 e 2019 è possibile osservare una brusca diminuzione del tonnellaggio di prodotto derivante dal Mar Ionico (14% delle catture nel 2005, 2% nel 2019). Si osserva un consistente calo dello sbarco nel Mar Ionio. Praticamente invariati nel tempo invece, i dati riguardanti gli sbarchi del Mar Ligure e del Mar Sardo.

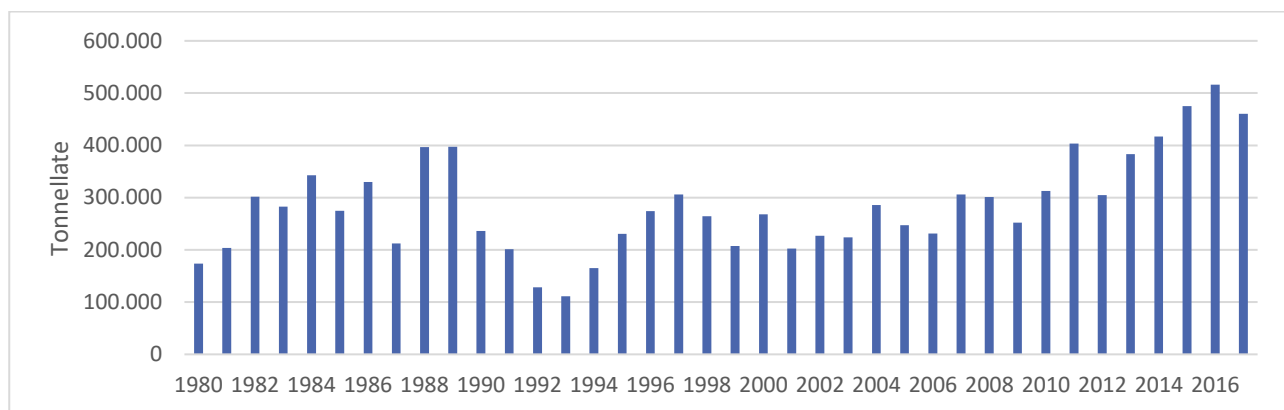
Grafico 3: Catture nazionali degli sgombri – *Scomber scombrus* - (tonnellate) per litorale



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati ISTAT

Grafico 4: Andamento delle catture mondiale del lanzardo – *Scomber colias* - (tonnellate) dal 1980 al 2017

Osservando l'andamento delle catture su scala globale del lanzardo è possibile individuare una tendenza di incremento media interessante esclusivamente gli ultimi anni esaminati, come evidenziato già per *Scomber scombrus*. La giustificazione è da ricercarsi nel fatto che il lanzardo condivide grandi areali di distribuzione con lo sgombero. Nonostante sia quest'ultimo il target primario della pesca, l'utilizzo di metodologie non eccessivamente selettive e la sovrapposibilità di habitat produce come risultato un trend di andamento delle catture simile tra le due specie.



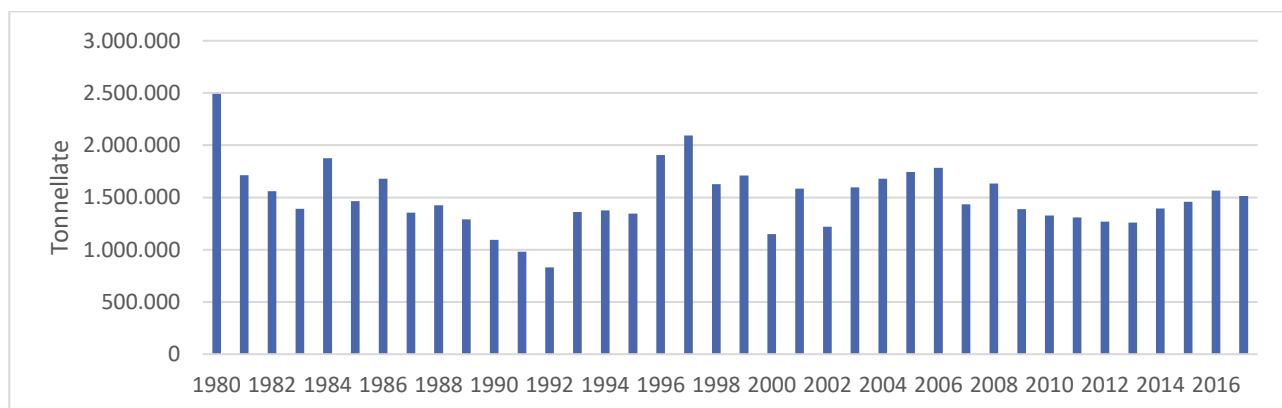
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Tabella 2: Andamento delle catture mondiali del lanzardo – *Scomber colias* - (tonnellate) dal 2009 al 2018

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Inc %	Var. % 2017/11	Var. % 2017/16
Atlantic, Eastern Central	316.807	223.513	273.724	314.186	313.367	374.349	329.984	72%	4%	-12%
Atlantic, Northeast	33.222	36.521	66.009	64.923	84.863	64.199	82.070	18%	147%	28%
Atlantic, Southeast	11.967	10.991	11.296	15.411	42.990	47.369	18.742	4%	57%	-60%
Atlantic, Southwest	32.961	25.917	22.582	12.926	23.101	16.803	13.698	3%	-58%	-18%
Atlantic, Western Central	447	800	923	1.103	1.206	1.754	1.822	0%	308%	4%
Mediterranean and Black Sea	7.785	6.967	8.533	8.470	9.555	11.440	14.152	3%	82%	24%
TOTALE	403.189	304.709	383.067	417.019	475.082	515.914	460.468	100%	14%	-11%

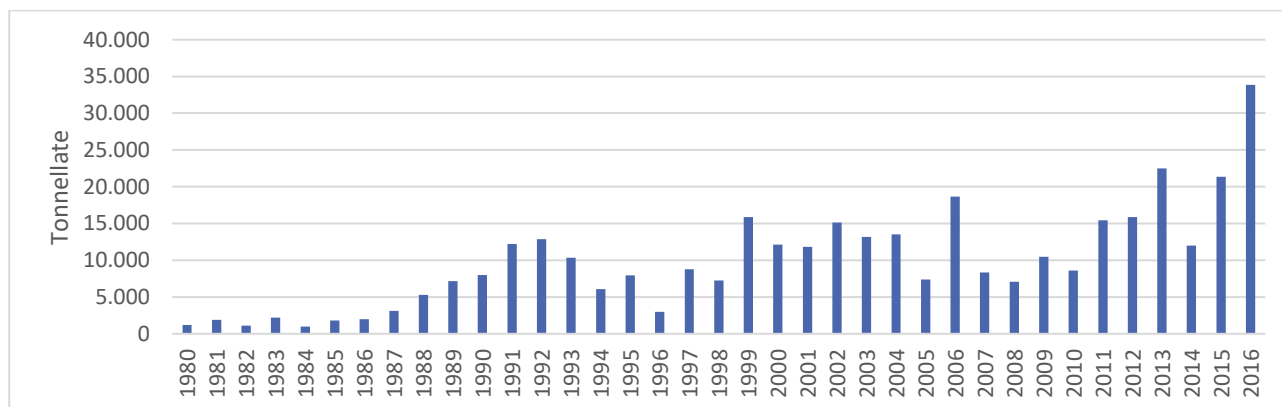
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

In riferimento alle catture mondiali del lanzardo come evidenziato dalla tabella 2, nei sei anni presi in esame si è passati da un minimo di 304.709 tn del 2012 fino alle oltre 515.000 tn del 2016. Anche il lanzardo, come nel caso di *Scombrus scombrus*, può essere trovato in commercio sotto forma di prodotto lavorato ed inscatolato.

Grafico 5: Andamento delle catture mondiali dello Sgombro occhione – *Scomber japonicus* - (tonnellate) dal 1980 al 2017

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Lo *Scomber japonicus* ha da sempre rivestito notevole importanza dal punto di vista di quantità di sbarcato. Le dimensioni del suo commercio, come osservabile nel grafico 5, si sono stabilmente affermate in media tra il milione ed il milione e mezzo di tonnellate. Questa specie viene ricercata attivamente sia come target di pesca commerciale, sia dai pescatori sportivi che ne riconoscono la grande caparbieta una volta agganciata all'amo. Pesce particolarmente apprezzato in Oriente, non solo per le sue caratteristiche nutrizionali, ma anche per il fatto che venga da sempre associato alla medicina tradizionale cinese.

Grafico 6: Andamento delle catture mondiali dello Sgombro australiano – *Scomber australasicus* - (tonnellate) dal 1980 al 2016

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Lo sgombro australiano rappresenta la specie più di nicchia tra quelle descritte in questo documento ed affini a *Scomber scombrus*. Se nei primi anni '80 la sua cattura a livello globale rasentava a malapena il migliaio di tonnellate, le ultime stime raccolte riguardo l'anno del 2016 descrivono una situazione nettamente cambiata con quantità di pescato oltre 30 volte superiori. Questa specie viene pescata in quantità inferiore anche per una sua minore presenza rispetto ad altri sgombridi nelle zone battute dai pescatori in cerca di pesce azzurro (areali di maggior presenza sono le coste del Giappone, Australia e Nuova Zelanda). Dal punto di vista dei pescatori può rappresentare sia una specie bersaglio, che una cattura derivante da fenomeni di bycatch (preda accessoria).

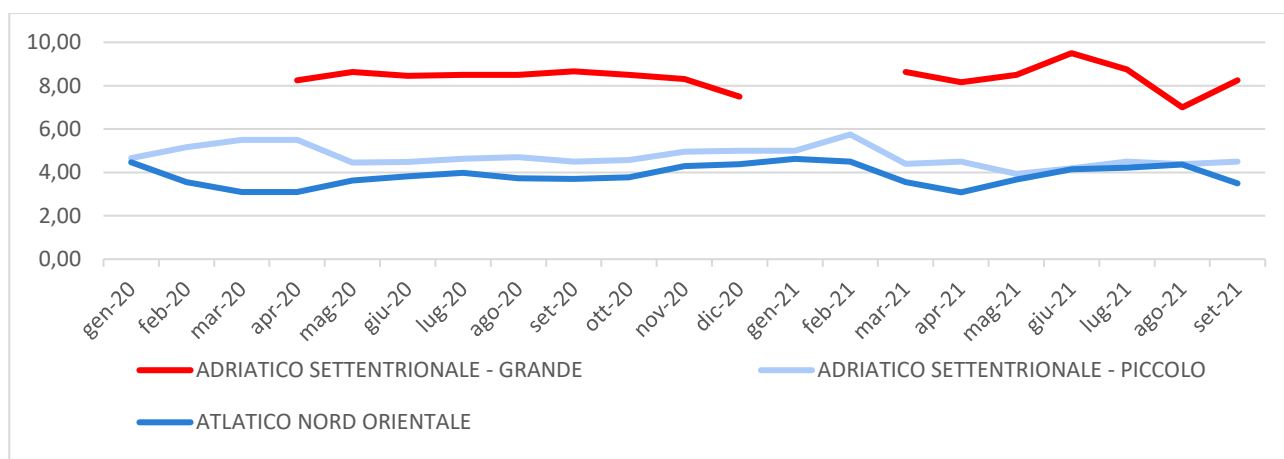
IL VALORE ECONOMICO

Il prezzo dello sgombro è interessato in primis da variazioni derivanti dalla provenienza del prodotto e dalla sua taglia, in secondo luogo si possono verificare oscillazioni dovute alla sua disponibilità.

Nel caso di mercati come Chioggia dove la sua presenza è assicurata stabilmente da discrete quantità di prodotto, la variazione di prezzo più incisiva è quella derivante da prodotto nazionale dell'Adriatico di grande dimensione, che riesce a spuntare in media un ricavo al kg di 2-3 euro in più rispetto al medesimo prodotto dell'Adriatico di piccola dimensione ed a quello Atlantico. In questo caso l'andamento dei prezzi per le varie tipologie di sgombro è risultato particolarmente stabile nel periodo preso in esame (Gen '20 – Set '21).

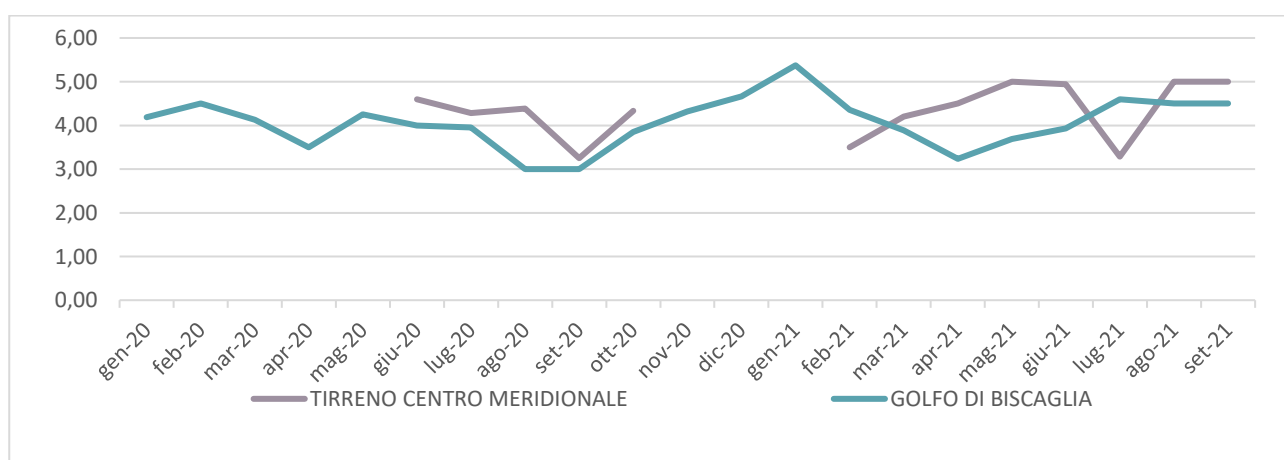
Come osservabile invece nei grafici 9 e 10 riguardanti gli andamenti dei prezzi di *Scomber scombrus* e *Scomber colias* all'interno delle aste nei mercati all'ingrosso di San Benedetto, Termoli e Livorno risultano più irregolari, subendo in particolare l'influenza della disponibilità del prodotto.

Grafico 7: Andamento dei prezzi (€/kg) dello sgombro– *Scomber scombrus* - dal 2020 e commercializzata nel mercato ittico alla distribuzione di Chioggia



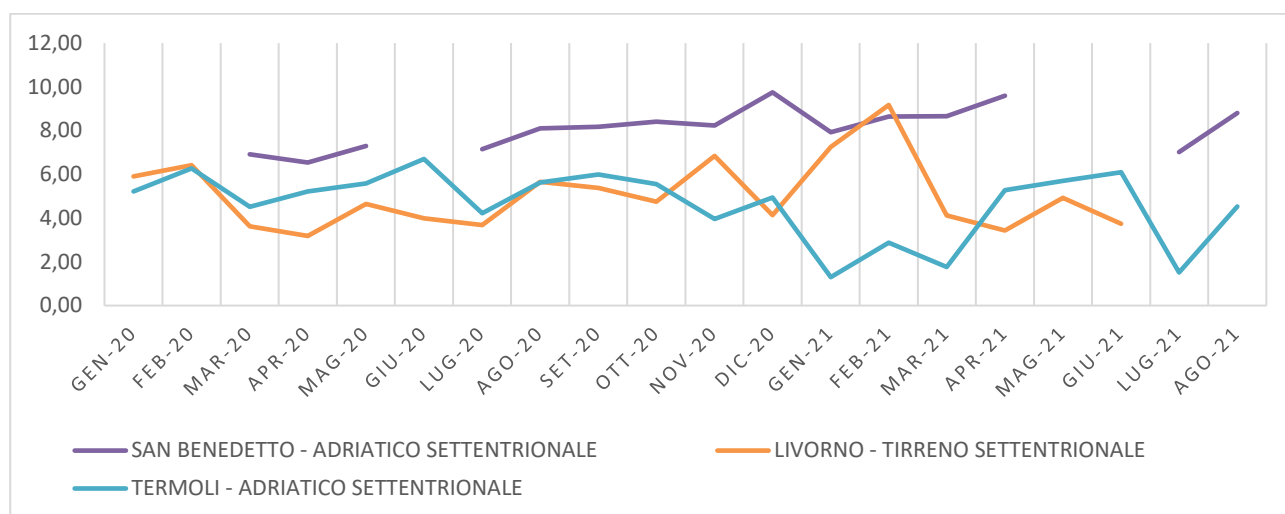
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

Grafico 8: Andamento dei prezzi (€/kg) dello sgombro– *Scomber scombrus* - dal 2020 e commercializzata nel mercato ittico alla distribuzione di Roma



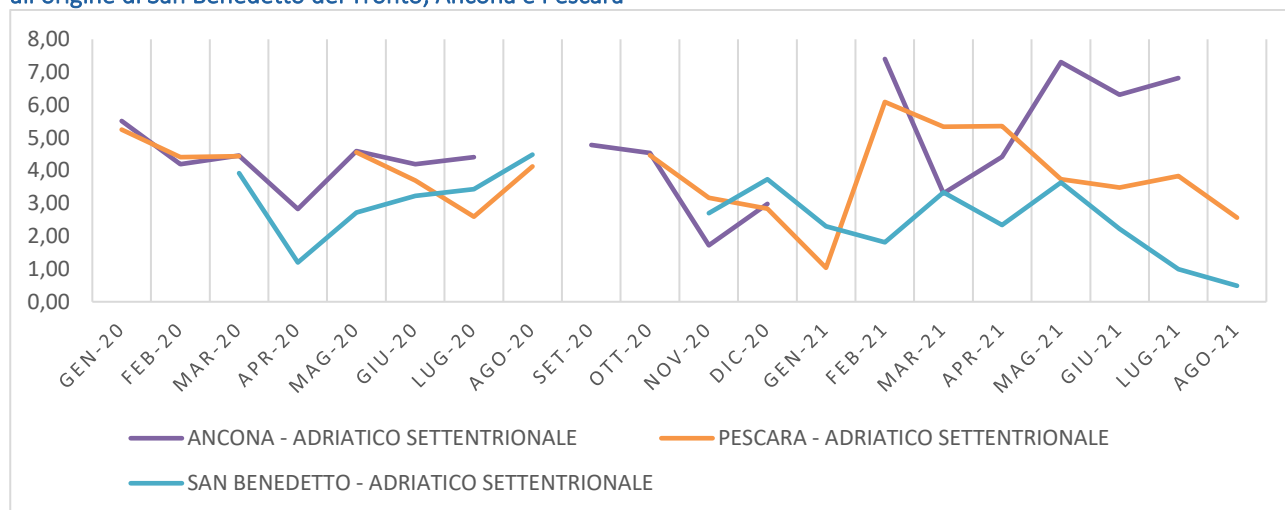
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

Grafico 9: Andamento dei prezzi (€/kg) dello sgombrò— *Scomber scombrus* - dal 2020 e commercializzata nel mercato ittico all'origine di San Benedetto del Tronto, Termoli e Livorno



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

Grafico 10: Andamento dei prezzi (€/kg) del lanzardo – *Scomber colias* - dal 2020 e commercializzata nel mercato ittico all'origine di San Benedetto del Tronto, Ancona e Pescara



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

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

Gli sgombri e le altre specie affini spuntano, in media, quotazioni relativamente basse se confrontate con il reale valore del prodotto soprattutto considerando le ottime qualità nutrizionali. La conoscenza generale del consumatore nazionale riguarda principalmente la specie principale, *Scomber scombrus*. Il lanzardo viene valorizzato soprattutto a livello locale, quali il savonese, ove il suo consumo è radicato all'interno di tradizioni di pesca e/o culinarie. Da tenere presente che per la specie *Scomber scombrus* le ultime stime degli esperti indicano un trend di popolazione in diminuzione. Corrette campagne di informazione sul consumo in linea con la stagionalità del prodotto, unitamente all'implementazione delle misure gestionali degli stock, potrebbero essere gli strumenti più adeguati per aiutare una ripresa delle popolazioni di questa specie. Non risultano al momento relativamente al lanzardo segnali di particolare criticità, questo prodotto potrebbe essere promosso in sostituzione allo sgombro così da ridurre la pressione dei consumi su quest'ultimo e magari utilizzando come elemento promozionale il suo basso contenuto lipidico.