



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

BRANZINI O SPIGOLE

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



Con il supporto tecnico di BMTI

Introduzione



La spigola o branzino, nome scientifico *Dicentrarchus labrax*, è un pesce osseo marino e d'acqua salmastra della famiglia *Moronidae*. Viene anche chiamato “ragno” o “pesce lupo”. Vive prevalentemente in acque temperate e poco profonde e mostra una spiccata predilezione per la costa, ma si adatta a vivere anche in acque molto profonde e con climi freddi, come quello del mare di Norvegia; la si può trovare anche nel Mar Nero e nell'Oceano Atlantico. È una specie strettamente costiera (occasionalmente può trovarsi fino a un centinaio di metri di profondità) che popola ambienti di ogni tipo nei pressi della riva, sia con fondali duri che sabbiosi. Essendo molto eurialina penetra regolarmente, soprattutto in estate, nelle acque salmastre di lagune e foci. Può raggiungere non di rado le acque completamente dolci. Si adatta, quindi, molto bene alla variazione di salinità ma è molto sensibile alla scarsità di ossigeno.

Presenta una testa allungata con bocca grande munita di una fitta dentatura e di una mandibola forte più prominente rispetto alla mascella. Il corpo è ricoperto da scaglie abbastanza piccole ma ben visibili, presenti anche sulla testa. La lunghezza massima documentata per questa specie è di 103 cm, ma mediamente misura attorno a 50 cm, mentre il peso può raggiungere i 12 kg. Il corpo è affusolato e leggermente compresso ai lati, di colore grigio argenteo sul dorso, argenteo sui fianchi e bianco sul ventre. Gli esemplari che vivono nelle acque interne e salmastre tendono ad avere colorazione verdognola. La spigola è un pesce gregario nei suoi stadi giovanili mentre gli adulti sono solitari. Gli avannotti stazionano prevalentemente in acque salmastre.

Caccia soprattutto nelle ore notturne ed in qualsiasi tipo di fondale, dove scova le sue prede preferite, molluschi, anellidi e crostacei.

CICLO VITALE

Nel Mar Mediterraneo questo pesce si riproduce durante la stagione invernale, da dicembre a marzo. La fase riproduttiva nell'oceano Atlantico, invece, si prolunga fino al mese di giugno. Nel mar Mediterraneo la deposizione delle uova avviene in inverno, nei mari più settentrionali in primavera. La maturità sessuale avviene tra 2 e 4 anni nel Mediterraneo. Quando la temperatura dell'acqua si seiarriva a 14 gradi inizia il periodo riproduttivo del branzino, le femmine stazionano in acqua bassa, di solito la femmina è più grande, viene circondata dai maschi più piccoli. Le uova sono pelagiche, galleggiano grazie a una goccia d'olio, schiudono all'incirca in tre giorni e lo sviluppo larvale dura circa 40 giorni. I giovanili fino ai 10–15 cm di lunghezza hanno i fianchi punteggiati di scuro, carattere mai presente nell'adulto.

L'ALLEVAMENTO

Sin dall'antichità l'uomo ha effettuato una gestione estensiva delle spigole in laghi di acqua salmastra, finalizzata a controllarne la crescita e la cattura. Le valli da pesca, presenti principalmente nelle lagune del nord Adriatico, praticano tuttora questa forma di allevamento estensivo. Il lato principale d'una valle da pesca è quello di sopravento (cioè rivolto al settore dei venti prevalenti): da questo risale il pesce (montata) e verso questo il pesce discende (smontata). Questi areali sono posti in canali di comunicazioni a ridosso con le lagune.

A partire dagli anni '80, si è iniziato a sviluppare l'allevamento intensivo della spigola. Inizialmente gli avannotti di spigola venivano pescati alle foci dei fiumi ed allevati in vasche dove venivano alimentati con mangime. Negli anni '90 è stata messa a punto la riproduzione artificiale che ha permesso un grande sviluppo di questa attività, sono nate avannotterie che, impiegando tecnologie avanzate, si è iniziato a produrre elevate quantità di avannotti; anche la tecnica di ingrasso è cambiata, attualmente, vengono prevalentemente utilizzate vasche in prossimità delle coste o gabbie galleggianti a mare aperto, dove i pesci vivono a densità molto elevate.

L'allevamento di questa specie è tuttora in crescita soprattutto in Italia, in Grecia, in Turchia, in Croazia, in Israele e negli Stati Uniti. L'acquacoltura è il principale metodo di produzione, anche se dalla pesca deriva ancora più del 10% della produzione complessiva di spigole in tutto il mondo. In Italia la spigola di allevamento è reperibile durante tutto l'anno.

LA PESCA

La pesca viene praticata soprattutto con reti da posta ma anche con lenze e palangari per gli esemplari più grandi. È una delle prede più apprezzate dai pescatori sportivi che la catturano con varie tecniche, sia con esche naturali che artificiali. È un animale molto curioso e per questo viene cacciato facilmente anche dai pescatori subacquei. La dimensione minima per la pesca e la commercializzazione secondo il Reg.CE 1967/2006 è di 25 cm.

I SUOI USI

Ricchissima di proteine, Omega 3 e relativamente povera di grassi, soprattutto se derivante da vallicoltura e pesca, le carni del branzino sono particolarmente digeribili, purché vengano evitate le cotture eccessive. Viene prevalentemente consumato fresco, sia intero che filettato, in commercio sono disponibili anche alcune conserve, prevalentemente sott'olio. È un pesce molto apprezzato in cucina per le carni sode, gustose e povere di lisce. Può essere cotto grigliato, al cartoccio, al sale e all'acqua pazza.

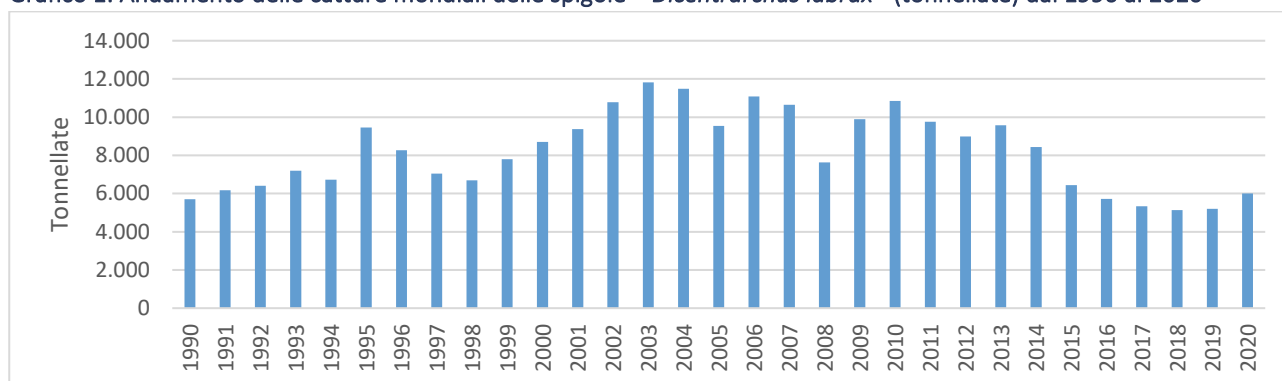
LA PRODUZIONE

La produzione mondiale del branzino è data principalmente dall'allevamento ed in piccola parte dalla pesca. La pesca mondiale del branzino è aumentata costantemente fino al 2002. L'elevata produzione di branzini di allevamento ha calmierato la domanda del prodotto selvatico e la pressione di pesca su questa specie è diminuita (**Grafico 1**).

La maggior parte delle catture, dove vediamo in **Tabella 1** l'ultimo decennio, avviene nell'Oceano Atlantico. Per quanto riguarda il territorio nazionale, possiamo osservare dal **Grafico 2**, come i quantitativi di prodotto pescato siano minimi se confrontati con i dati internazionali.

Differente è l'andamento delle produzioni da allevamento che sono andate crescendo in modo esponenziale a partire dalla metà degli anni '90 fino a sfiorare le 250.000 tonnellate nel 2020 (**Grafico 3**). La tecnologia di riproduzione artificiale di questa specie, infatti, è stata messa a punto negli anni 90 e con gli anni si sono molto evolute. L'allevamento dei branzini si svolge in modo prevalente nel mediterraneo anche se negli ultimi anni vi è stato un consistente aumento del pesce allevato in Nord Africa e in altri mari (**Tabella 2**).

Grafico 1: Andamento delle catture mondiali delle spigole – *Dicentrarchus labrax* - (tonnellate) dal 1990 al 2020



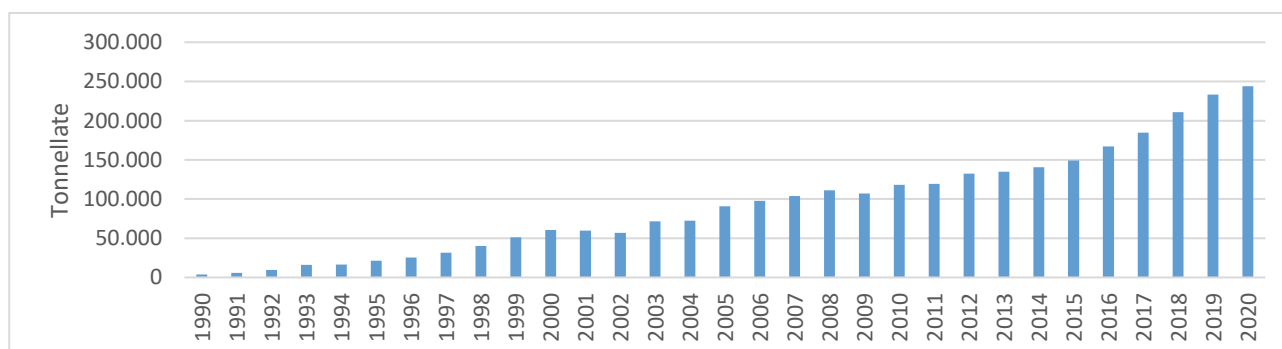
Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

Tabella 1: Andamento delle catture mondiali delle spigole – *Dicentrarchus labrax* - (tonnellate) dal 1990 al 2020

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Inc %	Var. % 2020/12	Var. % 2018/17
Atlantic, Northeast	7.251	7.902	6.865	5.189	4.439	4.213	4.079	4.127	4.307	72%	-41%	4%
Mediterranean and Black Sea	1.736	1.674	1.559	1.241	1.263	1.100	1.055	1.078	1.688	28%	-3%	57%
TOTALE	8.996	9.577	8.428	6.437	5.723	5.328	5.135	5.206	5.998	100%	-33%	-4%

Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

Grafico 3: Andamento dell'acquacoltura mondiale delle spigole– *Dicentrarchus labrax* - (tonnellate) dal 1990 al 2020



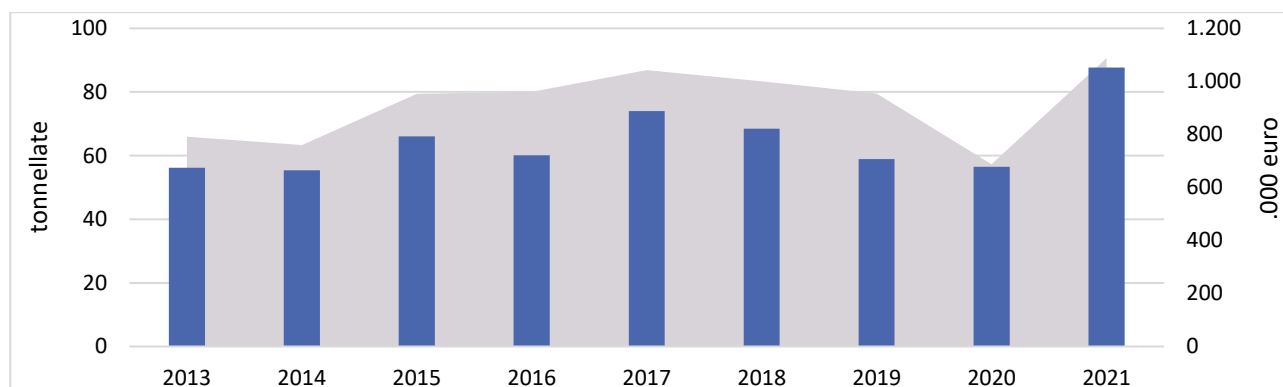
Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

Tabella 2: Andamento dell'acquacoltura mondiale delle spigole – *Dicentrarchus labrax* - (tonnellate) dal 1990 al 2020

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Inc %	Var. % 2020/12	Var. % 2018/17
Mediterranean and Black Sea	126.120	127.158	132.728	140.835	156.925	176.621	197.030	217.646	226.940	82%	80%	4%
Africa - Inland waters	13.748	12.278	15.167	14.343	24.498	30.720	24.914	30.313	32.555	12%	137%	7%
Altri	6.334	7.716	8.029	8.261	10.087	8.231	13.778	15.821	16.927	6%	167%	7%
TOTALE	146.202	147.152	155.924	163.439	191.510	215.572	235.722	263.781	276.422	100%	89%	9%

Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

Relativamente al prodotto pescato nazionale ad al suo valore si osserva come questi risultino sostanzialmente stabili nell'ultimo decennio e su quantitativi piuttosto esigui.

Grafico 2: Prime vendite nazionali delle spigole– *Dicentrarchus labrax* - (tonnellate) dal 2013 al 2021

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI dati Eumofa

IL VALORE ECONOMICO

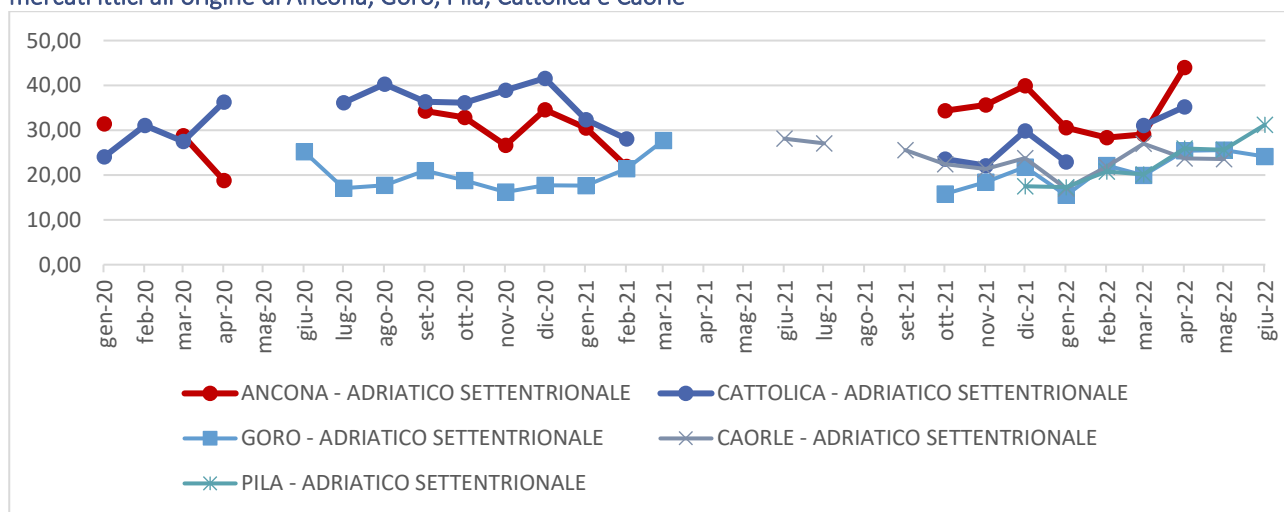
Durante gli ultimi due anni i prezzi delle spigole pescate nei nostri mari hanno subito variazioni legate all'andamento stagionale. È interessante notare come il prodotto venduto nei mercati alla produzione di Ancona e Cattolica abbia costantemente un prezzo più alto rispetto a quello proveniente da Goro, Pila e Caorle; infatti, nel nord Adriatico sono presenti grandi lagune, habitat perfetto per questa specie (**Grafico 4**).

Il prezzo del prodotto pescato e commercializzato nel Mercato ittico all'ingrosso di Roma, uno dei principali mercati italiani, mostra delle variazioni legate alla stagionalità per il pesce proveniente dal Mediterraneo occidentale mentre prezzi più stabili si sono registrati per il prodotto pescato nell'Atlantico Nord - Orientale. Quest'ultimo si è mantenuto su quotazioni più basse rispetto a quelle del prodotto del Mediterraneo occidentale e dei mercati dell'Adriatico (**Grafico 5**).

Il prodotto allevato, commercializzato nel Mercato ittico di Roma, viceversa, mostra un andamento lineare senza importanti fluttuazioni, con una tendenza all'aumento delle quotazioni nel maggio 2022, ripercussione dell'incremento dei prezzi dei mangimi registrato nel primo semestre 2022 (**Grafico 6**).

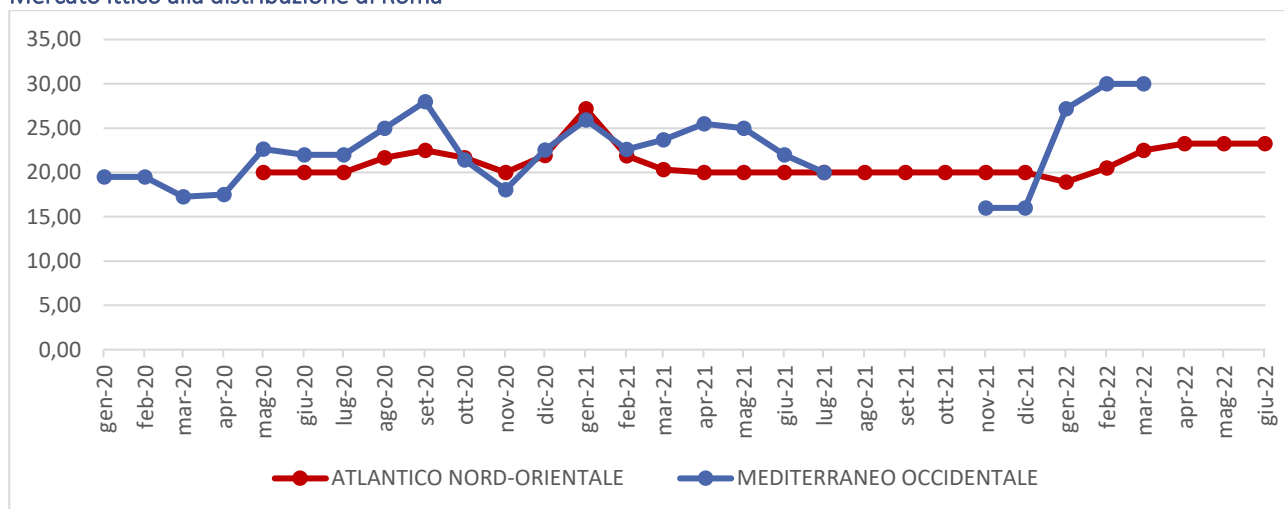
Le spigole degli allevamenti della zona di Orbetello, commercializzate nel Mercato ittico di Roma, hanno avuto quotazioni quasi sempre superiori a quelle dell'altro prodotto allevato, anche se questa differenza risulta essere inferiore a quella registrata nel 2020. In ogni caso, evidentemente, la politica di prodotto effettuata dagli allevatori toscani finalizzata a produrre un pesce con caratteristiche qualitative elevate e costanti nel tempo, è stata riconosciuta dai mercati (**Grafico 7**).

Grafico 4: Andamento dei prezzi (€/kg) delle spigole pescate– *Dicentrarchus labrax* - dal 2020 e commercializzata nei mercati ittici all'origine di Ancona, Goro, Pila, Cattolica e Caorle



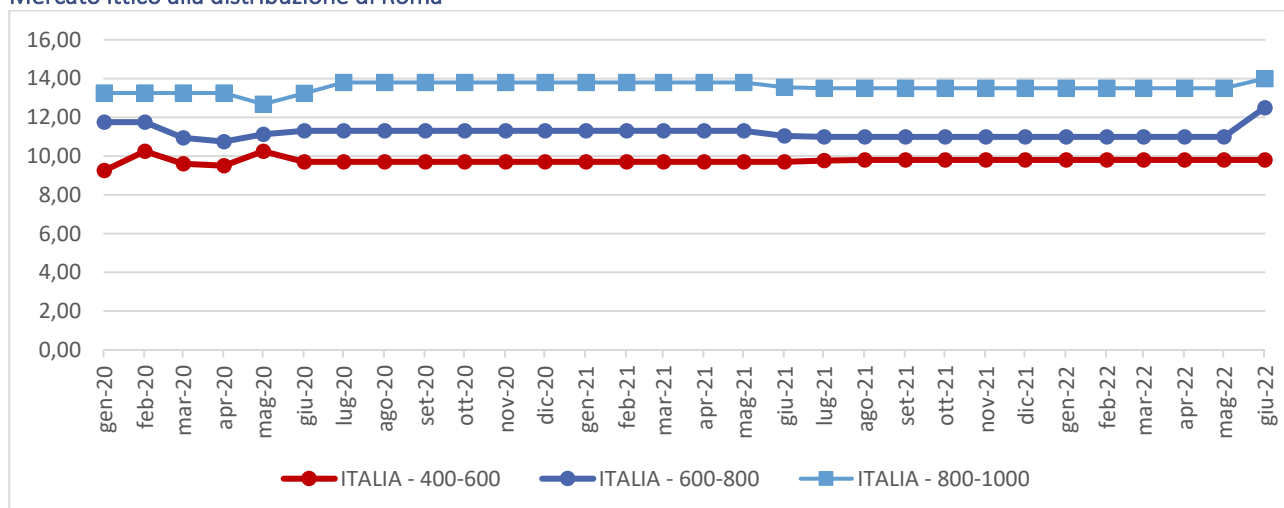
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

Grafico 5: Andamento dei prezzi (€/kg) delle spigole pescate– *Dicentrarchus labrax* - dal 2020 e commercializzata nel Mercato ittico alla distribuzione di Roma



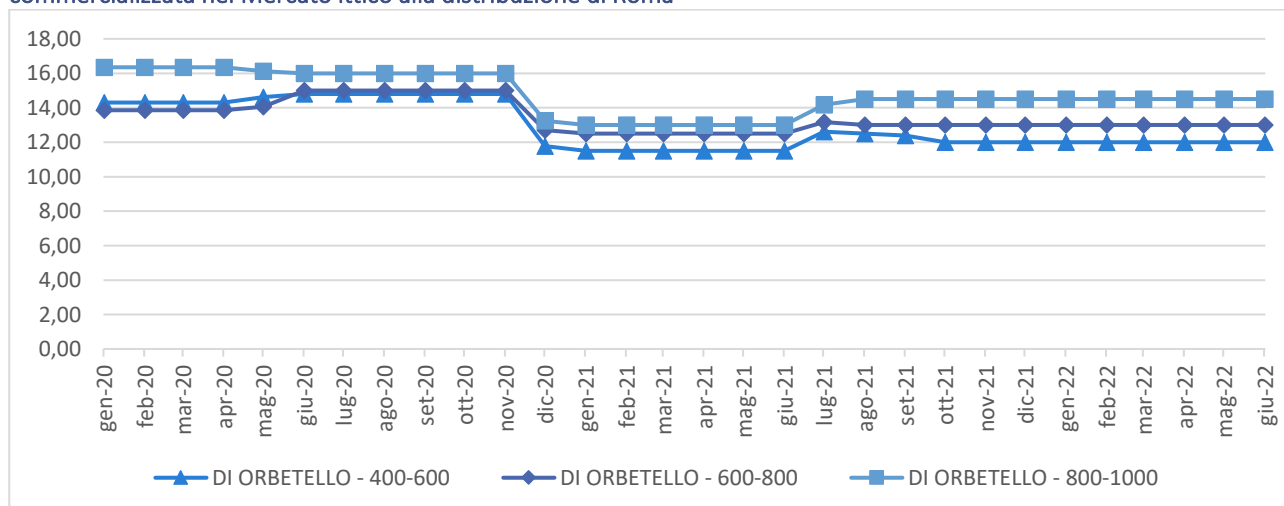
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

Grafico 6: Andamento dei prezzi (€/kg) delle spigole allevate– *Dicentrarchus labrax* - dal 2020 e commercializzata nel Mercato ittico alla distribuzione di Roma



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

Grafico 7: Andamento dei prezzi (€/kg) delle spigole allevate a marchio Orbetello– *Dicentrarchus labrax* - dal 2020 e commercializzata nel Mercato ittico alla distribuzione di Roma

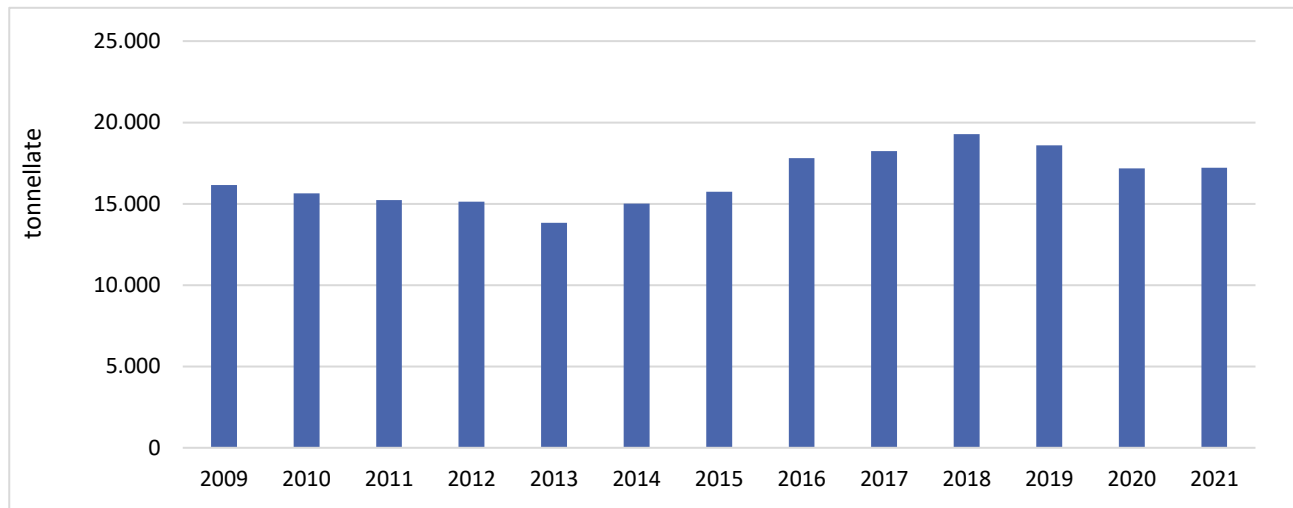


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

CONSUMI

I consumi nazionali di spigole, imputabili per la quasi totalità al prodotto allevato, negli ultimi 13 anni si sono mantenuti su un livello molto elevato, se paragonato a quello di gran parte delle specie ittiche marine. Vi sono stati dei picchi nel 2018 e 2019, rispetto ai quali nel 2020 e 2021 si rileva una leggera flessione, probabilmente dovuta alle misure restrittive adottate al settore della ristorazione a causa dell'emergenza covid 19 (**Grafico 8**).

Grafico 8: Andamento dei consumi nazionali (tonnellate) di spigole— *Dicentrarchus labrax* - dal 2009 al 2021



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

Attualmente la produzione mondiale della spigola deriva, per la quasi totalità, dall'allevamento e in minima parte dalla pesca. Vengono allevati elevati quantitativi di pesce che sono venduti, durante l'intero anno, ad un prezzo più contenuto di quello del prodotto selvatico e con le pezzature richieste dai mercati. La disponibilità del prodotto tutto l'anno e le pezzature uniformi, hanno permesso agli allevatori di effettuare politiche commerciali, non possibili con i prodotti della pesca, in grado di raggiungere consumatori non abituati a mangiare pesce, con il risultato di incrementare fortemente la domanda di questo prodotto. Con l'aumento del numero degli allevamenti, vi è stata, inoltre, una diminuzione della pressione di pesca sulle spigole selvatiche, con evidenti benefici anche da un punto di vista ambientale. Nell'ultimo decennio le produzioni zootecniche mondiali di branzini sono continuate ad aumentare, gli ultimi mesi, però, sono stati difficili per gli allevatori a causa degli inaspettati ed elevati aumenti dei prezzi di importanti fattori produttivi come il mangime e l'energia.

Nello stesso tempo si ritiene importante che le nuove forme zootecniche non siano più solo tese a intensificare le produzioni ma che tengano conto della sostenibilità ambientale, un segnale positivo in questo senso è dato dal crescente numero di allevamenti, che certificano la loro produzione come biologica o con il marchio ministeriale "Acquacoltura Sostenibile". Quest'ultimo prevede di calcolare l'impronta ambientale delle attività. I protocolli di controllo affiancano le fasi di allevamento ed immissione in commercio del prodotto finito e mirano a garantire migliori caratteristiche sotto diversi profili: minimizzando l'impatto energetico; creando migliori condizioni di vita per l'animale; monitorando i parametri dell'acqua. Anche l'acquacoltura biologica invece rappresenta una prospettiva interessante per questa specie.