



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

FEAMP

2014 | 2020

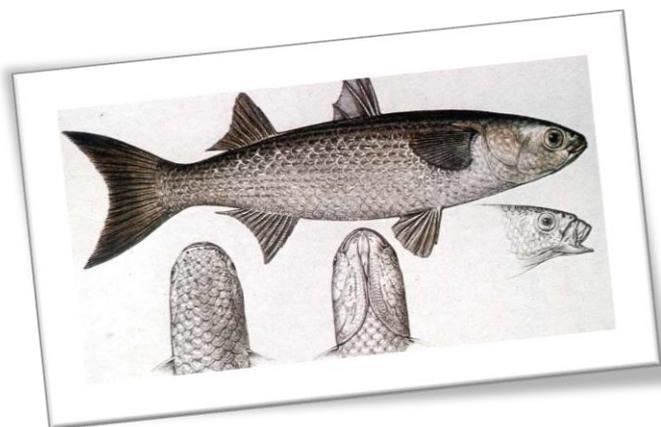


CEFALO

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



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



Il cefalo nell'immaginario collettivo del consumatore italiano gode di una scarsa considerazione. Giudizio che è in parte giustificato dalla capacità di vivere in ambienti estremamente degradati ma che è eccessivamente generico: per cefalo, infatti, si intendono diverse specie appartenenti alla famiglia dei Mugilidi, con comportamenti e a habitat diversificati. Nelle coste italiane è frequente la presenza di cinque specie, che possono essere indifferentemente denominate "cefalo" anche se commercialmente l'indicazione deve essere completata con il nome scientifico corretto. Esiste anche una sesta specie comunemente nota come cefalo labbrone, esclusivamente marina, di scarso interesse a causa delle ridotte dimensioni.

Trattandosi di pesci presenti in tutte le zone costiere italiane, nel corso del tempo hanno acquisito innumerevoli denominazioni locali, che solo in parte sono state riconosciute dal legislatore, rendendo ancora più complesso per il consumatore distinguere le diverse specie. La loro differenziazione è necessaria in quanto, ancorché molto simili esteriormente, questi pesci presentano caratteristiche molto diverse che ne influenzano la qualità ed il consumo.

LE SPECIE PRESENTI NEI NOSTRI LITORALI

Alla luce di quanto detto in precedenza, viene riportata la descrizione delle diverse specie di cefalo presenti nei litorali italiani.

- **BOTOLO O CALAMITA (*Mugil capita*):** classico cefalo presente nelle valli salmastre, risale spesso i fiumi perché si trova bene in acqua dolce. E' generalmente considerato il cefalo con le carni di qualità inferiore.
- **VERZELATA (*Liza saliens*):** al contrario della specie precedente non sopporta l'acqua completamente dolce e lo si trova prevalentemente nelle lagune salmastre. E' una specie adatta all'allevamento anche se le sue carni non sono particolarmente considerate.
- **DORATO O LOTREGANO (*Liza aurata*):** per quanto sopporti anche acque a bassa salinità preferisce un ambiente più salino e più frequentemente lo si trova nelle acque vicino alle coste. E' il più distinguibile in quanto presenta una macchia dorata di fianco alle branchie ed è considerato un pesce di buona qualità.
- **BOSEGA (*Chelon labrosus*):** anche questa specie è presente sia nelle lagune costiere che vicino alla costa ed è adatta all'allevamento. E' una specie di cefalo considerata più "gregaria" rispetto alle altre e facilmente lo si osserva in banchi vicino alla riva. È considerato di buona qualità ed è particolarmente apprezzato in Veneto (una delle zone di maggior consumo per il cefalo).
- **VOLPINA (*Mugil cephalus*):** può essere considerato il cefalo vero e proprio. Si pesca sia vicino alle coste che nelle lagune interne e sopporta anche bassa salinità, elemento che lo rende adatto all'allevamento. Da un punto di vista organolettico è considerato il cefalo migliore e ha carni tendenzialmente un po' più grasse.

L'AMBIENTE IN CUI VIVE

Tutti i cefali depongono le uova in mare e trascorrono la restante parte della vita rimanendo vicino alle coste o risalendo nelle lagune e nelle valli costiere o verso il basso corso dei fiumi. La grande capacità di adattamento fa sì che possano trovarsi anche in ambienti con temperature elevate, con poca ossigenazione e resistere ad elevati tassi di inquinamento.

Come per tutti i pesci, l'habitat e l'alimentazione influenzano le caratteristiche organolettiche e il sapore. Trovandosi alcuni cefali a passare la maggior parte del ciclo vitale all'interno di porti, all'uscita degli scarichi fognari ed in altri ambienti degradati ne è derivata una cattiva fama, che non dovrebbe, però, essere estesa a tutti i cefali.

LA PESCA

I cefali sono stati tra i pesci più consumati dalle popolazioni rivierasche. Dal punto di vista dei sistemi di pesca, venivano e vengono normalmente pescati con attrezzi tipici della pesca costiera e di laguna quali le reti fisse, le reti a bilanciere, le reti da lancio e le sciabiche (queste ultime ad oggi molto poco utilizzate). Si tratta di attrezzi dotati di un buon grado di selettività che permettono la salvaguardia degli animali ancora immaturi (indicativamente la maturità sessuale avviene tra i 2 e i 3 anni).

L'ALLEVAMENTO

Il cefalo ben si adatta all'allevamento, pratica che nelle nostre lagune è presente fin dall'antichità. L'allevamento è di tipo estensivo¹ e vengono utilizzati avannotti², pescati quando dai luoghi di deposizione e svezzamento si avvicinano alla costa. Generalmente vengono allevati in associazione ad altre specie commerciali. E' un allevamento con elevata sostenibilità ambientale, sebbene ad oggi non risulti molto diffuso, soprattutto a causa del basso valore di mercato del prodotto.

I SUOI USI

Il cefalo si presta a svariati utilizzi in cucina. E' un pesce con carni bianche la cui consistenza varia a seconda della specie e con un contenuto lipidico medio basso. Il sapore delle sue carni è molto variabile, essendo dipendente dall'ambiente in cui il cefalo è vissuto. Ad esempio, nel caso in cui il cefalo abbia vissuto in acque prevalentemente marine, il sapore risulta molto simile agli altri pesci a carne bianca come l'orata o il branzino. Si adatta molto bene anche al consumo crudo e marinato. Viene anche trasformato ed il suo più noto prodotto è la bottarga derivante dalla salatura e stagionatura delle sacche ovariche.

LA PRODUZIONE NAZIONALE

Tabella 1: Produzione nazionale e ricavi della pesca marittima e lagunare nel Mediterraneo, per specie (quantità in tonnellate, ricavi in migliaia di euro) - Anno 2015

Specie di pesci	Quantità	% sul totale	Ricavi	% sul totale
Acciughe	37.511	20,0	63.190	7,2
Sardine	28.865	15,3	22.558	2,5
Naselli	8.994	4,8	68.936	7,8
Triglie di fango	6.266	3,3	31.792	3,6
Pesci spada	4.273	2,3	39.433	4,4
Cefali	2.908	1,5	5.460	0,6
Sugarelli	2.897	1,5	5.172	0,6
Sgombri	2.884	1,5	6.823	0,8
Sogliole	2.429	1,3	28.903	3,2
Triglie di scoglio	1.706	0,9	17.706	2,0
Tonni rossi	1.678	0,9	17.902	2,0
Alalunghe	1.602	0,9	5.584	0,6
Menole e spicare	1.591	0,8	6.707	0,7
Rane pescatrici	1.553	0,8	12.651	1,4
Altri tonni	1.200	0,6	3.196	0,4
Gallinelle o capponi	1.167	0,6	6.916	0,8
Boghe	1.117	0,6	2.634	0,3
Pagelli fragolino	868	0,5	6.632	0,7
Raiformi	812	0,4	3.182	0,4
Ricciole	752	0,4	7.433	0,8
Palamiti	750	0,4	3.105	0,3
Merlani o moli	726	0,4	1.978	0,2
Squali	509	0,3	2.017	0,2
Cappellani o busbane	451	0,2	1.482	0,2
Potassoli	256	0,1	510	0,1
Rombi	241	0,1	3.875	0,4
Altri pesci	15.801	8,4	102.643	11,6
Totale pesci	129.807	68,8	478.420	53,8
Totale generale (pesci + molluschi + crostacei)	188.752	100,0	889.933	100,0

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat³

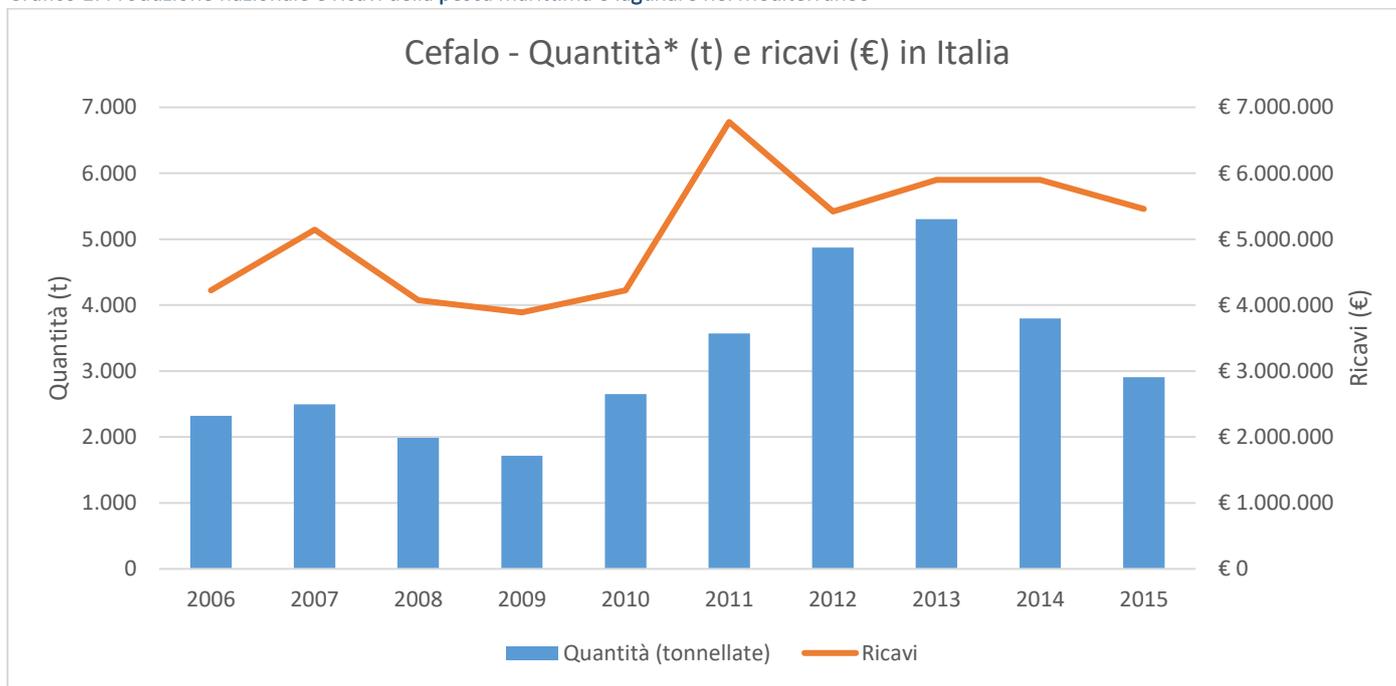
¹ L'acquacoltura estensiva si basa sulle risorse trofiche dell'ecosistema e garantisce l'equilibrio dell'ambiente naturale o semi-naturale nel quale sono allevati pesci eurialini (spigole, orate, cefali e anguille).

² Con il termine avannotto si indicano i piccoli nati dei pesci, dal momento in cui assumono le sembianze dell'adulto, quindi appena finita la fase larvale. Il termine è usato principalmente per i pesci di acqua dolce, ma è corretto anche per i piccoli dei pesci d'acqua salata.

³ ISTAT - Sistema informativo su agricoltura e zootecnia <http://agri.istat.it/>

Anche se la pesca si è ridotta notevolmente rispetto agli anni '50 e '60, il cefalo è ancora tra i 10 pesci più pescati in Italia. In particolare, nel 2015 sono state pescate quasi 3.000 tonnellate, incidendo per il 2,2% sul totale pesci e per l'1,5% sul totale del pescato ittico (pesci+molluschi+crostacei). Da un punto di vista economico la sua pesca è invece poco significativa (5,4 milioni di euro nel 2015), negli ultimi anni una quota abbastanza elevata del prodotto pescato è stata esportata verso alcuni paesi Nordafricani, che a loro volta esportano prodotti ittici verso il nostro paese.

Grafico 1: Produzione nazionale e ricavi della pesca marittima e lagunare nel Mediterraneo



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

L'analisi delle catture negli ultimi anni mostra come vi sia stato un notevole aumento dei quantitativi pescati negli anni 2012 e 2013, favorito da un incremento della richiesta per l'esportazione, situazione che è andata attenuandosi negli anni successivi, riportando il pescato su livelli di poco superiori a quelli precedenti. Il valore del prodotto ha subito nello stesso periodo poche variazioni.

Va evidenziato che un certo incremento della pesca e commercializzazione del cefalo è stato determinato da un aumento della domanda interna dipeso in larga parte dal consumo da parte di popolazioni immigrate sia per il basso prezzo che l'abitudine al consumo di questo pesce nei paesi di provenienza.

LUOGHI DI PRODUZIONE E CONSUMI

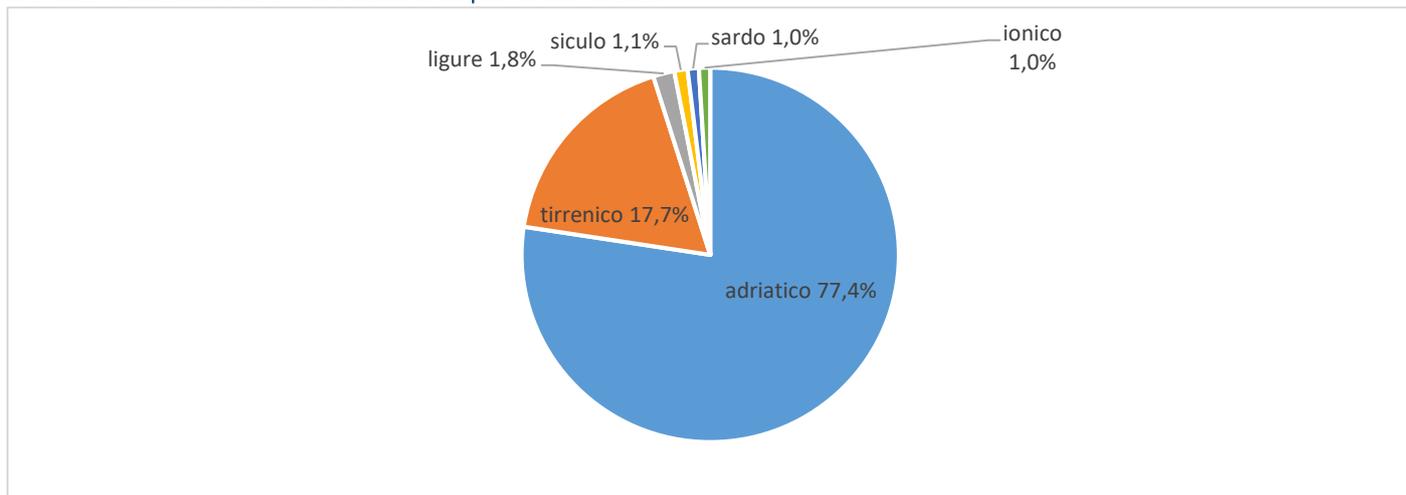
L'intensità della pesca al cefalo nei nostri mari è proporzionale all'interesse da parte del consumatore. In Italia vi è un maggiore consumo di questo pesce nelle zone dove è tradizionalmente più presente, soprattutto nelle lagune venete e friulane. In effetti, sebbene il nostro paese per la sua conformazione geografica presenti molti laghi e lagune costiere, queste non sono paragonabili per estensione e per caratteristiche a quelle presenti nell'alto Adriatico, in cui non a caso vengono pescati i 2/3 del totale nazionale (1.914 tonnellate su un totale di 2.908 tonnellate nel 2015). Nel complesso, in Adriatico viene pescato il 77% del totale nazionale. Minore importanza, in termini di pescato, è rappresentata dal litorale tirrenico, che incide per una quota pari a poco meno del 20% del totale nazionale.

Tabella 2: Produzione di cefali nel Mediterraneo per litorale

Ligure	Litorale											Tot. complessivo
	Tirrenico				Sardo	Siculo	Ionico	Adriatico				
	Alto	Medio	Basso	Totale				Basso	Medio	Alto	Totale	
53	188	183	144	515	28	33	28	73	264	1.914	2.251	2.908

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Grafico 2: Produzione di cefali nel Mediterraneo per litorale nel 2015

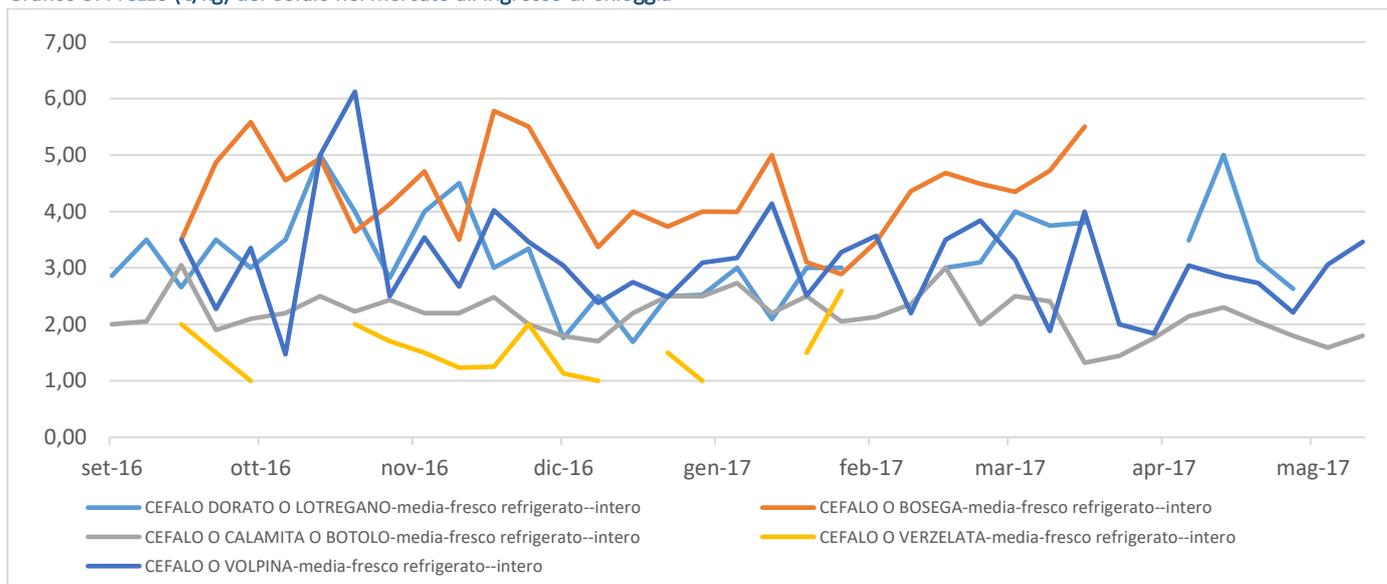


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IL VALORE ECONOMICO DELLE DIVERSE SPECIE DI CEFALO

Il cefalo risulta normalmente venduto in tutti i mercati ittici italiani. Gli unici mercati dove però si può osservare una distinzione tra le varie specie sono quelli del nord-est che riforniscono popolazioni in cui il consumatore riconosce e dà un diverso valore al prodotto. Nello specifico, il grafico 3 e la tabella 4 afferiscono a dati rilevati nel mercato di Chioggia, il più grande mercato di pesca dell'area del nord-est.

Grafico 3: Prezzo (€/kg) del Cefalo nel mercato all'ingrosso di Chioggia



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

Gli andamenti dei prezzi sono molto variabili e dipendono prevalentemente dai quantitativi pescati. Va invece osservato come il cefalo Botolo sia quello con gli andamenti più regolari. Ciò dipende dal fatto che, essendo prevalentemente di pesca lagunare, i quantitativi disponibili non sono soggetti alle variazioni tipiche della pesca costiera.

Tabella 3: Prezzo medio annuo (€/kg) del Cefalo nel mercato all'ingrosso di Chioggia (2012-2017).

Prodotto	Nome scientifico	2012	2013	2014	2015	2016	2017
CEFALO O BOSEGA	<i>CHELON LABROSUS</i>	4,23	4,41	4,21	3,93	4,00	3,48
CEFALO DORATO O LOTREGANO	<i>LIZA AURATA</i>	2,49	2,65	2,95	2,71	3,12	2,93
CEFALO O VOLPINA	<i>MUGIL CEPHALUS</i>	2,38	2,61	2,93	2,70	2,72	2,54
CEFALO O VERZELATA	<i>LIZA SALIENS</i>	1,28	1,02	1,63	1,47	1,38	1,80
CEFALO O CALAMITA O BOTOLO	<i>MUGIL CAPITO</i>	1,33	1,28	1,37	1,67	1,84	1,75

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

Come si può osservare dalla tabella 3, le quotazioni tra le varie specie possano essere molto diverse e strettamente legate alla qualità delle carni e dalle preferenze del consumatore. La Bosega, come viene chiamata in Veneto è la specie che in assoluto riscontra i maggiori favori, elemento che si traduce in quotazioni doppie rispetto al Botolo. Anche il Lotregano e la Volpina presentano quotazioni che si aggirano su valori medi di 3 €/kg ma, come mostrato dal grafico 3, in alcuni periodi dell'anno superano abbondantemente i 4 €/kg. Ciò dipende anche da una certa stagionalità che si riscontra nel consumo di cefalo. Le popolazioni della costa veneta e friulana tendono infatti a preferire alcune specie in certi periodi dell'anno, in particolare in primavera, quando i cefali si cibano di erbe palustri più fresche, o in inverno, quando gli animali si alimentano molto meno e perdono l'odore del fango tipico di alcune zone.

PROSPETTIVE

La commercializzazione di questa specie ittica necessita di un aumento dell'informazione nei confronti del consumatore che, come descritto in precedenza, raramente è in grado di distinguere tra loro le diverse specie di cefali e le relative caratteristiche, difficilmente conosce le abitudini alimentari in una certa stagione e sa dove questo specifico pesce ha trascorso la propria esistenza. Parimenti, occorrerebbe anche un'azione informativa sia per il recupero dei piatti delle tradizioni regionali che per estendere modelli di consumo importati da altri paesi, quali il consumo crudo e marinato.

Appare evidente come la criticità maggiore che si riscontra nella commercializzazione del cefalo è proprio nella catena informativa, nel senso che il pescatore e il produttore sono perfettamente consci del livello qualitativo del pesce immesso nella catena commerciale ma avrebbero bisogno di un sistema di certificazione specifico, riconosciuto almeno a livello nazionale. Un efficiente sistema di certificazione potrebbe consentire al consumatore di comprendere ed essere garantito sulla qualità e sul valore del prodotto acquistato. Ciò potrebbe tradursi anche in prezzi di vendita maggiormente remunerativi per i produttori. Si potrebbe così riscoprire in termini di consumo una specie ittica che oltre ad essere pregiata è anche stata alla base della nostra alimentazione.