



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

FEAMP

2014 | 2020



SARDINA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -

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



La sardina (*Sardina pilchardus*) rappresenta per le popolazioni costiere italiane e non solo un alimento di notevole importanza, pescata ed utilizzata fin dall'antichità sia fresca che conservata. È un pesce molto presente sia nei nostri mari - soprattutto nell'Adriatico - sia lungo le coste atlantiche delle regioni europee: oltre agli italiani, infatti, anche spagnoli, portoghesi e francesi sono grandi consumatori di sardine.

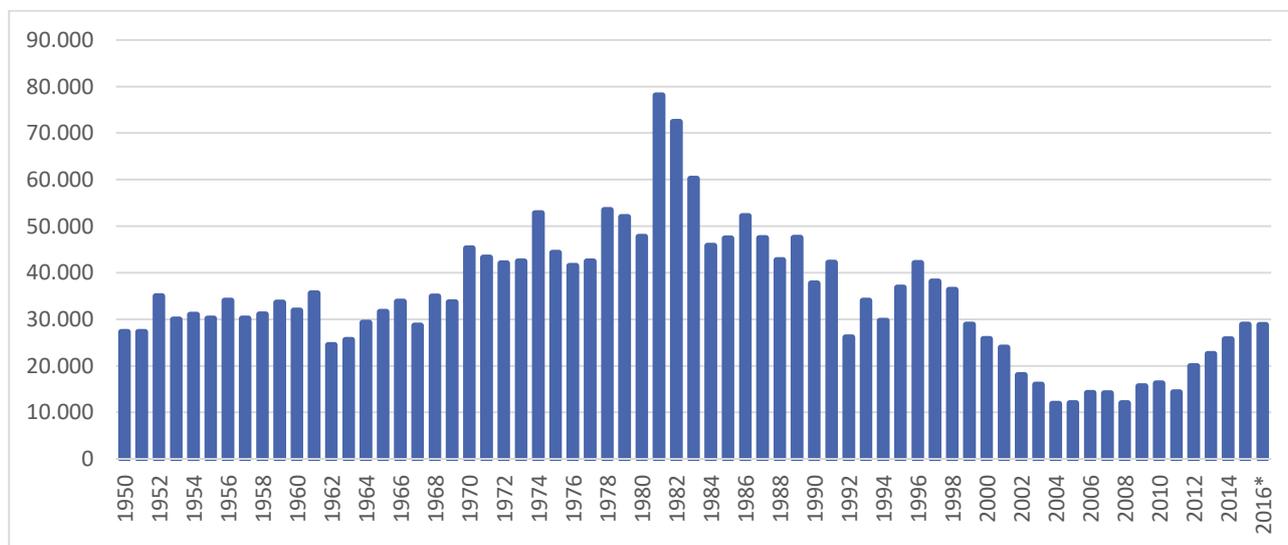
La sardina è una specie pelagica che vive prevalentemente in mare aperto; trascorre l'inverno a profondità elevate, mentre si avvicina alla costa nel periodo primaverile ed estivo, mantenendosi tra i 25 e i 55 metri di profondità durante il giorno e tra i 15 e i 25 metri nel corso della notte. Conduce un'esistenza gregaria costituendo banchi che possono essere composti anche da molte migliaia di individui. Le sardine sono alla base della catena alimentare nutrendosi solo di crostacei planctonici e di altri piccoli organismi marini; per questo motivo rappresentano un pesce sicuro e salutare rispetto alle specie più in alto nella catena alimentare, che concentrano nelle loro carni possibili inquinanti presenti nelle acque marine.

Le sardine, inoltre, sono molte prolifiche: la riproduzione avviene sia in mare aperto sia vicino alla costa. L'elevata fecondità di questa specie deriva da un periodo riproduttivo molto lungo, che va dall'inizio dell'autunno a gran parte del periodo primaverile.

LA PESCA

I quantitativi pescati di sardine sono sempre stati strettamente collegati alla domanda da parte dell'industria alimentare sia italiana che estera e, a partire dal secondo dopoguerra, si sono mantenuti su livelli piuttosto alti, raggiungendo il picco massimo nei primi anni Ottanta. Successivamente, i quantitativi di pesca sono progressivamente calati fino ai livelli minimi raggiunti nei primi anni Duemila, probabilmente a causa di un depauperamento della risorsa ittica. Da allora, grazie alla riduzione della flotta di pesca e all'applicazione di regole per limitare lo sfruttamento della fauna ittica, il numero dei pesci pescati è tornato ad aumentare, fino a raggiungere livelli simili a quelli degli anni Cinquanta.

Grafico 1: Catture nazionali di sardine (tonnellate)

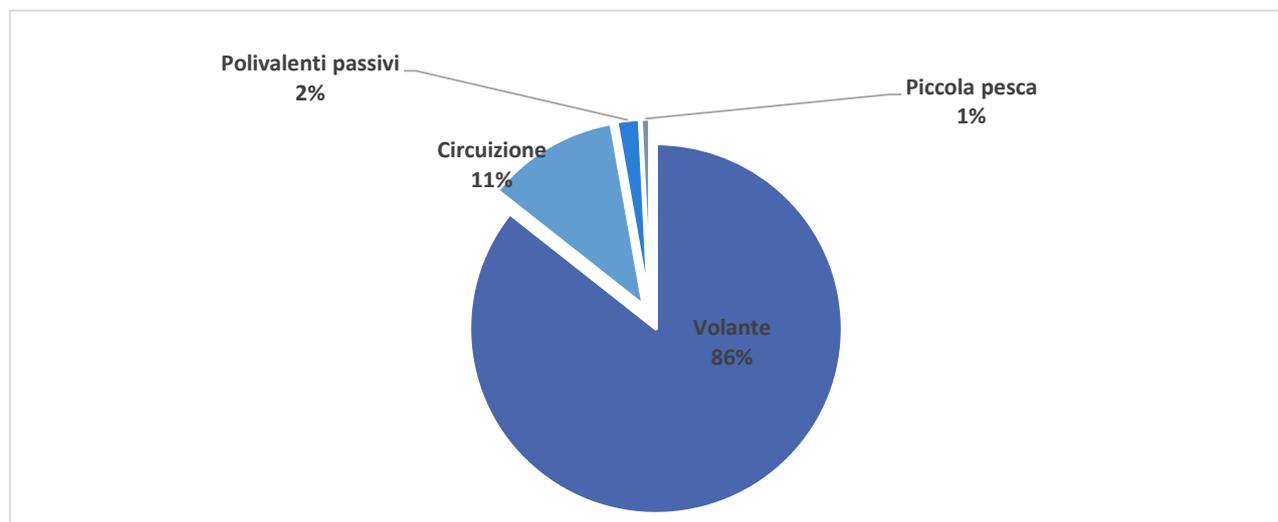


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

L'abitudine di spostarsi verso le coste e di vivere in superficie durante il periodo estivo ha permesso che la sardina venisse abitualmente pescata anche da piccole imbarcazioni che operavano in prossimità della costa e nelle lagune, utilizzando tradizionalmente **reti da circuizione** (ciancioli). Questo tipo di pesca ha preso il nome di "lampara" da quando, in tempi più recenti, le piccole imbarcazioni che operavano sotto costa hanno cominciato a utilizzare lampade a gas o ad acetilene per attirare i pesci durante la pesca notturna e poi rinchiuderli nella rete. Con l'aumento della capacità di pesca verificatosi a partire dal secondo dopoguerra, si sono cominciate ad utilizzare imbarcazioni più grandi e dotate di veri e propri riflettori. I pesci pescati con questo metodo sono considerati di migliore qualità, sia per il minore danneggiamento del prodotto sia per la taglia media maggiore.

Se questo tipo di pesca rimane stagionale, poiché impossibile da eseguire quando le sardine - nella stagione fredda - si spostano in acque più profonde, durante tutto l'anno si effettua invece il sistema di pesca comunemente chiamata "**volante**", in cui la rete viene trainata da due imbarcazioni accoppiate. Dalla rete da traino pelagica - che, al contrario della rete a strascico, opera lontano dai fondali - derivano la maggior parte delle catture. Tuttora una certa quota di prodotto proviene dalla **piccola pesca** con metodi artigianali che utilizza reti da posta, soprattutto all'interno delle lagune e in prossimità della costa in cui, fino ad alcuni anni fa, venivano impiegate anche le reti da spiaggia (sciabiche).

Grafico 2: Quantitativi pescati nei mari italiani suddivisi per attrezzo di pesca - anno 2015



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

LA PRODUZIONE NAZIONALE

Come si evince dalla tabella successiva la sardina è la seconda specie ittica più pescata in Italia.

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

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat¹

LUOGHI DI PRODUZIONE E CONSUMI

Nel Mare Adriatico viene catturato circa l'87% delle sardine, di cui più dei due terzi nell'alto Adriatico, in quanto particolarmente ricco di nutrienti portati dai grandi fiumi che sfociano in esso e che permettono un notevole sviluppo della specie.

La sardina viene consumata fresca su quasi tutte le coste italiane, con particolare concentrazione nel Veneto, in Sicilia e in Liguria. Alcuni piatti a base di questo pesce sono molto famosi e tipici della cucina italiana tradizionale, come la pasta con le sarde, le sarde a beccafico e le sarde in saor. La sardina è molto utilizzata anche sotto forma di inscatolato, sia sott'olio che - in misura minore - marinata e sotto sale.

La sardina, oltre ad essere il pesce più pescato in assoluto, vanta anche il primato di essere stato il primo ad essere conservato in scatola. La quota di prodotto conservato è dunque molto elevata, anche se - nei mesi

¹ ISTAT - Sistema informativo su agricoltura e zootecnia <http://agri.istat.it/>

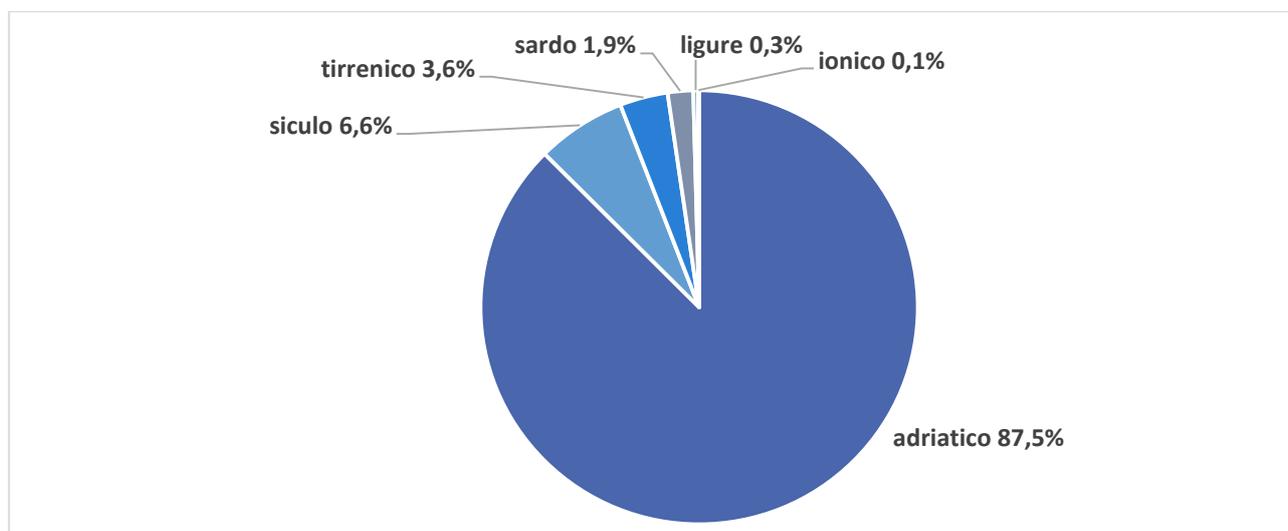
primaverili del 2017 - si è riscontrata una elevata percentuale di esemplari di ridotte dimensioni: caratteristica che riduce la possibilità di utilizzo del prodotto dall'industria conserviera. È auspicabile che il fenomeno riscontrato sia determinato da fattori contingenti e che non sia indizio invece di un mutamento stabile della specie.

Tabella 2: Produzione di sardine (tonnellate) nel Mediterraneo per litorale

Ligure	Litorale										
	Tirrenico				Sardo	Siculo	Ionico	Adriatico			
	Alto	Medio	Basso	Totale				Basso	Medio	Alto	Totale
100	677	13	337	1.027	543	1.912	24	2.627	5.371	17.261	25.259

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Grafico 3: Produzione di sardine nel Mediterraneo per litorale nel 2015

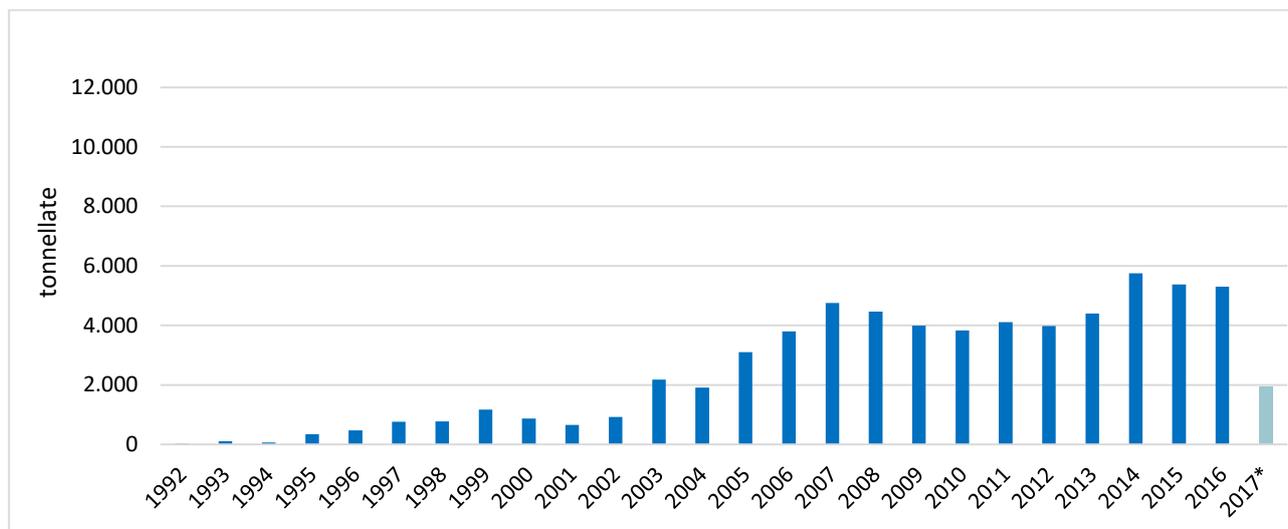


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IMPORTAZIONE ED ESPORTAZIONE

Fino ai primi anni Duemila, l'importazione di sardine era praticamente inesistente. Grazie all'aumento della capacità di pesca dei paesi del lato orientale dell'Adriatico - che dispongono di una flotta prevalentemente dedicata alla pesca di circuizione - si è registrato un discreto incremento, con l'arrivo di un prodotto di particolare pregio consumato soprattutto in Veneto e in Romagna nei mesi estivi, quando vige il fermo biologico delle attività di pesca.

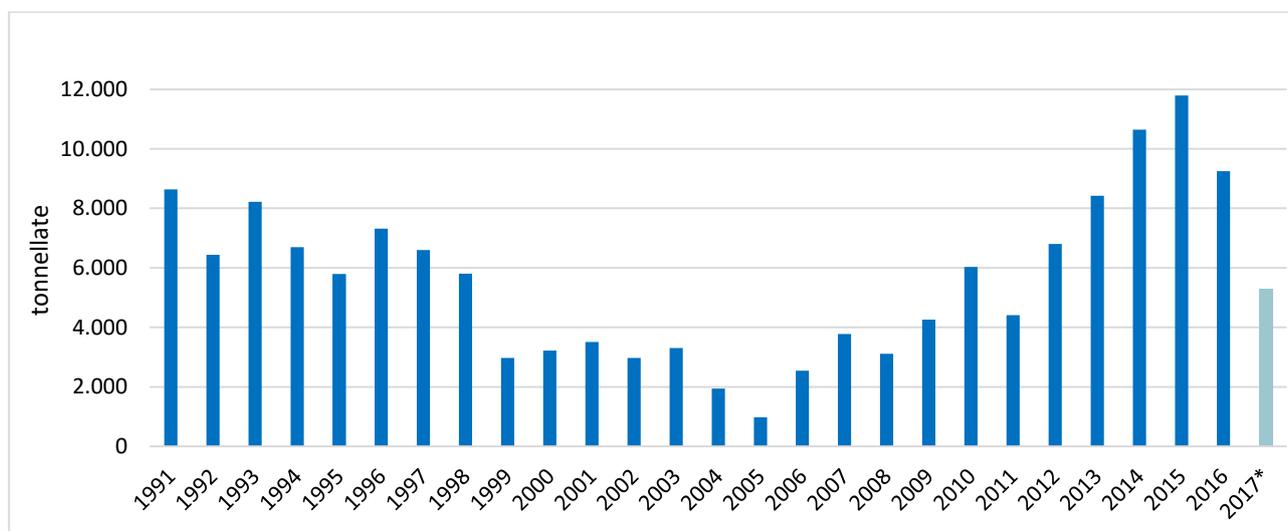
Grafico 4: Importazione nazionale di sardine



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Una quota non secondaria del pescato viene esportato, principalmente in Spagna. Come si osserva dal Grafico 5, l'andamento delle esportazioni si è notevolmente incrementato negli ultimi dieci anni.

Grafico 5: Esportazione nazionale di sardine

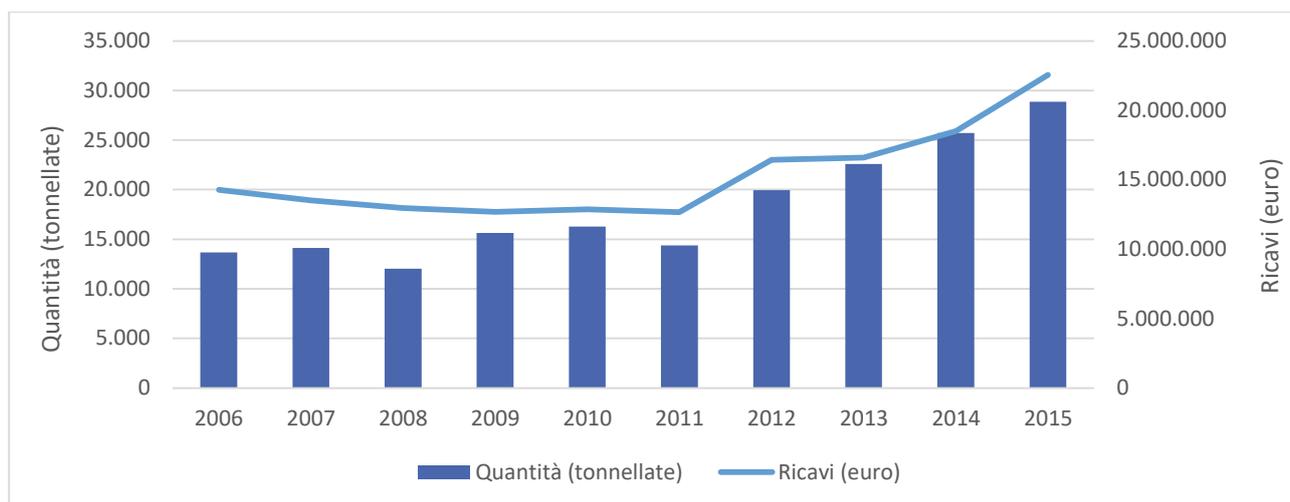


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IL VALORE ECONOMICO DELLA SARDINA

La sardina è probabilmente la specie ittica con il prezzo più basso tra quelle pescate in Italia. Nel Grafico 6 si osserva come i ricavi siano strettamente connessi al numero delle catture; la pesca della sardina però è considerata dai pescatori dell'Adriatico - soprattutto delle zone centrali e meridionali - un'attività relativamente secondaria, svolta quando i prezzi tendono ad aumentare e quando vi è un aumento della domanda per l'esportazione. Di conseguenza, i rendimenti risultano in calo.

Grafico 6: Produzione nazionale e ricavi della pesca marittima e lagunare di sardine nel Mediterraneo

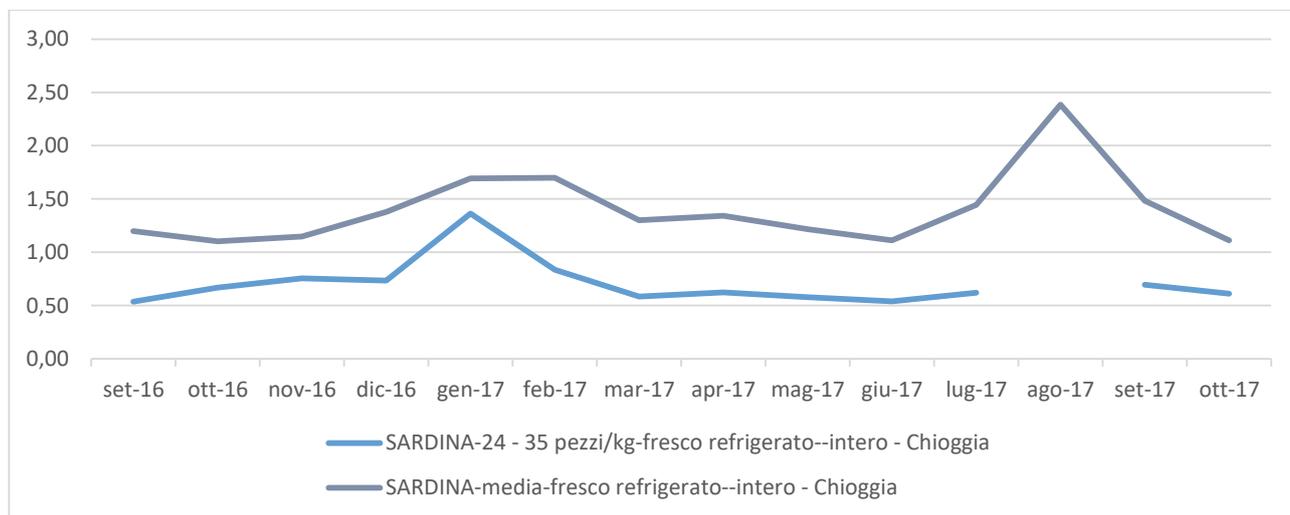


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Dato il suo notevole valore nutrizionale, nonché la facilità di pesca nei nostri mari, la sardina potenzialmente potrebbe essere un prodotto tra i più richiesti e pagati; invece, il prezzo pagato dal mercato appare largamente insufficiente. Da sempre è considerata una specie ittica a buon mercato, presente sulle tavole dei ceti popolari e poco apprezzata, al contrario, dai ceti più ricchi, che potevano permettersi pesce più difficile da pescare e, di conseguenza, più costoso. Appare necessario, quindi, elaborare specifiche strategie commerciali per incrementarne la quotazione e rivalutare i numerosi titoli di merito che la sardina ha acquisito sotto l'aspetto qualitativo e nutrizionale.

Come si può osservare dal Grafico 7, che mostra l'andamento dei prezzi nel mercato di Chioggia (il principale mercato per questa specie), le quotazioni della sardine negli ultimi due anni si sono sempre mantenute tra €0,50 e €1,50: unico picco osservabile è nel mese di agosto 2017, in cui però viene venduto il prodotto sbarcato nei porti croati.

Grafico 7: Andamento dei prezzi della sardina nel mercato di Chioggia



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

PROSPETTIVE

La sardina, comunque, è sicuramente uno dei pesci pescati nei mari nazionali il cui consumo dovrebbe essere promosso su larga scala, sia per le notevoli caratteristiche organolettiche sia per l'elevato contenuto di acidi grassi benefici, che ne fanno la miglior fonte di Omega-3.

Il forte aroma che rimane per lungo tempo sia nelle mani delle persone che si trovano a pulirlo e diliscarlo sia nei luoghi in cui il prodotto viene cucinato costituisce, però, il principale ostacolo al consumo di questa specie ittica. Di conseguenza, una possibile strategia di promozione dovrebbe passare necessariamente dalla vendita di una più elevata quota di prodotto già pulito e da un incremento dell'offerta di prodotto cotto, nonché potrebbe essere utile migliorare la conoscenza, presso i consumatori, delle tecniche e degli accorgimenti specifici per un'efficace pulizia del prodotto.