



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

FEAMP

2014 | 2020



ALICE

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -

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



L'alice o acciuga (*Engraulis encrasicolus*) è in assoluto il pesce più pescato in Italia e il più consumato, sia fresco che come conserva. Tutte le cucine regionali italiane, anche quelle di montagna, hanno qualche piatto che utilizza come ingrediente l'acciuga salata o in salamoia. Inoltre è tipico di molte aree costiere italiane il consumo dei cosiddetti "bianchetti", cioè acciughe e sardine allo stadio giovanile.

Le acciughe sono chiamate anche alici, soprattutto nel meridione e in Sicilia, termine che deriva dal latino *hallex*, una salsa che si otteneva da questi pesci.

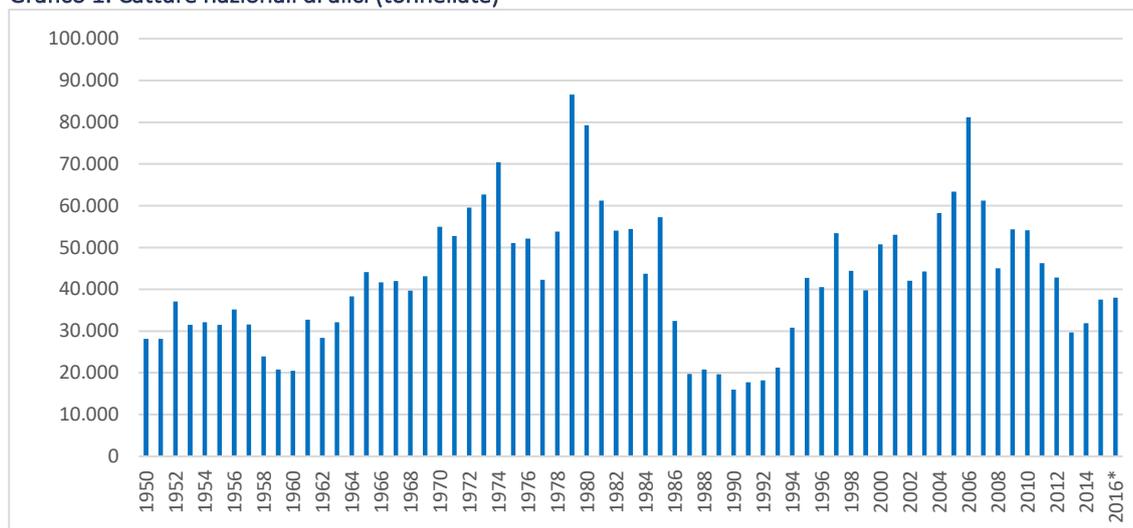
L'acciuga è una specie pelagica che vive in banchi costituiti da un grande numero di individui. Trascorre il periodo invernale al largo e a una profondità di circa un centinaio di metri; mentre tra aprile e ottobre, nel periodo della riproduzione, si avvicina alle coste. È una specie che si adatta a temperature e salinità molto variabili per cui frequentemente entra anche negli estuari dei fiumi, nelle lagune e nelle valli salmastre. Dal momento che si nutrono solo di plancton e altri piccoli organismi marini, le acciughe non assorbono i possibili inquinanti presenti nel mare e rappresentano per questo motivo un pesce sicuro e salutare. Vivono fino a sei anni e possono arrivare al massimo a una dimensione di una ventina di centimetri, ma raggiungono la maturità riproduttiva dopo circa un anno di vita quando hanno una lunghezza di 8-9 cm.

Le acciughe si trovano in tutti i mari italiani ma la loro concentrazione è particolarmente elevata nel Mar Adriatico, soprattutto nella parte settentrionale, dove questi pesci trovano le condizioni migliori per riprodursi e accrescersi, grazie alle sostanze nutritive portate dalle acque dei numerosi fiumi che sfociano in questo tratto di mare. Oltre al mare Adriatico, un'altra area riproduttiva delle acciughe si trova nelle acque che circondano il Gargano. Seppure molto presente nei nostri mari, l'acciuga si trova anche lungo le coste atlantiche, praticamente dalla Norvegia fino al Sudafrica.

LA PESCA

I quantitativi pescati di acciughe sono sempre stati abbastanza alti, raggiungendo il valore massimo nei primi anni Ottanta, per poi diminuire negli anni successivi. Un vistoso calo ha interessato l'inizio degli anni Novanta, probabilmente a causa di un impoverimento della risorsa ittica, dovuto forse anche ad una significativa presenza di meduse. Da allora, il numero dei pesci pescati è tornato ad aumentare, superando anche i livelli raggiunti negli anni Cinquanta.

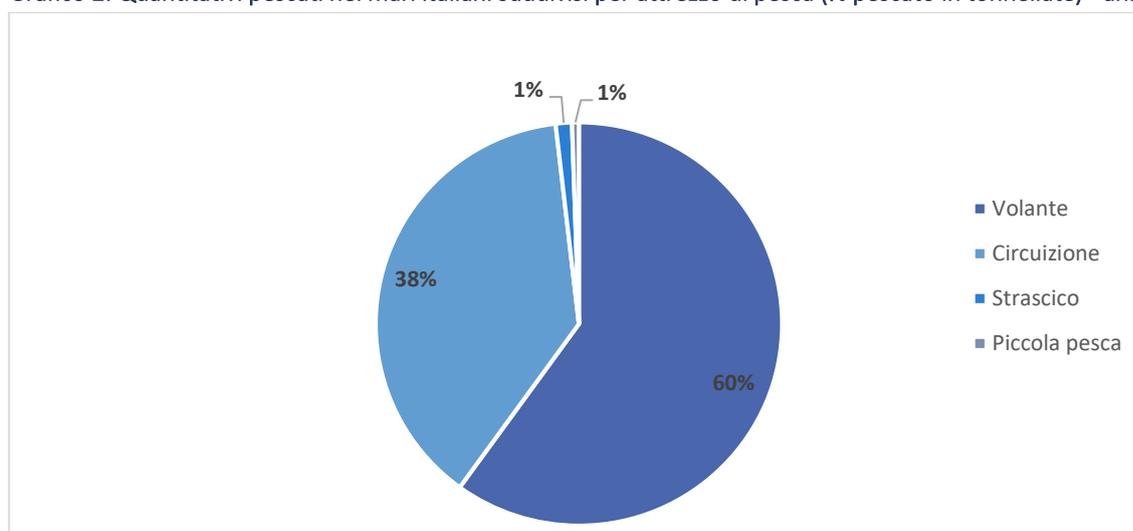
Grafico 1: Catture nazionali di alici (tonnellate)



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO. *dato 2016 Itafishstat

Per la pesca delle specie pelagiche si utilizzano prevalentemente due tipi di attrezzature: **reti da traino pelagiche** (dette volanti) singole o a coppia di imbarcazione e **reti da circuizione** munite di un sistema illuminante, tradizionalmente denominato "lampara" dall'uso di lampade a gas o ad acetilene da parte di piccole imbarcazioni per attirare i pesci durante la pesca notturna e accerchiarli con la rete (ciancio). Questo tradizionale metodo di pesca è condizionato da precisi fattori, quali assenza di luce e condizioni meteo-marine favorevoli, ma ha il merito di ridurre la cattura di pesci troppo piccoli, che non hanno ancora raggiunto la maturità sessuale. È però un tipo di pesca fondamentalmente stagionale, impossibile da effettuare quando i pesci, durante il periodo invernale, si spostano in profondità e si utilizza, quindi, il sistema di pesca "volante".

Grafico 2: Quantitativi pescati nei mari italiani suddivisi per attrezzo di pesca (% pescato in tonnellate) - anno 2015



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

LA PRODUZIONE NAZIONALE

Come si evince dalla tabella successiva l'acciuga è la prima specie ittica 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 2016

Specie di pesci	Quantità	% sul totale	Ricavi	% sul totale
Acciughe	37.969	20,2%	65.831	7,3%
Sardine	28.790	15,3%	22.281	2,5%
Nasello	8.258	4,4%	66.653	7,4%
Triglie Di Fango	5.919	3,1%	31.071	3,4%
Seppia Mediterranea	5.826	3,1%	54.320	6,0%
Pannocchie	5.278	2,8%	31.518	3,5%
Pesce Spada	3.946	2,1%	36.579	4,0%
Gamberi Rossi	2.540	1,4%	54.551	6,0%
Tonno Rosso	2.488	1,3%	25.017	2,8%
Sogliola Comune	2.353	1,3%	27.823	3,1%
Sugarello O Suro	1.795	1,0%	3.776	0,4%
Triglie Di Scoglio	1.790	1,0%	18.649	2,1%
Cefalo Calamita	1.752	0,9%	1.486	0,2%
Lanzardo	1.717	0,9%	4.277	0,5%
Tonni alalunga	1.491	0,8%	4.975	0,6%
Pesce Sciabola	1.419	0,8%	6.480	0,7%
Cefali	1.277	0,7%	4.302	0,5%
Boghe	1.111	0,6%	2.817	0,3%
Murice Spinoso	1.002	0,5%	1.584	0,2%
Tonnetto	992	0,5%	3.208	0,4%
Capone Luzerna	991	0,5%	6.302	0,7%
Lampughe	971	0,5%	4.935	0,5%
Pagello Fragolino	940	0,5%	7.435	0,8%
Mendola, Mennola	937	0,5%	4.532	0,5%
Budego	901	0,5%	7.416	0,8%
Orate	853	0,5%	9.568	1,1%
Merlano o Molo	804	0,4%	2.549	0,3%
Ricciole	803	0,4%	8.195	0,9%
Altre specie	63.107	33,6%	385.665	0,43
Totale complessivo	188.020	100,0%	903.794	1,00

Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Itafishstat

LUOGHI DI PRODUZIONE E CONSUMI

Nel Mare Adriatico viene catturato circa il 72% delle acciughe, anche se è un prodotto che, come detto, è presente in tutti i nostri mari. La sua pesca per la produzione sotto sale o di altri derivati è tradizionale soprattutto nelle aree liguri, campane e siciliane.

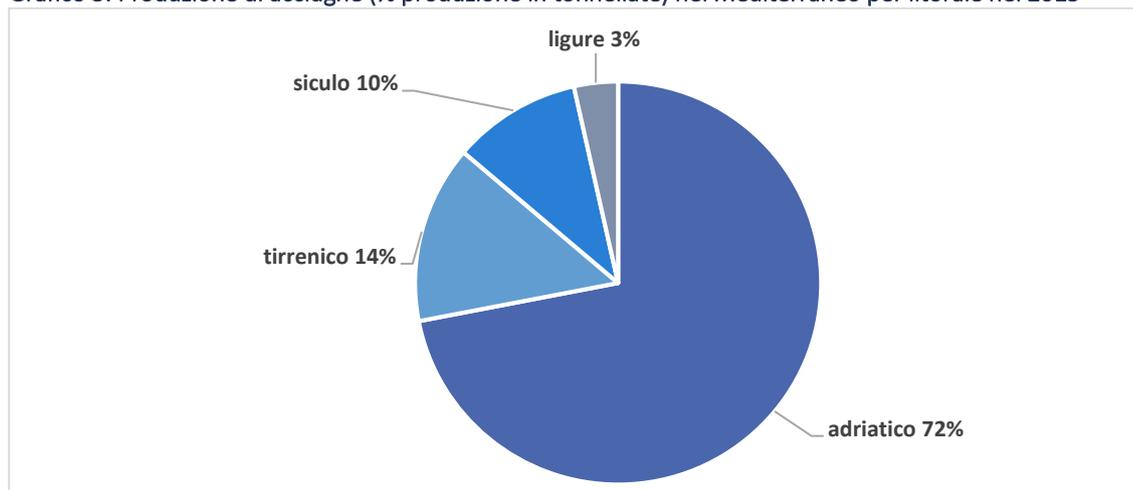
Una gran parte delle acciughe pescate ogni giorno viene destinata alla produzione sottolio o sotto sale: l'acciuga infatti è molto utilizzata sotto forma di inscatolato. L'uso nella cucina italiana è frequente anche nelle zone dell'entroterra, come nel caso della bagna cauda piemontese, ed entra come ingrediente in zuppe e condimenti sia sotto sale che in pasta.

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

Ligure	Litorale										
	Tirrenico				Sardo	Siculo	Ionico	Adriatico			
	Alto	Medio	Basso	Totale				Basso	Medio	Alto	Totale
1.309	2.247	403	2.683	5.333	113	3.837	19	5.688	8.151	13.061	26.900

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Grafico 3: Produzione di acciughe (% produzione in tonnellate) nel Mediterraneo per litorale nel 2015

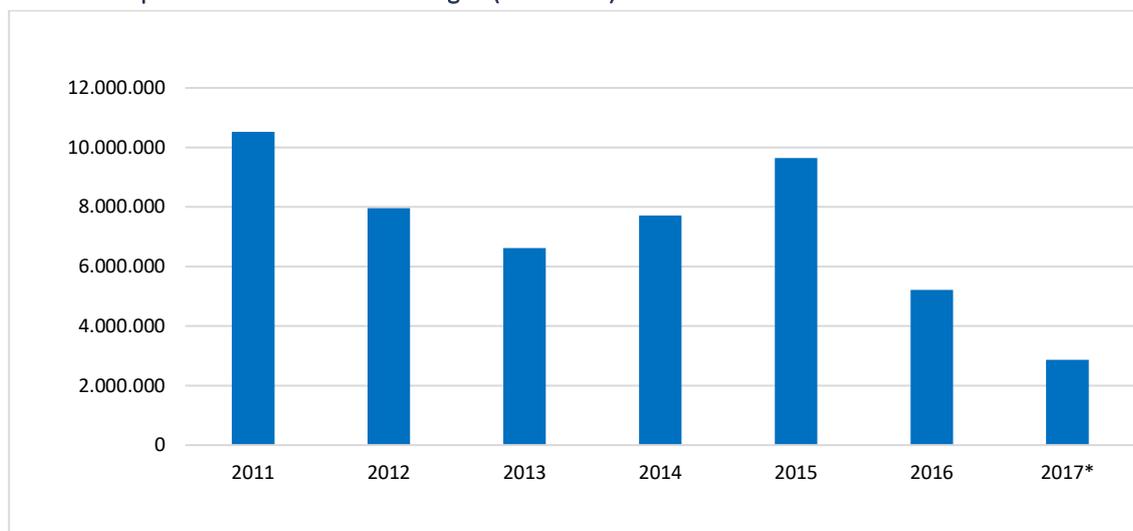


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IMPORTAZIONE ED ESPORTAZIONE

Come si nota dalla comparazione dei due grafici seguenti, l'exportazione delle acciughe - almeno a partire dal 2011 - è stata di gran lunga più significativa rispetto all'import, a testimonianza della ricchezza di questa specie nei mari italiani. A partire dal 2015 si registra un calo piuttosto significativo.

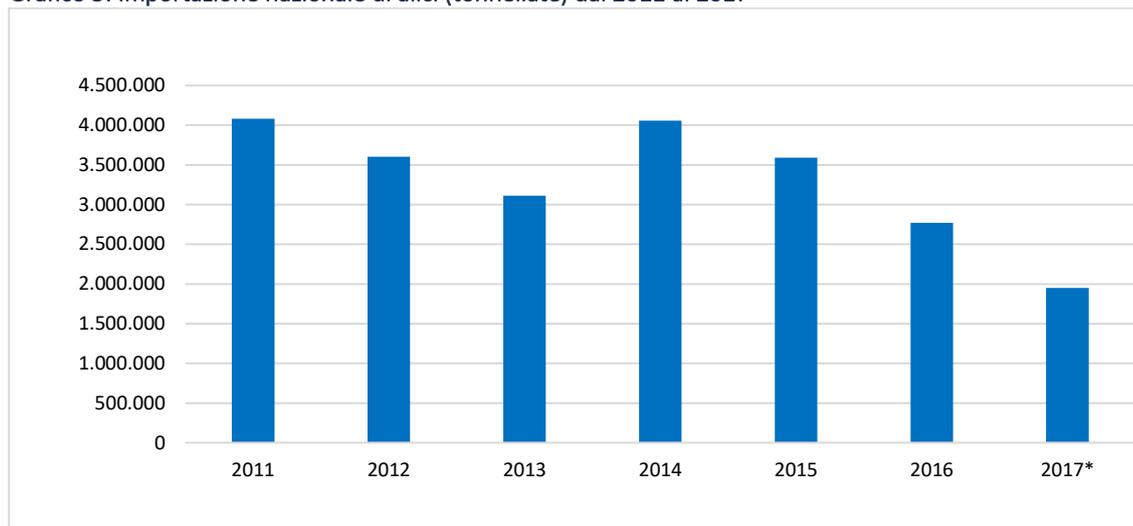
Grafico 4: Esportazione nazionale di acciughe (tonnellate) dal 2011 al 2017*



* Dato 2017 riferito al periodo gennaio-luglio
Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

Le importazioni di acciughe non presentano valori particolarmente alti e risultano in calo dal 2014. Sono rappresentate in buona parte da prodotto importato quando nei nostri mari è attuato il fermo pesca biologico che, per molte zone, coincide con la stagione turistica e, quindi, con un aumento della domanda. L'Italia, inoltre, è anche un forte importatore di acciughe salate, soprattutto dalla Spagna e dal Portogallo.

Grafico 5: Importazione nazionale di alici (tonnellate) dal 2011 al 2017*



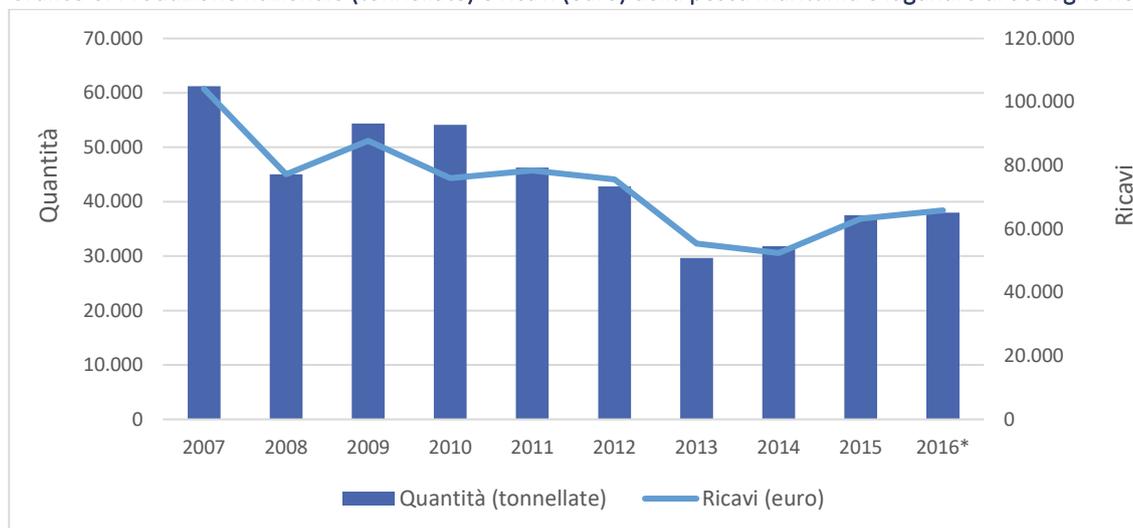
* Dato 2017 riferito al periodo gennaio-luglio

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IL VALORE ECONOMICO DELL'ACCIUGA

Le curve dei quantitativi e dei ricavi hanno un andamento molto simile, segno che i prezzi sono stati relativamente costanti del periodo considerato. Solo negli anni 2009 e 2010 si osserva un aumento dei quantitativi ma non dei ricavi, segno che invece i prezzi sono stati più bassi; mentre nel 2013 si evidenzia un calo della pesca in parte controbilanciato dall'aumento dei prezzi.

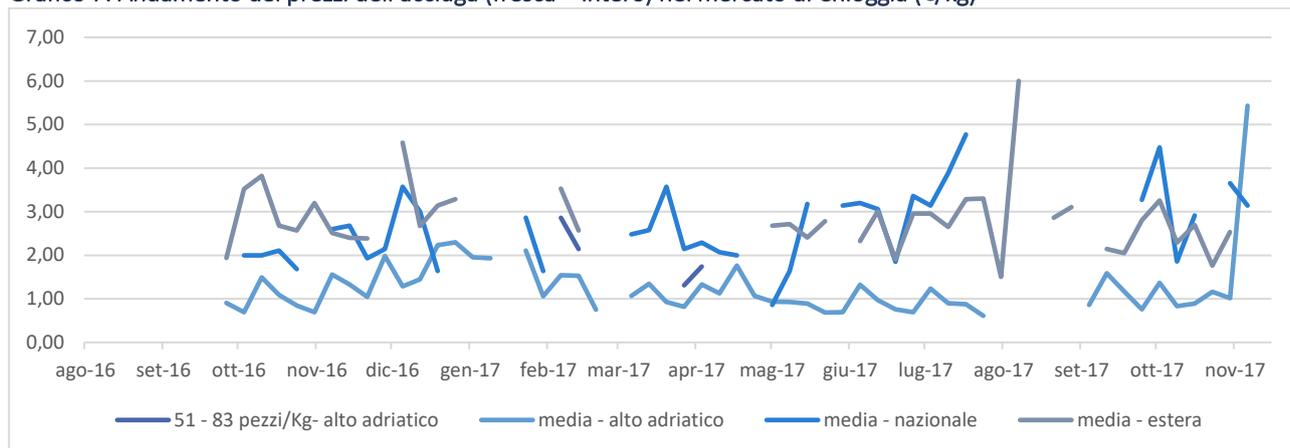
Grafico 6: Produzione nazionale (tonnellate) e ricavi (euro) della pesca marittima e lagunare di acciughe nel Mediterraneo



Fonte: Elaborazioni Unioncamere e BMTI su dati Istat. * dato 2016 Itafishstat

Come si può osservare nei successivi grafici, che riportano l'andamento dei prezzi nei tre principali mercati per le alici (Chioggia, Milano, Roma), esistono importanti differenze nelle quotazioni a seconda della taglia e del metodo di pesca. L'estrema variabilità delle quotazioni è determinata da fattori climatici, per cui tutte le volte che la pesca è ostacolata dal meteo si registrano aumenti repentini dei prezzi. Questo fatto è riconducibile alla brevissima capacità di conservazione che impone di consumare il prodotto nel giro di pochi giorni.

Grafico 7: Andamento dei prezzi dell'acciuga (fresca – intero) nel mercato di Chioggia (€/kg)



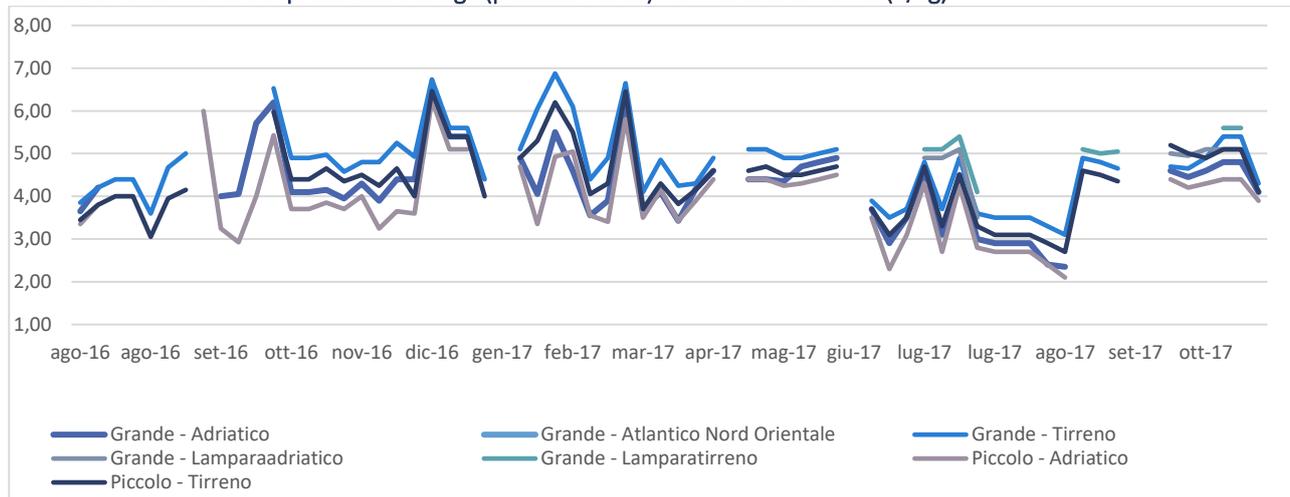
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercati all'ingrosso

Grafico 8: Andamento dei prezzi dell'acciuga nel mercato di Milano (Alici fresco di volante p.v.n.) (€/kg)



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

Grafico 9: Andamento dei prezzi dell'acciuga (pescato fresco) nel mercato di Roma (€/kg)



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

Il valore economico dell'acciuga comunque è decisamente migliore rispetto a quello della simile sardina e, di conseguenza, viene preferita dai pescatori poiché permette maggiori ricavi.

PROSPETTIVE

L'acciuga è commercializzata fresca, congelata, salata, sott'olio, in salsa ed in pasta ed è la specie di pesce fresco più acquistata in Italia. Sebbene la disponibilità di questa specie non sia in crisi, esiste un problema legato alla dimensione del pescato: si sta osservando, infatti, una continua riduzione delle taglie tale da rendere difficoltoso il processo di salatura. Seppure, quindi, non sia tra le specie a maggior rischio appare necessario adottare delle strategie - già attuate con successo per la popolazione atlantica e per quella del Pacifico - che possano permettere a una quota più consistente della popolazione delle acciughe di raggiungere una dimensione maggiore.

Data l'appartenenza alla famiglia del pesce azzurro, l'acciuga ha ottime proprietà nutrizionali: le sue carni sono ricche di acidi grassi della serie Omega 3 e caratterizzate da un buon quantitativo di proteine. Al contrario della sua omologa sardina, inoltre, si pulisce più facilmente e ha un odore meno forte: motivi per cui trova ampio spazio sulle tavole italiane.