



mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

CARPA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



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

La carpa è un pesce d'acqua dolce appartenente alla famiglia dei Ciprinidi; è originaria dell'Europa orientale e dell'Asia, dove è stata allevata e selezionata per secoli sia per la facilità dell'allevamento che per le qualità nutrizionali ed organolettiche delle sue carni.

La carpa ha il corpo di colore oro-marrone, appiattito sui lati, col dorso coronato da una lunga pinna dorsale. La bocca, allungabile e protrattile, facilita la presa del cibo sui fondali. Esistono diverse varietà di carpa, frutto della selezione operata nel corso dei secoli.

CARPA COMUNE



In Italia vivono due varietà, le cui differenze sono sostanzialmente dovute alla presenza o meno delle squame: la forma originaria della carpa è denominata "a squame" ed è caratterizzata da squame grosse e uniformemente distanziate.

Fra le specie domestiche si trova la "carpa a specchi" con poche squame distribuite in maniera irregolare. Una carpa può raggiungere un peso di 30 kg e una taglia pari o superiore a un metro.

Allo stato selvatico la distribuzione della specie copre tutto il territorio nazionale, con maggiore frequenza nel fiume Po e nel suo delta, nel tratto terminale dei suoi affluenti e in genere nei corsi d'acqua della pianura e nei canali di bonifica, che rappresentano un ambiente ottimale per questa specie. Si trova anche nelle acque poco profonde dei grandi laghi alpini e dei laghi vulcanici del Centro Italia. La specie predilige infatti acque ferme o moderatamente correnti, con fondi melmosi e ricchi di vegetazione.

CARPA A SPECCHI



CARPA KOI

Occorre inoltre ricordare l'utilizzo ornamentale che hanno alcune varietà giapponesi conosciute anche come carpe Koi. Si tratta di animali dai colori intensi, risultato di secoli di selezione: alcuni esemplari particolari possono avere anche prezzi elevatissimi. Il commercio di carpe ornamentali ha avuto un notevole sviluppo negli ultimi anni ed è frequente osservarne alcuni esemplari in parchi pubblici e privati.



L'ALLEVAMENTO

Si ha riscontro dell'allevamento di carpe fin dall'epoca romana, ma fu solo nel Medioevo che la carpa cominciò ad essere allevata nelle acque di superficie in tutta Europa. Inoltre, le carpe erano spesso allevate nei monasteri e utilizzate per il consumo nei giorni di "magro". Fino a pochi anni orsono veniva diffusamente allevata nelle risaie e nei maceri della canapa; attualmente, la carpicoltura nazionale è prevalentemente dedicata al ripopolamento.

Questa specie è anche largamente utilizzata nell'ambito della pesca sportiva, in cui si è sviluppata una vera e propria disciplina detta "carpfishing", dedicata totalmente alla cattura dei ciprinidi (la carpa in particolare).

L'allevamento della carpa è in genere semi-intensivo: può essere allevata in monocoltura o in policoltura (insieme ad altre specie d'acqua dolce come il luccio, il pesce gatto o la carpa argentata).

La carpa viene riprodotta in avannotterie. Quando le uova si schiudono, le larve sono trasferite in piccole vasche poco profonde o stagni alimentati con acqua ricca di plancton. All'inizio la produzione naturale dello stagno in termini di plancton, vegetazione e invertebrati bentonici, è sufficiente a nutrire le giovani carpe. In seguito, però, i pesci ricevono spesso un'alimentazione aggiuntiva, come farina di cereali o varie miscele di mangimi. In autunno lo stagno viene ripulito e le carpe sono trasferite in uno stagno più profondo per lo svernamento; se le temperature della zona non sono troppo basse possono essere lasciate nello stagno iniziale fino all'arrivo della primavera. Durante i mesi più freddi le carpe entrano in un periodo di attività ridotta durante il quale si nutrono poco o per niente. La primavera successiva esse vengono stabulate in vasche di estivazione adibite all'allevamento di pesci di due anni. Nella primavera del loro terzo anno le carpe passano in grandi stagni di ingrasso.

In genere il prelievo dei pesci avviene in autunno (prima del congelamento dell'acqua); gli esemplari sono prelevati in base alla taglia e destinati alla riproduzione o commercializzati.

Per ottenere una taglia adeguata alla commercializzazione, che in genere va dai 30 ai 50 cm di lunghezza per un peso compreso tra 1,5 e 3 kg (a seconda della regione), nelle condizioni meteorologiche europee sono necessari solitamente tre o quattro anni.

IL CONSUMO

Al giorno d'oggi la carpa è prevalentemente consumata nell'Europa continentale e orientale ed è uno dei cibi tradizionali del periodo natalizio. Normalmente viene lasciata in acqua dolce pulita per alcune settimane per migliorarne il gusto prima della commercializzazione. Tuttavia, la produzione di carpe avviene in tutto l'arco dell'anno sia per il consumo diretto che al fine di ripopolare le acque destinate all'esercizio della pesca sportiva.

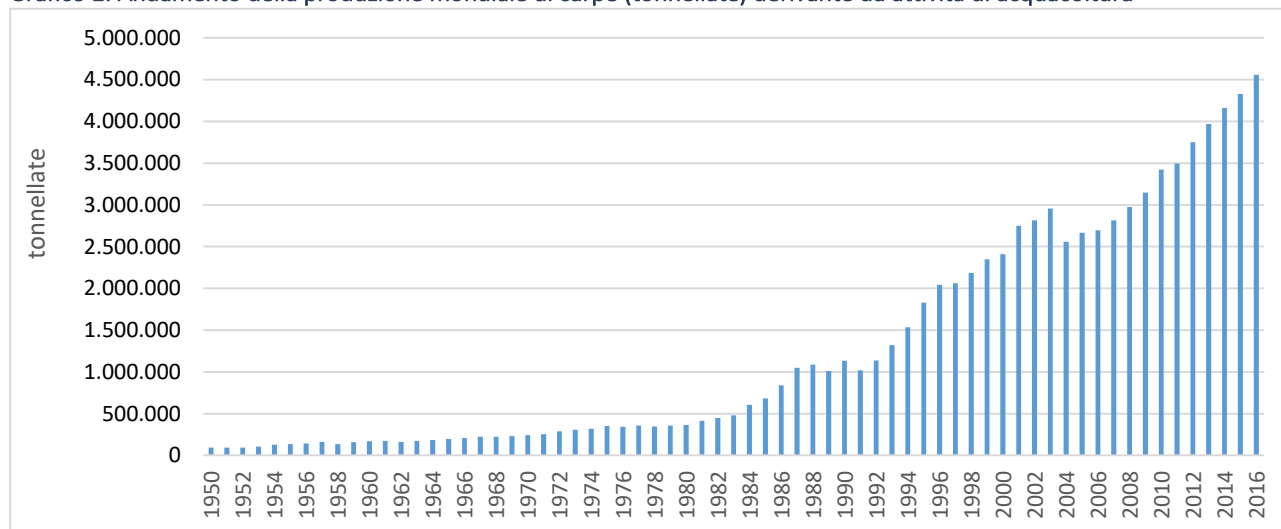
È piuttosto frequente l'uso di comprare carpe vive per farle "spurgare" alcuni giorni nell'acqua limpida e eliminare il gusto "di fango". Il sapore della carpa varia molto a seconda della qualità e delle caratteristiche dell'acqua in cui viene allevata: la stabulazione in acque correnti e pulite evita infatti il caratteristico "sapore di fango" che la carpa assumerebbe naturalmente durante la sua vita in fondali fangosi. Il sapore sgradevole che si ritrova nelle carni di questo pesce è dato da una molecola chiamata "geosmina", prodotta da microorganismi che popolano il terreno e il fango dei fondali e che il pesce assorbe durante la sua vita: con un'apposita fase di finissaggio in acque "pulite" tende però a sparire nel giro di una settimana, liberando le carni da aromi sgradevoli.

Come per altre specie ittiche è in atto una diversificazione dell'offerta che sta portando alla produzione di semipreparati (tagliati, freschi o affumicati, in filetti o tranci) o preparati secondo le ricette tradizionali. Negli ultimi anni si è osservato anche un incremento della presenza di prodotto congelato.

LA PRODUZIONE MONDIALE DI CARPE

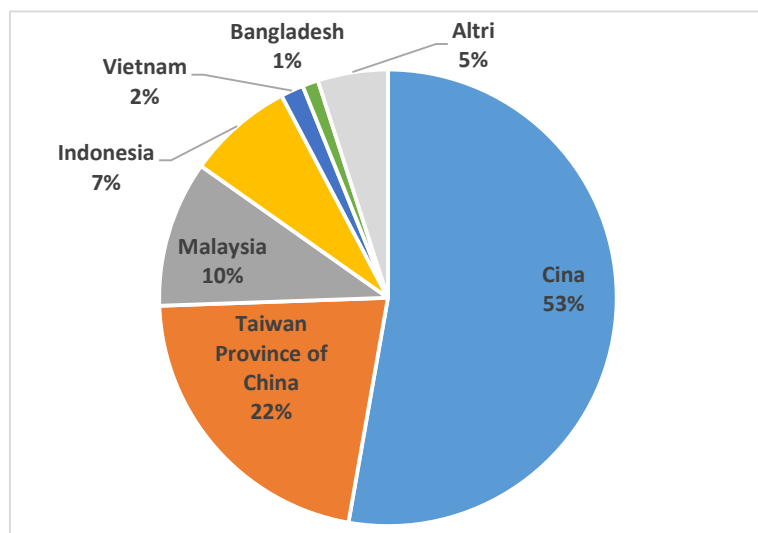
La quasi totalità delle carpe commercializzate nel mondo deriva dall'attività di acquacoltura. La produzione ha mostrato un incremento costante già dagli anni successivi al secondo dopoguerra, crescita che si è intensificata dall'inizio degli anni '80.

Grafico 1: Andamento della produzione mondiale di carpe (tonnellate) derivante da attività di acquacoltura



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

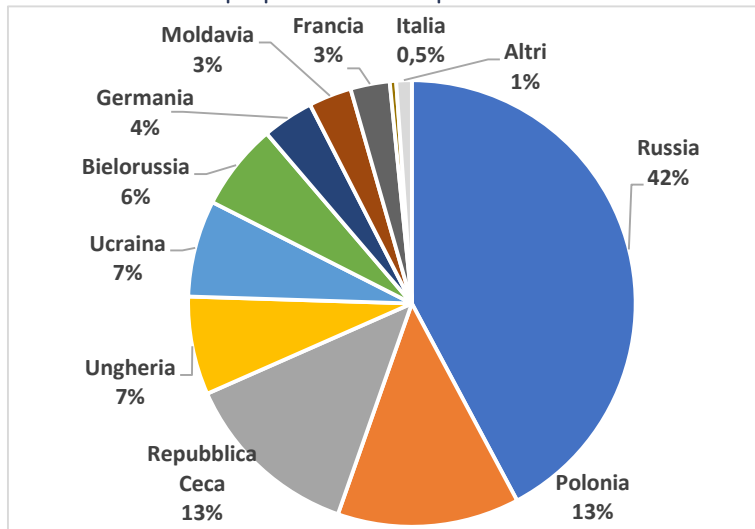
Grafico 2: Paesi produttori di carpe nel 2016



I principali produttori si trovano in Asia orientale, soprattutto in Cina e Taiwan. La produzione asiatica è così elevata da coprire il 95% del totale mondiale, che nel 2016 ha superato i 4,5 milioni di tonnellate, ponendo la carpa al primo posto tra i pesci allevati in acqua dolce.

Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Fao

Grafico 3: Paesi europei produttori di carpe nel 2016



Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Fao

Nel continente europeo la carpa viene principalmente allevata nei paesi dell'Europa orientale e centrale ed il principale produttore risulta essere la Russia. Per quanto riguarda l'Unione Europea, i principali produttori di carpa sono anch'essi paesi centro orientali, in particolare la Polonia, la Repubblica Ceca e l'Ungheria.

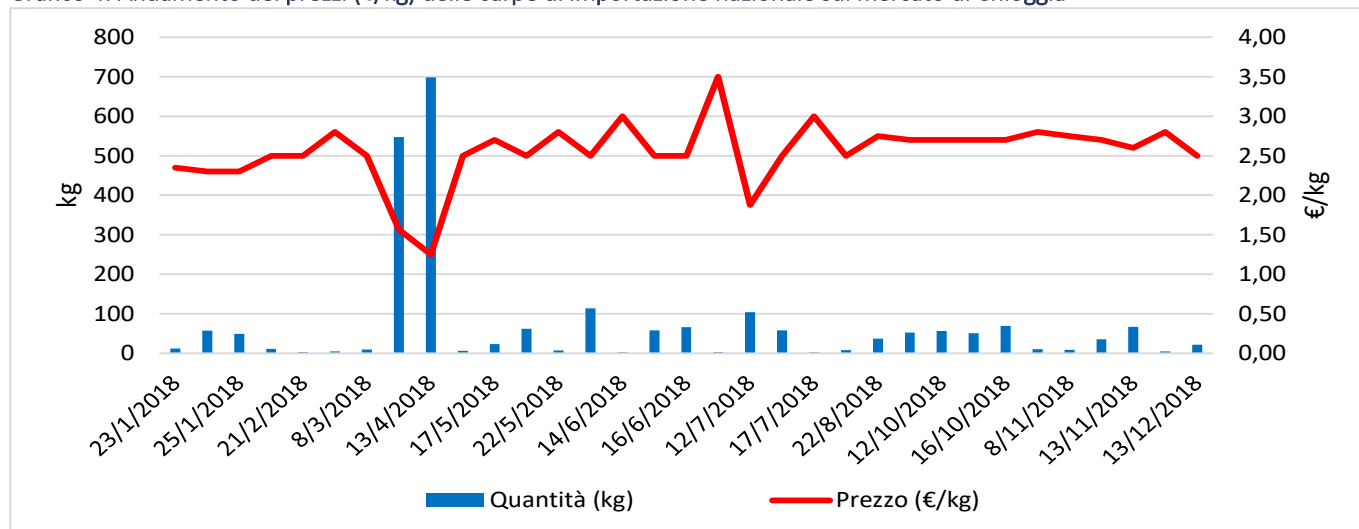
LA PRODUZIONE NAZIONALE DI CARPE

Il consumo di carpe in Italia si è mantenuto per secoli abbastanza elevato e legato alle attività del mondo rurale: fino alla fine degli anni '60 risultava di una certa consistenza soprattutto in Val Padana, nelle zone pianeggianti ricche di canali e fiumi, quali le valli dell'Arno e del Tevere, e nei centri abitati vicini a laghi non molto profondi come il lago Trasimeno. Oggi si mantiene un certo consumo in alcune zone della Lombardia e del Piemonte: il piatto a base di carpa più noto, per quanto riguarda la gastronomia nazionale, forse, è la carpa in porchetta nella zona del lago Trasimeno. Ad oggi l'allevamento della carpa in Italia viene prevalentemente effettuato per il ripopolamento dei laghetti di pesca sportiva.

IL VALORE ECONOMICO DELLE CARPE

Nel corso degli ultimi anni l'incremento dell'immigrazione dall'Europa orientale e dall'Asia ha fatto sì che i consumi di carpe tornassero ad aumentare, anche se in misura non particolarmente rilevante. La carpa, che ha un costo piuttosto limitato, torna a suscitare un certo interesse. Osservando gli andamenti del mercato di Chioggia, un mercato che funge da collettore sia per i prodotti pescati nel delta del Po che per gli allevamenti estensivi delle valli venete e emiliane, emerge una certa disponibilità soprattutto nei mesi primaverili. Durante gli altri periodi dell'anno i volumi venduti si mantengono su livelli più o meno costanti, con interruzioni in autunno e inverno. I prezzi risultano sempre correlati alle quantità vendute: si notano cali considerevoli nei periodi di maggiore vendita.

Gráfico 4: Andamento dei prezzi (€/kg) delle carpe di importazione nazionale sul mercato di Chioggia

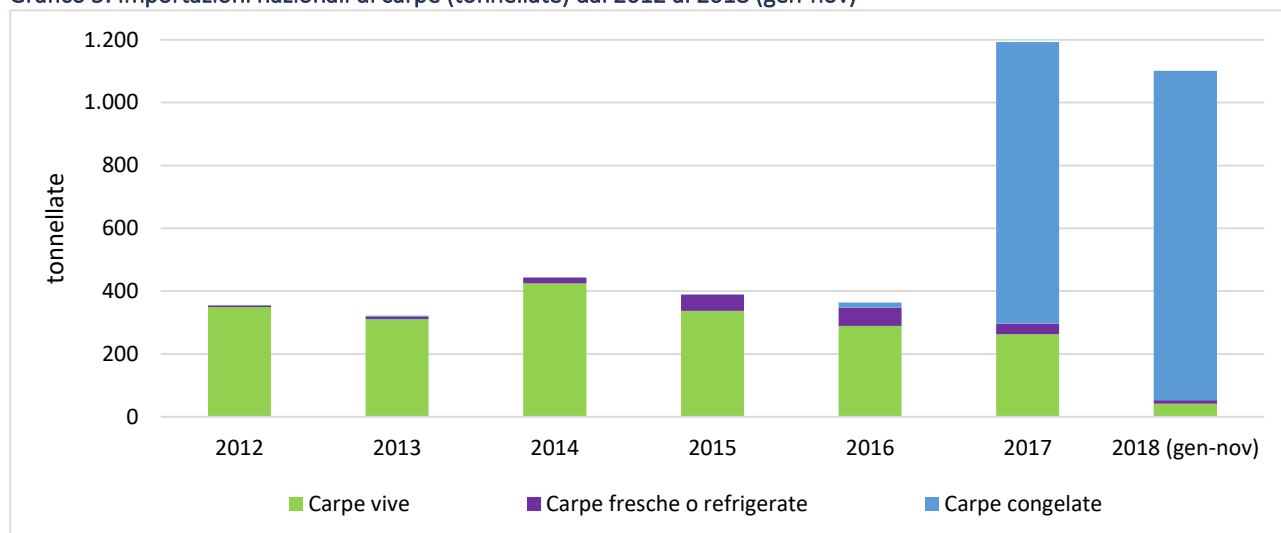


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso di Chioggia

IMPORTAZIONE

L'Italia è prevalentemente un paese importatore di carpa. Si osserva come negli ultimi due anni si sia sviluppata una tendenza all'importazione di prodotto congelato, principalmente dai grandi produttori asiatici.

Gráfico 5: Importazioni nazionali di carpe (tonnellate) dal 2012 al 2018 (gen-nov)



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

La carpa, nell'immaginario comune, è vista come un pesce d'acqua dolce di scarsa qualità, poco salubre e dalle caratteristiche organolettiche complessivamente sgradevoli: non è infatti un caso che la pesca sportiva della carpa preveda quasi sempre la liberazione dei pesci. Sarebbe comunque interessante rendere

consapevoli i consumatori delle qualità organolettiche delle carpe che hanno effettuato la fase di finissaggio in acque non fangose e della possibilità di trattare le carni con marinature volte all'eliminazione degli aromi sgradevoli. La carpa, come anche la tilapia, avendo un buon indice di conversione degli alimenti e potendo essere alimentate con mangimi di provenienza prevalentemente vegetale, può rappresentare una interessante alternativa ad altri pesci di allevamento carnivori. A questo scopo occorre una campagna promozionale con l'obiettivo, da un lato, di dimostrare come una carpa derivata da un congruo finissaggio in acque pulite sia un buon pesce da mangiare e, dall'altro lato, volta a sensibilizzare gli allevamenti ittici verso un ciclo di produzione che preveda una stabulazione finale in acque limpide, tale da ottenere animali di elevata qualità.