



mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

COZZA O MITILO

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



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

LE SPECIE



Il consumo delle cozze ha origini antichissime, tanto è vero che alcune insenature particolarmente adatte al loro accrescimento, come il Golfo di Taranto, erano già rinomate in epoca romana. Anche la pratica dell'allevamento della cozza è molto antica: se ne hanno le prime testimonianze già nel XIII secolo sulle coste atlantiche francesi. Successivamente, trattandosi di una specie ubiquitaria e con un accrescimento rapido, soprattutto nelle acque ricche di plancton, l'allevamento si è esteso anche nel Mediterraneo e, ad oggi, è il mollusco di gran lunga più allevato.

In Italia la specie presente ed intensamente allevata è il *Mytilus galloprovincialis*, diverso ed allo stesso tempo difficilmente distinguibile dal congenere atlantico (*M. edulis*). Anche se appartenente a un genere diverso, è particolarmente consumata soprattutto in Puglia la cozza pelosa o modiola (*Modiolus barbatus*): questa viene direttamente prelevata in natura e ha un valore commerciale almeno tre volte più elevato rispetto alla cozza comune.

Le cozze appartengono al gruppo dei Molluschi Bivalvi, in quanto la conchiglia è costituita da due valve di uguali dimensioni che sono costituite prevalentemente da carbonato di calcio e nella nostra cozza si presentano di colore nero violaceo. Sul lato esterno di ogni valva sono ben visibili i segni di accrescimento radiali. La parte interna della conchiglia è liscia e madreperlacea. I maschi della specie si presentano internamente di colorazione pallida, bianca o giallastra, rispetto alle femmine, che invece sono di un bel colore arancio, talvolta molto intenso.

Oggi non è insolito sentir parlare di “mussel watch”, ovvero l'impiego delle cozze come bioindicatori sullo stato di inquinamento delle acque: ciò è possibile in quanto i mitili sono accumulatori di sostanze inquinanti. I “campioni” destinati a questo impiego vengono prelevati da impianti non contaminati e disposti in apposite gabbie, poste nei punti di interesse per le analisi, per un determinato periodo utile al rilevamento di eventuali sostanze chimiche inquinanti.

L'HABITAT E LA BIOLOGIA

Le cozze vivono a contatto con i fondali marini e sono in grado di rimanere ancorate alle rocce grazie alla produzione del loro secreto che prende il nome di bisso. Si tratta di una “radice” filamentosa costituita da cheratina la quale è in grado di solidificarsi appena entra in contatto con l'acqua; in tal modo conferisce sostegno e permette la formazione di numerosi gruppi: le cozze tendono infatti a vivere unite tra di loro.

È un mollusco particolarmente fecondo con tempi rapidi di deposizione delle uova e produzione delle larve. Alle latitudini temperate questa fase avviene nel periodo invernale. Le larve fluttuano per alcuni giorni trasportate dalle correnti fino al momento in cui tendono a sprofondare ed ancorarsi a diversi supporti naturali o, nel caso dell'allevamento, artificiali. Per raggiungere la dimensione commerciale di almeno 5 cm occorrono tra i 13 i 15 mesi.

L'ALLEVAMENTO

La mitilicoltura viene praticata principalmente attraverso due sistemi: con pali fissi e su filari galleggianti o long-line.

Il sistema a pali fissi è diffuso nelle zone lagunari o nei pressi di siti costieri riparati dalle forti mareggiate e consiste nella disposizione, secondo alcuni schemi, di pali che un tempo venivano costruiti in legno di castagno mentre al giorno d'oggi risultano principalmente fabbricati in cemento o metallo. Ai pali vengono appese le calze, reti tubolari in materiale plastico (polipropilene), che al loro interno contengono i mitili (l'insieme della struttura e dei mitili è detto resta).

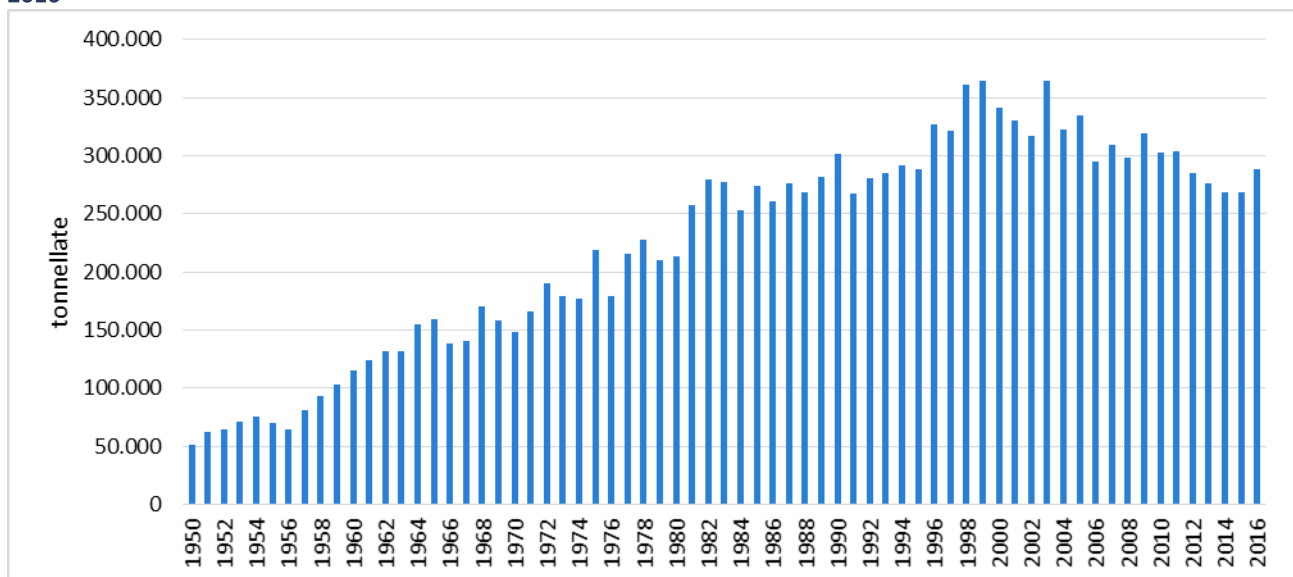
In mare aperto, invece, vengono utilizzati sistemi con filari galleggianti o long-line che sono collegati a delle boe fissate sul fondo ai quali vengono appese le calze. In appositi stabili si segue il processo evolutivo del mitilo dallo stadio di uova fino al raggiungimento di una dimensione di circa 1,5-2,0 cm. Successivamente questi vengono inseriti all'interno delle calze.

Gli allevamenti sono classificati inoltre in base alla "classe sanitaria", rilevata mediante indicatori di inquinamento microbiologico (*Escherichia Coli* e *Salmonella* spp.) direttamente dalla polpa dei molluschi. Gli allevamenti con acque di classe A possono destinare il prodotto fresco direttamente al consumo umano, mentre gli allevamenti con acque di classe B devono far stabulare il prodotto in un centro di depurazione per un breve periodo. Per quanto riguarda i prodotti da acque di classe C, è invece necessario prolungare il periodo di stabulazione nel centro di depurazione a oltre 2 mesi.

LA PRODUZIONE

La produzione delle cozze ha avuto tra gli anni '70 e gli anni 2000 un incremento quasi esponenziale, dovuto al forte aumento della domanda e al miglioramento delle tecnologie di produzione, che hanno ridotto drasticamente i costi portando il prezzo di questo prodotto a livelli accessibili a qualunque fascia di reddito. Dall'inizio degli anni '90 è seguito un periodo di stabilità e un ulteriore incremento della produzione che ha coinciso con lo sviluppo di questa attività nel Mediterraneo orientale e meridionale. Successivamente, verso la metà degli anni 2000 fino ad oggi, il livello della produzione si è stabilizzato intorno alle 300.000 tonnellate.

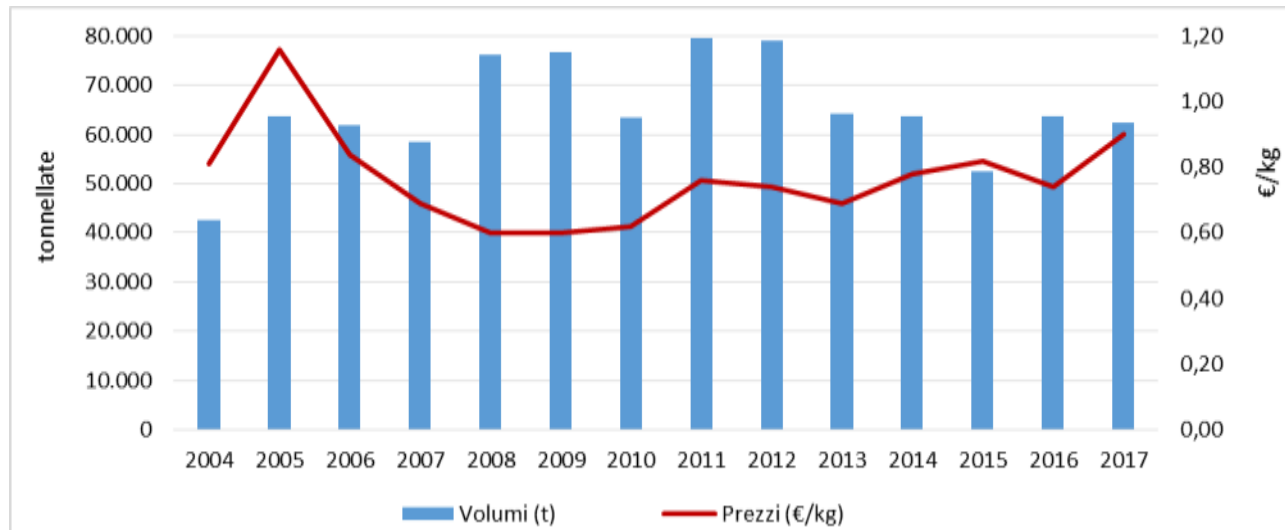
Grafico 1: Andamento della produzione mondiale di cozze (tonnellate) derivante da attività di acquacoltura dal 1950 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

La produzione nazionale di cozze si mantiene su livelli pressoché stabili dal 2005, ovvero tra le 60.000 e le 80.000 tonnellate, ma con un andamento altalenante, le cui cause sono probabilmente da ricercare nelle forti variazioni climatiche intercorse in questi anni. L'andamento dei prezzi, grazie anche alle importazioni da altri paesi, non ha sostanzialmente risentito delle variazioni di produzione e si è mantenuto su livelli quasi costanti.

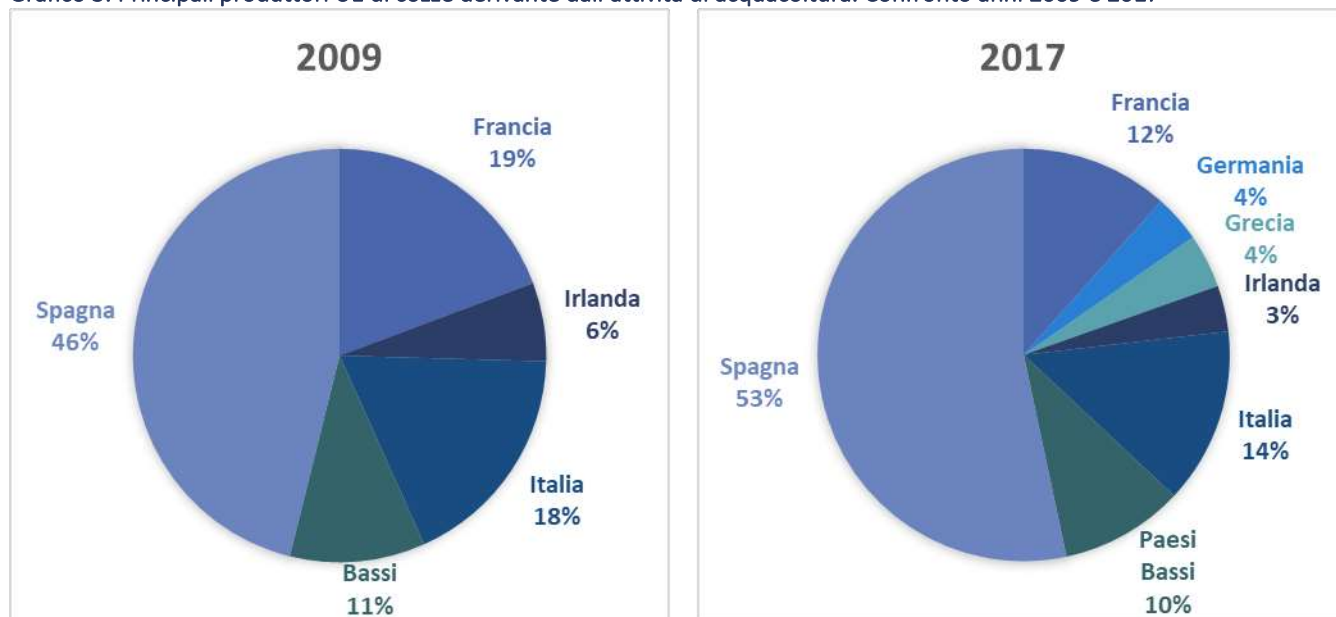
Grafico 2: Andamento della produzione italiana di cozze (tonnellate) derivante dall'attività di acquacoltura dal 2004 al 2017



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

L'Unione Europea produce una grande quantità di cozze sia nelle acque del Mediterraneo, dove viene allevata la specie *Mytilus Galloprovincialis*, sia nell'Atlantico Nordorientale, dove è invece presente la specie *Mytilus edulis*; dal punto di vista del consumatore questi due prodotti sono pressoché identici. Osservando la composizione percentuale della produzione risulta che il primato sia ampiamente detenuto dalla Spagna, che nel corso degli ultimi anni ha superato la metà della produzione complessiva. Seguono Italia e Francia, per quanto complessivamente le loro consistenze siano calate nel corso degli anni. I Paesi Bassi mantengono invece una quota di produzione costante.

Grafico 3: Principali produttori UE di cozze derivante dall'attività di acquacoltura. Confronto anni 2009 e 2017

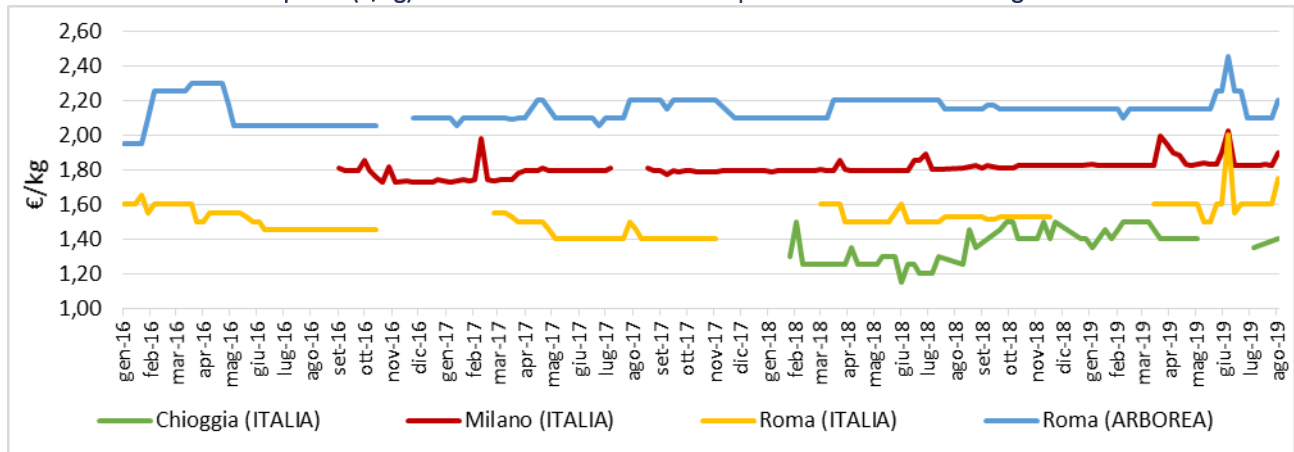


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

IL VALORE ECONOMICO

Le quotazioni delle cozze all'interno dei mercati all'ingrosso sono da sempre caratterizzate da una notevole stabilità: tra i diversi mercati si registrano comunque consistenti variazioni, determinate in buona parte dalla dimensione dei mercati stessi e dalla tipologia prevalente di acquirenti. Anche la qualità del prodotto venduto varia ed ha una forte influenza sul prezzo: in particolare, il prodotto con quotazioni maggiori è quello prodotto in Sardegna, nella zona di Arborea. Il prodotto nazionale viene prevalentemente commercializzato nei mesi primaverili ed estivi, mentre nei mesi autunnali e invernali l'offerta è composta prevalentemente da prodotto spagnolo.

Grafico 4: Andamento dei prezzi (€/kg) delle cozze allevate fresche di provenienza nazionale da gennaio 2016

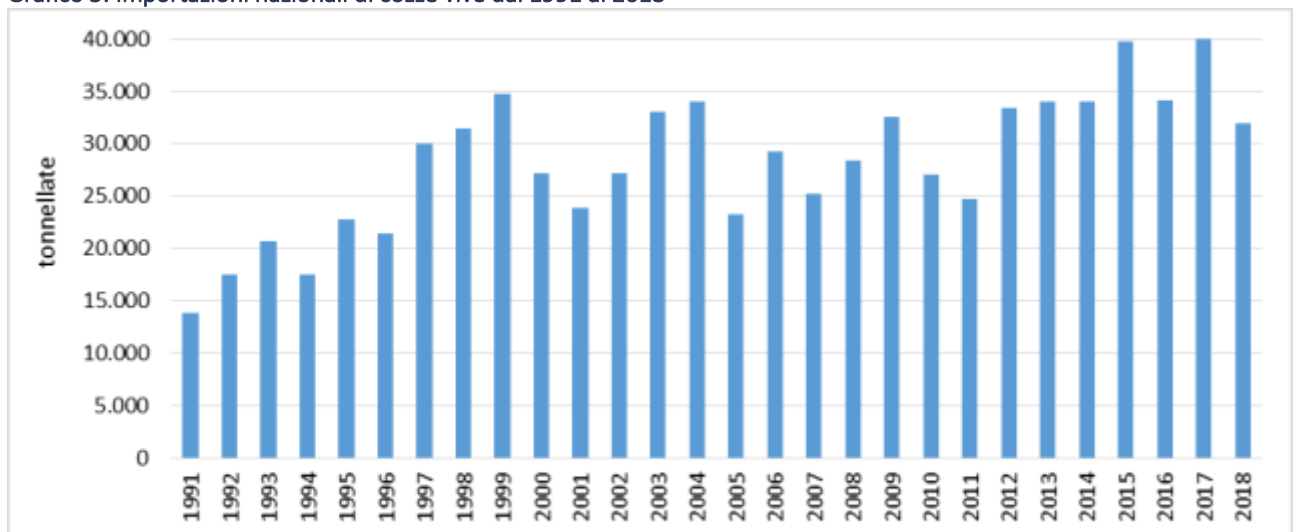


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

GLI SCAMBI COMMERCIALI

Nel corso degli ultimi 30 anni le importazioni di mitili hanno subito forti variazioni. Nel 1991 il prodotto importato risultava essere pari a circa 15.000 tonnellate, mentre, successivamente, si è registrato un notevole aumento proseguito fino al 1999. Durante il corso del XXI secolo le quantità di prodotto importato si sono stabilizzate fra le 25.000 e le 35.000 tonnellate, arrivando a sfiorare le 40.000 tonnellate negli anni 2015 e 2017. La Spagna risulta il primo paese di importazione, con il 71% sul totale del prodotto; a seguire Grecia, Bulgaria e Irlanda.

Grafico 5: Importazioni nazionali di cozze vive dal 1991 al 2018



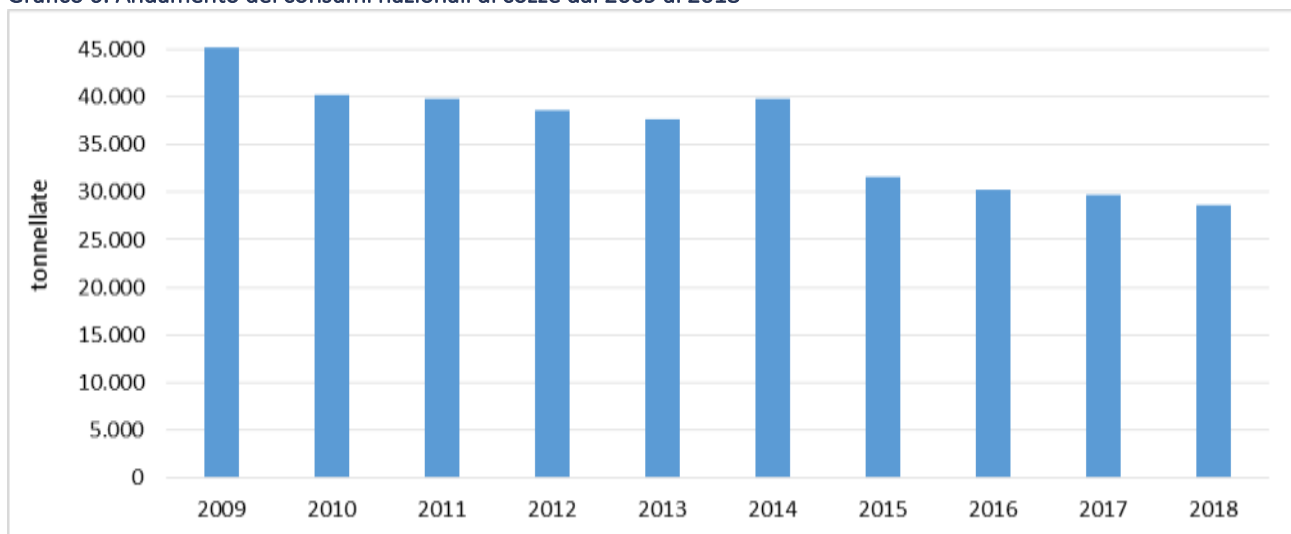
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

IL CONSUMO

Le cozze, grazie alla loro versatilità, si prestano per la preparazione di molti piatti alla base della dieta mediterranea. Caratterizzate da un basso contenuto di grassi e calorie e dall'alto livello di Omega-3, le cozze nostrane sono consigliate nelle diete ipocaloriche. Vi è una discreta variabilità stagionale del contenuto di sostanze grasse per cui le cozze primaverili sono generalmente più "grasse" di quelle prodotte negli altri mesi dell'anno.

Per quanto concerne la domanda di cozze, nonostante sia avvenuta una diminuzione dal 2009 al 2018 del 22%, i consumi in Italia si mantengono ancora su livelli elevati, a quasi 30.000 tonnellate.

Grafico 6: Andamento dei consumi nazionali di cozze dal 2009 al 2018



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

Il consumo di questo prodotto si mantiene su livelli molto elevati e le quotazioni hanno mostrato poche variazioni, mantenendosi su un livello piuttosto basso: di fatto le cozze sono tra i prodotti ittici più economici. Come per tutti i molluschi filtratori, le caratteristiche ambientali della zona di produzione determinano le peculiarità organolettiche del prodotto commercializzato. Fino a questo momento i casi più rilevanti di riconoscimento della maggior qualità commerciale di una zona produttiva sono quelli delle cozze di Arborea in Sardegna e delle cozze di Scardovari Dop in Veneto. Attualmente si sta riscontrando la costituzione di altre denominazioni di origine e questa potrebbe essere un'interessante prospettiva per aumentare gli spazi di mercato e il valore del prodotto. Potrebbe essere opportuno, in considerazione della grande diversità delle zone di produzione italiane, cercare di identificare e descrivere le diverse caratteristiche che differenziano e qualificano ciascuna produzione, in modo da incrementare l'interesse del consumatore verso tipologie di prodotto ottenute nelle diverse aree di produzione italiane.