



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

TONNETTI

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -

Con il supporto tecnico di BMTI

Introduzione

Per tonnetti intendiamo un numero elevato di specie appartenenti alla famiglia degli *Scombridae*, che hanno dimensioni intermedie tra i tonni veri e propri e i vari tipi di sgombri. Sono presenti in tutti i mari del mondo, e qui analizzeremo alcune specie che vengono comunemente pescate nei nostri mari. I tonnetti rappresentano complessivamente una risorsa alimentare molto importante per le popolazioni costiere in qualunque parte del mondo. Vengono consumati freschi ma si prestano molto bene alla conservazione, soprattutto in scatola. Sono specie pelagiche che raramente si avvicinano alla costa e vivono generalmente in grandi banchi.

PALAMITA



La palamita, *Sarda Sarda*, è diffusa nel Mar Mediterraneo e in tutto l'Oceano Atlantico. È una specie pelagica che si sposta in grandi banchi, di cui solamente i giovani esemplari si spingono vicino alla costa in determinate condizioni climatiche (primavera e autunno). È una specie carnivora che si nutre di piccoli pesci azzurri, alici, sardine, alacce. Il corpo è caratterizzato, oltre alla tipica forma affusolata, da una livrea che va dall'azzurro sul dorso fino al bianco sul ventre e da pinne dorsali e ventrali più piccole rispetto a quelle dei tonni. La sua caratteristica peculiare è la presenza di **7-9 strisce scure oblique sul corpo**, che vanno dal basso verso l'alto partendo dalla testa (a differenza del tonnetto striato, in cui hanno senso orizzontale). La palamita può raggiungere il metro di lunghezza e circa 10 kg di peso.

LA PESCA E I SUOI USI

Pescata con lenze da traino, reti da circuizione e apposite reti da posta, dette anche "palamitare". In primavera, periodo in cui i giovani esemplari si avvicinano alle coste, la palamita è anche oggetto di pesca sportiva "a spinning". La taglia minima consentita per la cattura è di 25 cm e la riproduzione di questa specie ha luogo in primavera, da marzo a luglio. Presenta **carni bianche** molto simili a quelle dello sgombro, che vengono utilizzate anche per la produzione di conserve in scatola, oltre che per il consumo fresco.

TONNETTO O ALLETERATO



Il tonnetto o alletterato, *Euthynnus alletteratus*, è diffuso in tutto il Mar Mediterraneo e l'Oceano Atlantico. È anch'esso una specie pelagica, ma è molto facile trovarlo anche a basse profondità lungo la costa. È un pesce carnivoro che si ciba di piccoli pesci e cefalopodi. Presenta il corpo tipico dei tonnetti, con un colore che va dall'azzurro al grigio biancastro sul ventre. La sua principale caratteristica, che lo differenzia dalla palamita e dal tonno, è la presenza sul dorso di **bande scure irregolari somiglianti a "lettere"**, da cui deriva anche il nome "alletterato", inoltre presenta **7-8 macchie scure sul ventre**. Le sue pinne dorsali sono adiacenti, cosa che lo distingue anche dai piccoli esemplari di tonno rosso e dagli altri tonnetti. Come tutti i grandi scombridi è una carne che nel corso della conservazione produce istamina, la cui conseguenza può essere la sindrome sgombroide. Essa può avere gravi conseguenze e quindi è necessario che questi pesci vengano consumati o lavorati in tempi abbastanza rapidi.

LA PESCA E I SUOI USI

Viene pescato principalmente con reti da circuizione e da posta, palangari e lenze. Le catture avvengono principalmente in estate e autunno, da maggio a novembre. La taglia minima consentita per la cattura è di 30 cm, ma può raggiungere con facilità il metro di lunghezza. Gli esemplari comunemente commercializzati sono di media grandezza. Le sue **carni sono molto rosse e dal sapore deciso e forte** rispetto al tonno rosso.

TONNETTO STRIATO



Il tonnetto striato, *Katsuwonus Pelamis*, è un pesce cosmopolita, diffuso in tutti i mari temperati e caldi ed in minor misura nel Mar Mediterraneo. Il suo corpo è molto simile a quello del tonno e dell'alletterato, affusolato ed arrotondato. Può raggiungere il metro di lunghezza per 20 kg di peso. Il nome deriva dalla peculiare caratteristica di possedere **6-7 bande orizzontali ai lati del corpo**.

LA PESCA E I SUOI USI

Pescato con reti da posta, da circuizione, da traino e anche con lenze. Vengono commercializzati principalmente esemplari di medie e piccole dimensioni (circa 3 kg di peso) e con taglia minima di 30 cm. Il periodo di cattura va, generalmente, da agosto a ottobre, finita l'epoca di riproduzione, che avviene invece in primavera/estate, da marzo ad agosto. Le sue **carni sono rosate, similmente a quelle del tonno rosso**, e vengono utilizzate principalmente per trasformazione e conserve (tonno in scatola).

TOMBARELLO O BISO



Il biso o tombarello, *Auxis rochei*, è una specie cosmopolita e comune nei nostri mari nazionali soprattutto nel versante adriatico. Il suo corpo è molto simile a quello del tonno, da cui si distingue per via della colorazione della livrea, che va dall'azzurro scuro del dorso all'argenteo sul ventre e sui fianchi. Inoltre, non supera i 50 cm di lunghezza. Presenta una bocca più appuntita rispetto gli altri tonnetti e pinne dorsali ben separate. Ha caratteristiche **tigrature sul dorso, simili a quelle degli sgombri** e confondibili con quelle dell'alletterato da cui si distingue anche per la **manca di macchie scure del ventre**.

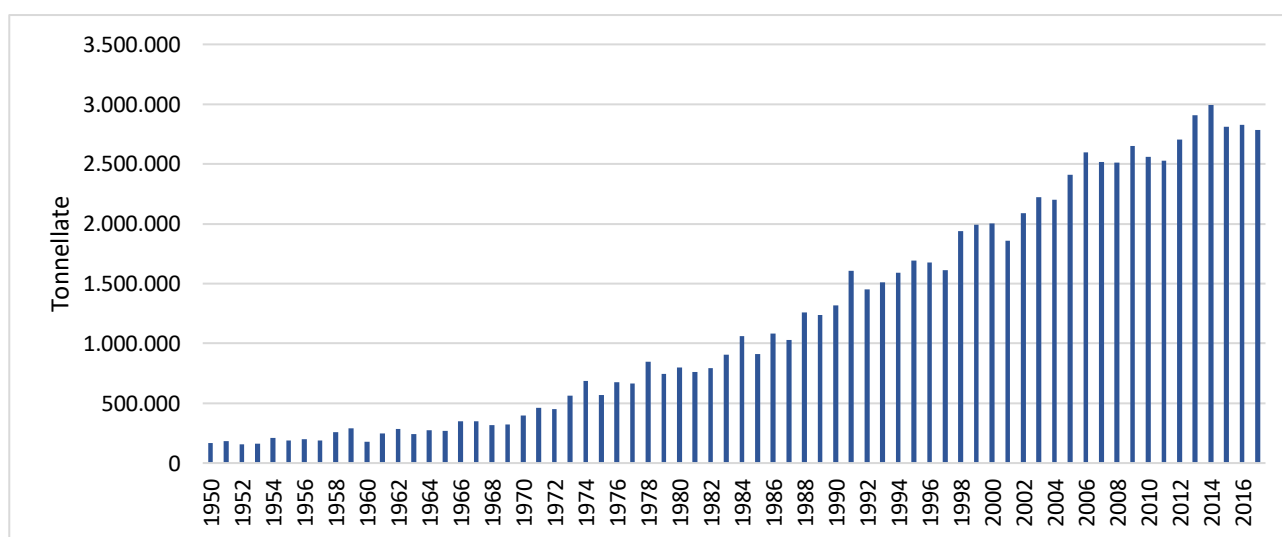
LA PESCA E I SUOI USI

Catturato con lenze e reti da posta soprattutto in autunno, con taglia minima consentita di 25 cm. Viene consumato principalmente in Andalusia, dove viene comunemente chiamato “bonito” e avviato alla filiera della trasformazione e della conservazione in scatola. Le **sue carni rosse** sono considerate meno pregiate rispetto a quelle degli altri tonnetti, per via del **sapore forte e leggermente amarognolo**. Si presta bene per le preparazioni più saporite quali marinature e sughi.

LA PESCA MONDIALE

Negli ultimi anni si è osservato un andamento quasi sempre crescente per le catture di Tonnetto Striato: la specie risulta essere molto richiesta non solo per il consumo fresco, ma anche per l’industria conserviera.

Grafico 1: Andamento delle catture mondiali del tonnetto striato - *Katsuwonus pelamis* - (tonnellate) dal 1950 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Il tonnetto striato è il più ubiquitario tra i tonnetti che si possono pescare nel mediterraneo, tant’è vero che l’areale di pesca più produttivo è l’oceano Pacifico centrale e occidentale: ciò si può ricondurre anche al fatto che sia l’areale più esteso e più ricco di flotte “industriali” dedite alla pesca di questa specie.

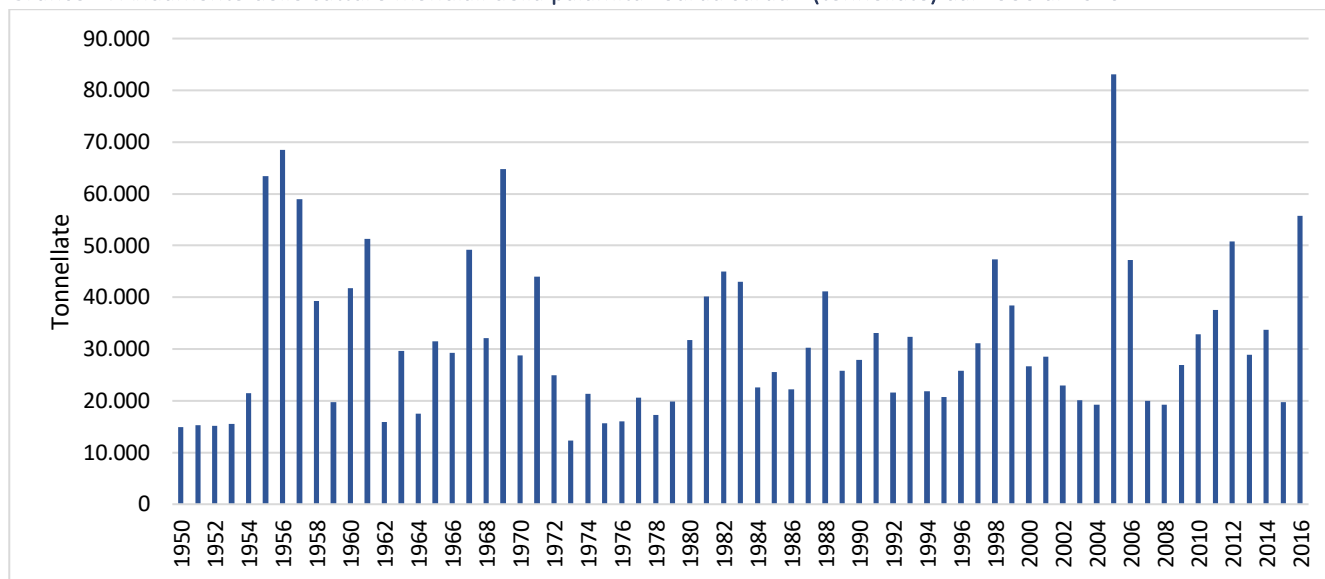
Tabella 1: Andamento della produzione mondiale del tonnetto striato (tonnellate) dal 2009 al 2018

Etichette di riga	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Inc %	Var. % 2017/08	Var. % 2017/16
Atlantic, Eastern Central	139.040	152.638	182.835	217.404	219.340	205.053	227.116	235.289	245.025	9%	+104%	+4%
Indian Ocean, Western	289.425	269.423	224.456	185.532	262.511	275.390	269.393	353.009	390.665	14%	+31%	+11%
Pacific, Western Central	1.598.584	1.497.977	1.420.861	1.602.572	1.689.420	1.807.153	1.638.856	1.649.820	1.510.835	54%	+7%	-8%
Altri	536.021	531.614	599.785	580.209	619.481	704.375	686.333	623.708	638.386	23%	+1%	+2%
Totale	2.563.070	2.451.652	2.427.937	2.585.717	2.790.752	2.991.971	2.821.698	2.861.826	2.784.911	100%	+13%	-3%

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Per quanto riguarda la Palamita si osserva invece un andamento delle catture più irregolare: la domanda non è infatti costante come nel caso del Tonnetto Striato, la cui richiesta è sostenuta in gran parte anche dalle industrie di trasformazione. I quantitativi pescati sono comunque contenuti rispetto a quelli del tonnetto striato.

Grafico 2: Andamento delle catture mondiali della palamita - *Sarda sarda* - (tonnellate) dal 1950 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

L'areale di elezione per quanto riguarda la Palamita è il Mar Mediterraneo, ampiamente popolato da questa specie, principalmente utilizzata per il consumo fresco.

Tabella 2: Andamento di catture mondiali della palamita (tonnellate) per area di pesca dal 2009 al 2017

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Inc %	Var. % 2015/06	Var. % 2015/06
Mediterranean and Black Sea	35.388	12.376	11.649	11.543	14.393	14.455	39.350	18.399	23.397	9.023	45%	-75%	-61%
Atlantic, Eastern Central	8.583	4.610	5.654	11.015	13.464	18.816	7.392	5.497	6.237	6.792	34%	-21%	+9%
Atlantic, Western Central	1.359	1.247	1.180	1.585	1.917	1.970	2.009	2.101	2.026	2.923	15%	+115%	+44%
Altri	1.814	1.789	638	2.732	3.275	1.239	872	1.798	749	1.408	7%	-22%	+88%
TOTALE	47144	20.022	19.121	26.875	33.049	36.480	49.623	27.795	32.409	20.146	100%	-57%	-38%

Fonte: elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

IL VALORE ECONOMICO

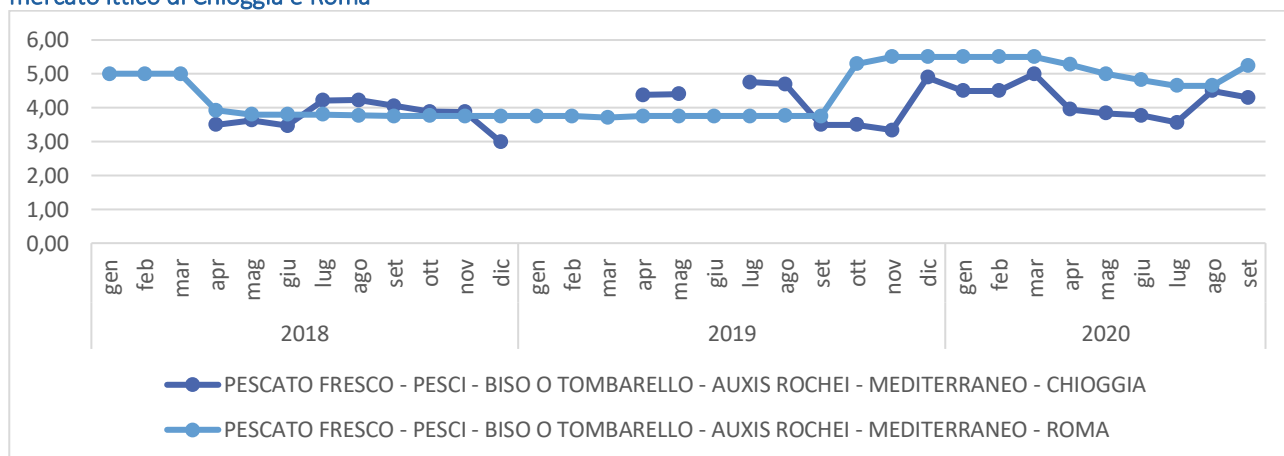
I prezzi dei tonnetti sono rimasti costanti per quasi tutto il 2018 e il 2019, nonostante la discontinua disponibilità di prodotto osservabile nei mercati presi in esame. Per tutte le specie si sono comunque verificati andamenti irregolari durante i primi mesi del 2020, dovuti agli effetti dei lockdown avvenuti da marzo a maggio ed alla lenta ripresa delle attività di ristorazione.

I prezzi più bassi si evidenziano per il tombarello, la cui domanda nel nostro paese è meno elevata rispetto alle altre specie di tonnetti, e più apprezzato in altri paesi europei, quali la Spagna e il Portogallo, dove vengono utilizzati anche per la produzione di inscatolati.

Il tonnetto striato è meno presente nel mediterraneo e compare più saltuariamente nei nostri mercati, anche perché viene prevalentemente assorbito dall'industria della trasformazione. Negli ultimi anni la domanda per il prodotto fresco è in costante incremento.

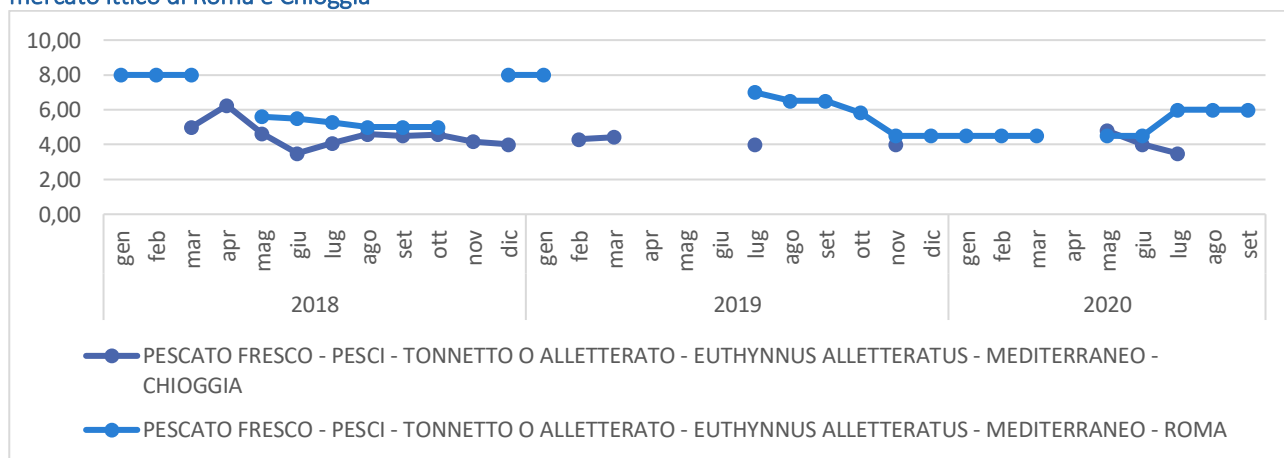
La palamita, invece, specie molto diffusa nel Mediterraneo, il cui consumo tradizionale avviene anche nei ristoranti nazionali, presenta una maggior richiesta e ultimamente viene frequentemente utilizzata anche nell'ambito della ristorazione.

Grafico 3: Andamento dei prezzi (€/kg) del biso o tombarello pescato nel Mediterraneo dal 2018 e commercializzato nel mercato ittico di Chioggia e Roma



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

Grafico 5: Andamento dei prezzi (€/kg) del tonnetto striato pescato nel Mediterraneo dal 2018 e commercializzato nel mercato ittico di Roma e Chioggia



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

