



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

SEPPIA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -

Con il supporto tecnico di BMTI

Introduzione



La seppia, nome scientifico *Sepia officinalis*, è un mollusco marino cefalopode, appartenente alla famiglia Sepiidae, presente soltanto nel mar Mediterraneo e nell’oceano Atlantico orientale, dal Mare del Nord fino all’Oceano centro orientale Africano. Presenta un corpo allungato a forma di sacca dove sono contenute le viscere, una conchiglia interna detta “osso di seppia”, esternamente è ricoperta da un mantello triangolare circondato lateralmente da due lunghe pinne laminari ondeggianti. Il mantello può raggiungere una lunghezza massima di 35 cm. Anteriormente ha due occhi grandi a forma di W, 10 tentacoli, di cui 2 più lunghi deputati alla caccia e con al centro un becco corneo. I tentacoli sono muniti di piccole ventose disposte su due file. Particolarità del mantello, come in tutti i cefalopodi, è la capacità di variare la sua colorazione in determinate circostanze, come in caso di pericolo, normalmente è di colore grigio giallastro. Altra forma di difesa della seppia, anche questa utilizzata da altri cefalopodi è il rilascio di inchiostro contenuto nella “sacca del nero” tramite il sifone anteriore, per confondere il predatore e fuggire. Principalmente la seppia vive su fondali sabbiosi e melmosi e si nutre di piccoli crostacei, pesci e altri molluschi.

Nel mediterraneo e nell’atlantico orientale sono presenti anche altre specie di seppie, tra cui *Sepia orbignyana*. Si differenzia principalmente per la colorazione del mantello, normalmente bruno rosata e per la presenza di un aculeo, derivato dal prolungamento della sua conchiglia posto alla punta della sacca dei visceri tra le pinne laminari.

Dall’atlantico centro orientale fino al meridionale è diffusa invece la *Sepia bertheloti* detta seppia africana o atlantica, che vive in acque più calde. Presenta la tipica forma della seppia con 10 tentacoli, ma ha una particolare livrea di colore marrone violaceo, con delle strisce di colore rosso arancio sulla parte dorsale. Le pinne laterali sono molto chiare e gli esemplari maschi presentano una leggera linea rossa.

Nell’Oceano indiano occidentale fino al Mar Rosso e il Golfo Persico invece è diffusa la *Sepia pharaonis*, detta comunemente seppia faraone. Una specie che effettua anche lunghe migrazioni, infatti sono stati trovati ossi di questa seppia sulle coste di Israele. Può raggiungere grandi dimensioni oltre i 40 cm di lunghezza del mantello per 4 kg di peso.

Una specie presente nei nostri mari, appartenente alla famiglia delle Sepiolidae è la seppiola, chiamata in alcune regioni “occhi di canna”, è una specie molto simile alla seppia comune ma con dimensioni molto più ridotte, massimo 6 cm per le femmine e massimo 3 cm per i maschi. Mantello di colore rossastro, pinne più corte, tondeggianti, poste all'estremità del mantello. La specie che vive nel mediterraneo è la *Sepiola rondeletii*.

CICLO VITALE

La riproduzione avviene non molto lontano dalla riva nei mesi primaverili. Le uova sono di colore scuro unite a grappolo, tanto da prendere il nome di “uva di mare” appunto perché sembrano degli acini di uva. La schiusa avviene in estate, in luglio principalmente, i piccoli sono identici agli esemplari adulti, la crescita è molto veloce, in 6 mesi possono già raggiungere i 300 gr di peso. L'emivita della seppia è di circa 2 anni. Le seppie hanno un rituale di corteggiamento molto particolare. L'esemplare femmina muta la colorazione della propria livrea per indicare al maschio la disponibilità all'accoppiamento. D'altro canto, il maschio cambia la sua colorazione mostrando colorazioni brillanti, ma addirittura può mimetizzarsi, imitando la colorazione dell'esemplare femmina per passare inosservato agli altri maschi e avvicinare facilmente la femmina prescelta. A questo punto il maschio mostra un tentacolo particolare, l'ectocotile. Se la femmina accetta avviene l'accoppiamento.

LA PESCA

La cattura delle seppie avviene sia con strumenti tradizionali della piccola pesca come reti da posta, trappole o nasse, sia con reti a strascico. Il momento migliore della giornata per la pesca è al tramonto in quanto la seppia sale in superficie abbandonando la tana per cacciare. La piccola pesca ha una sua stagionalità, le catture, infatti, sono concentrate nei mesi primaverili, quando i riproduttori si avvicinano alle coste per deporre le uova. Tradizionalmente i pescatori, una volta imprigionata la seppia nella nassa, raccolgono con cura le uova attaccate alla trappola e le rilasciano in mare. Nella cucina popolare le seppie vengono spesso abbinare ai piselli proprio perché questi due alimenti sono disponibili nello stesso periodo dell'anno.

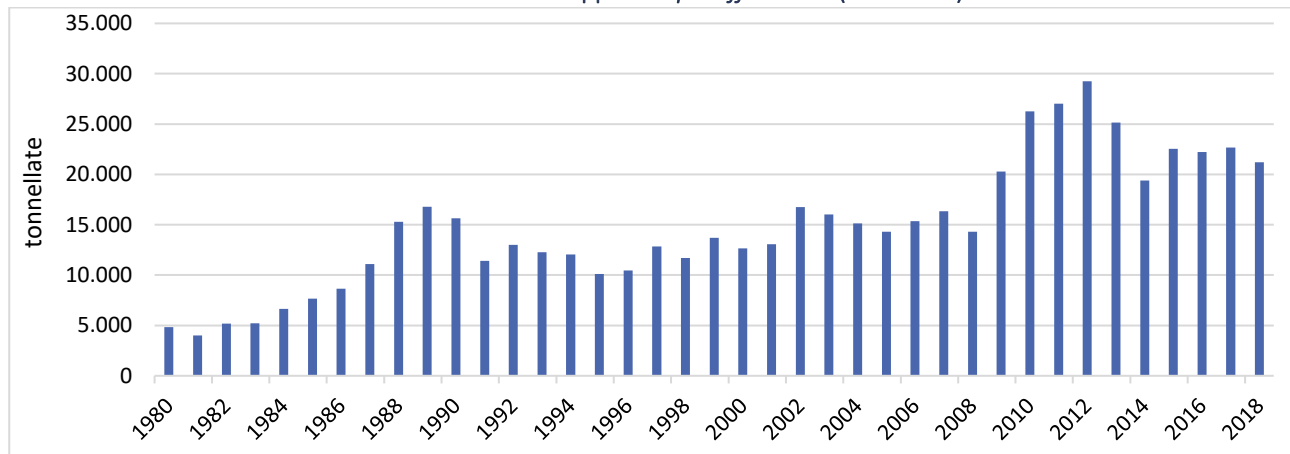
I SUOI USI

La seppia viene commercializzata sia fresca che congelata. Nel primo caso viene anche denominata “seppia nera” perché ha con sé il sacchetto del nero o inchiostro. Il prodotto congelato è generalmente venduto intero e pulito. È un ingrediente molto presente in varie preparazioni di cibi precotti sia congelati che non quali sughi, zuppe e insalate di mare. L'inchiostro contenuto nelle sacche (che un tempo veniva utilizzato anche per scrivere) viene estratto e venduto in confezioni sigillate per alcune preparazioni tradizionali. In Italia è poco frequente, ma in altri paesi quali Spagna e Portogallo le seppie vengono vendute anche in scatola, sott'olio e in scabeccio.

LA PESCA MONDIALE

Come si evince dal grafico sottostante, l'andamento delle catture della *Sepia officinalis* è cresciuto in modo quasi costante fino al 2012, quando ha raggiunto il suo massimo con quasi 30.000 tonnellate di pescato annuo, dopo di che c'è stata una diminuzione dovuta alla minor presenza di prodotto. Negli ultimi tre anni c'è stata una quantità quasi costante di catture, pari a circa 22000 tonnellate.

Grafico 1: Andamento delle catture mondiale della seppia – *Sepia officinalis* - (tonnellate) dal 1980 al 2018



Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

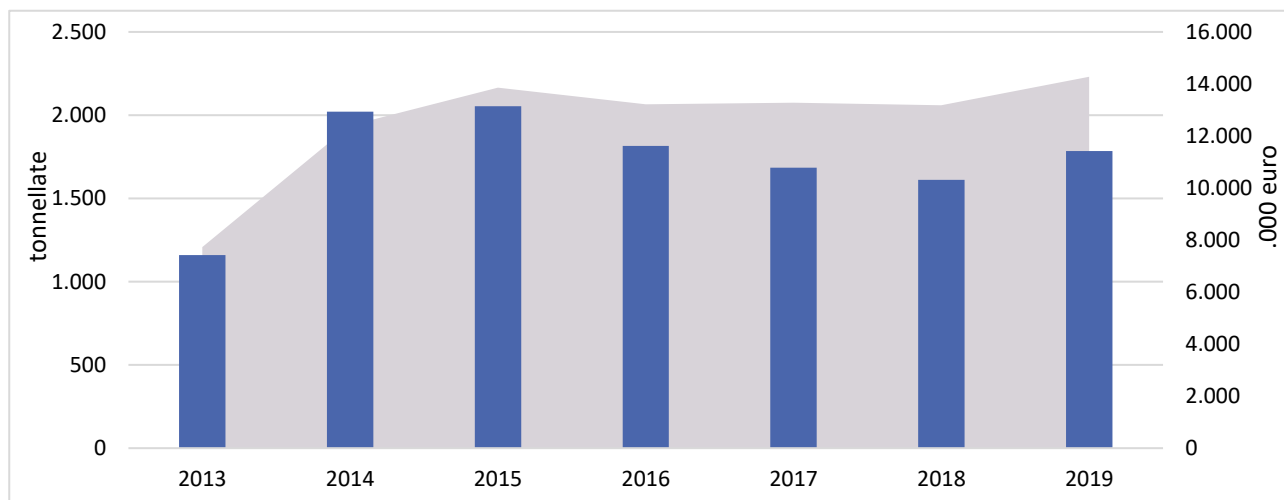
Tabella 1: Andamento delle catture mondiale della seppia – *Sepia officinalis* - (tonnellate) dal 2009 al 2018

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Inc %	Var. % 2018/09	Var. % 2018/17
Tunisia	3.924	4.722	6.371	7.717	6.535	5.665	5.241	4.829	6.661	6.758	31,9%	72,2%	1,5%
Francia	8.130	12.042	13.054	13.311	10.488	7.629	10.954	9.382	8.399	6.547	30,9%	-19,5%	-22,1%
Grecia	1.587	1.447	1.447	1.194	1.550	1.206	905	2.037	1.709	1.824	8,6%	14,9%	6,7%
Libia	1.800	1.750	1.050	1.230	1.230	860	900	1.040	1.240	1.240	5,8%	-31,1%	0,0%
Spagna	1.512	1.650	1.613	1.685	1.875	1.192	1.278	1.414	994	1.141	5,4%	-24,5%	14,8%
Turchia	1.258	1.597	1.163	1.396	1.244	697	745	925	986	1.042	4,9%	-17,2%	5,7%
Portogallo	1.363	2.086	1.554	1.152	1.303	1.284	1.281	1.225	1.033	988	4,7%	-27,5%	-4,4%
Belgio	321	454	392	836	434	373	730	888	908	819	3,9%	155,1%	-9,8%
Altri	386	511	390	738	497	491	513	496	738	857	4,0%	122,0%	16,1%
Totale	20.281	26.259	27.034	29.259	25.156	19.397	22.547	22.236	22.668	21.216	100,0%	4,6%	-6,4%

Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

Dall'analisi dei dati delle prime vendite trasmesse al Mipaf, risulta che negli ultimi 6 anni l'andamento delle catture si è mantenuto sostanzialmente stabile, così come il valore del prodotto commercializzato.

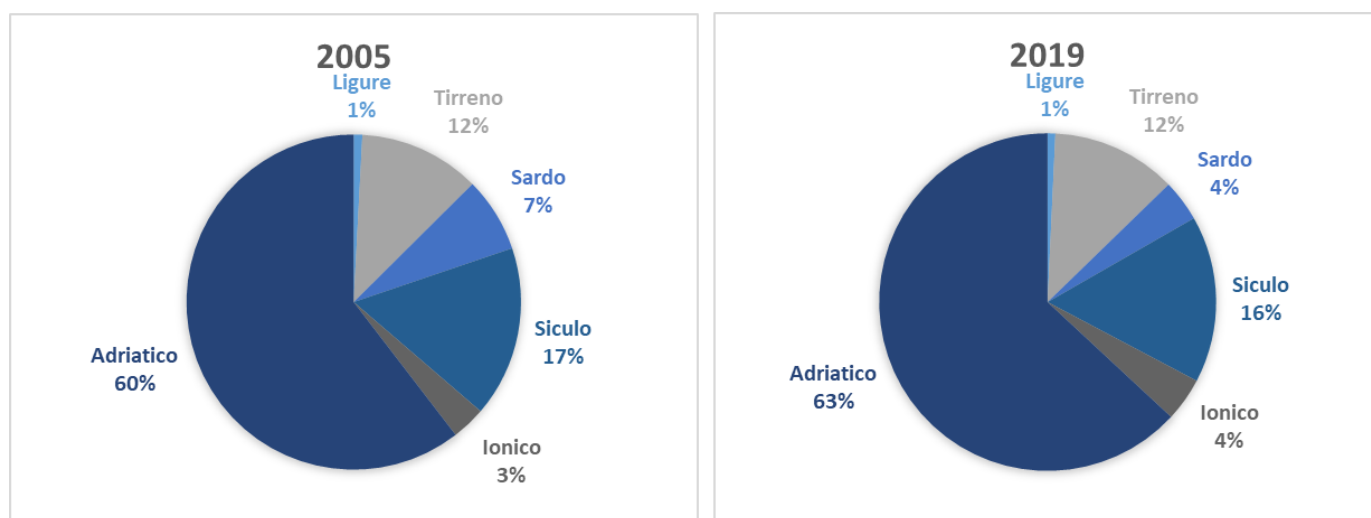
Grafico 2: Prime vendite nazionali della seppia– *Sepia officinalis* - (tonnellate)



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI dati Eumofa

In Italia la pesca della seppia viene praticata prevalentemente nel litorale adriatico (63% delle catture), quindi in quello siculo e nel tirreno. Questa ripartizione, che è rimasta pressoché costante nel tempo, è dovuta anche alla conformazione delle coste, infatti questo mollusco abbonda particolarmente nei litorali sabbiosi.

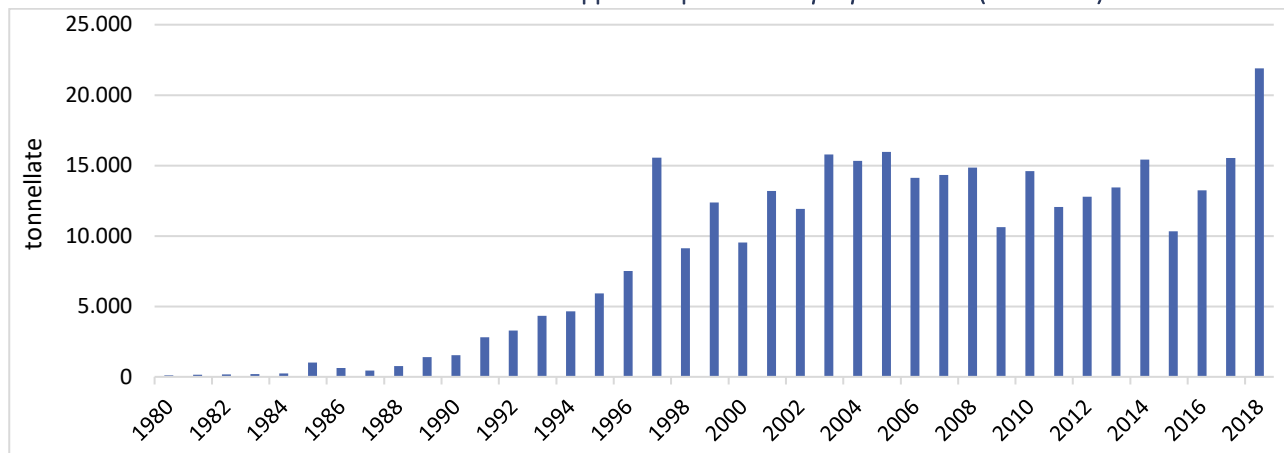
Grafico 3: Catture nazionali della seppia– *Sepia officinalis* - (tonnellate) per litorale



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati ISTAT

La seppia indopacifica è stata pescata in modo significativo a partire dalla metà degli anni 80, le sue catture hanno avuto una crescita esponenziale per arrivare a circa 22000 tonnellate annue nel 2018. Attualmente il prodotto commercializzato appartiene in parti quasi uguali alle due specie di seppie.

Gráfico 4: Andamento delle catture mondiale della seppia indopacifica – *Sepia pharaonis* - (tonnellate) dal 1980 al 2018



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Tabella 2: Andamento delle catture mondiale della seppia indopacifica – *Sepia pharaonis* - (tonnellate) dal 2009 al 2018

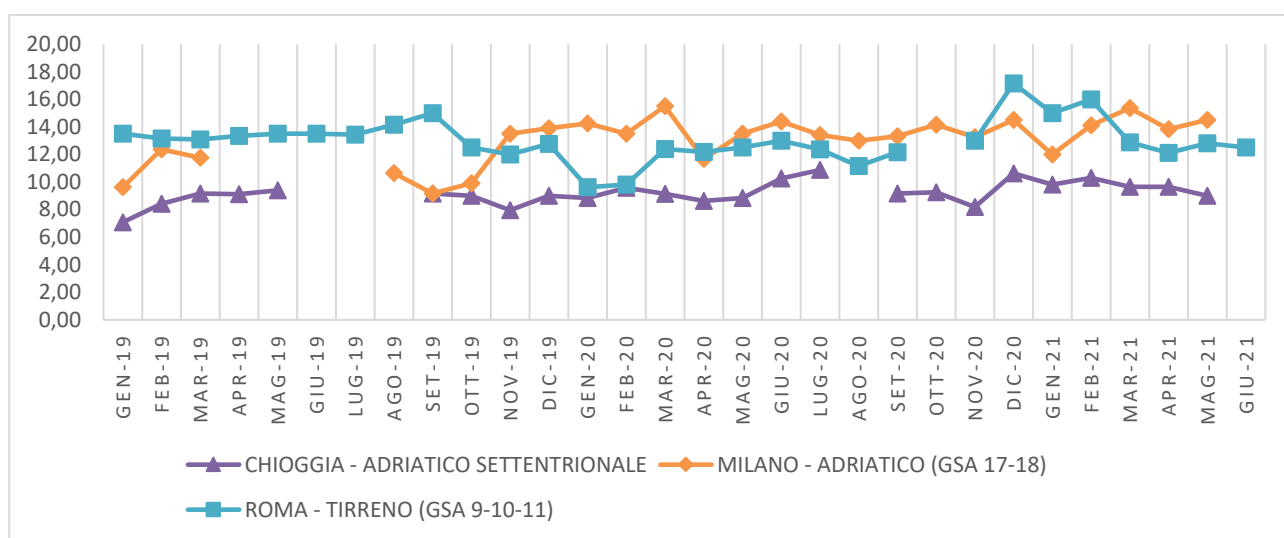
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Inc %	Var. % 2018/09	Var. % 2018/17
Oman	6.558	9.795	7.521	6.530	6.371	7.422	5.118	7.500	9.535	16.191	73,9%	146,9%	69,8%
Iran	1.500	2.479	2.360	4.090	5.102	6.177	3.343	3.856	4.083	3.855	17,6%	157,0%	-5,6%
Arabia Saudita	1.587	1.447	1.447	1.194	1.550	1.206	905	2.037	1.709	1.824	8,3%	14,9%	6,7%
Altri	974	874	732	975	429	616	976	-153	201	33	0,2%	-96,6%	-83,6%
Totale	10.619	14.595	12.060	12.789	13.452	15.421	10.342	13.240	15.528	21.903	100,0%	106,3%	41,1%

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

IL VALORE ECONOMICO

I prezzi della seppia fresca subiscono alcune variazioni stagionali dovute alla quantità di catture, che risultano comunque minori rispetto a quelle di altri prodotti ittici freschi, la pesca di questo mollusco rimane, infatti, elevata durante l'anno, segno che il contributo della piccola pesca artigianale non è stato negli ultimi anni particolarmente rilevante. Non si sono avuti cali consistenti di prezzo neanche durante il primo lockdown del 2020, probabilmente la seppia ha come canali preferenziali di vendita peschiere e GDO rispetto alla ristorazione. La forbice di prezzo rilevata tra i mercati alla produzione ovvero Ancona, Chioggia, Livorno e quelli di commercializzazione Roma, Milano è di 4-6 €/kg (**Grafici 5,6,7**).

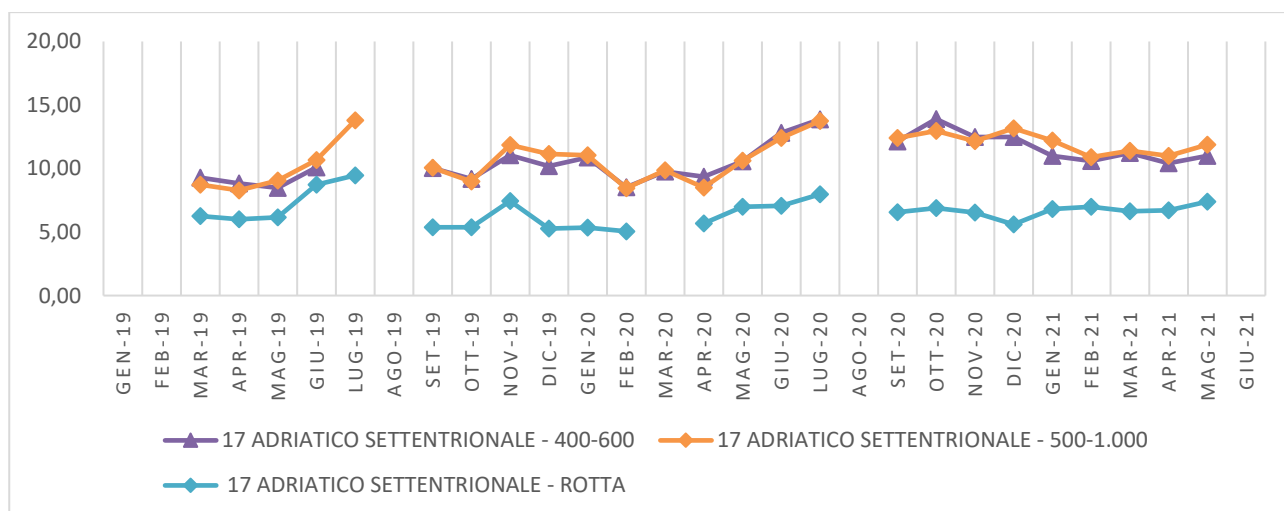
Grafico 5: Andamento dei prezzi (€/kg) delle seppie – *Sepia officinalis* - dal 2019 e commercializzata nel mercato ittico di Roma, Milano e Chioggia



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

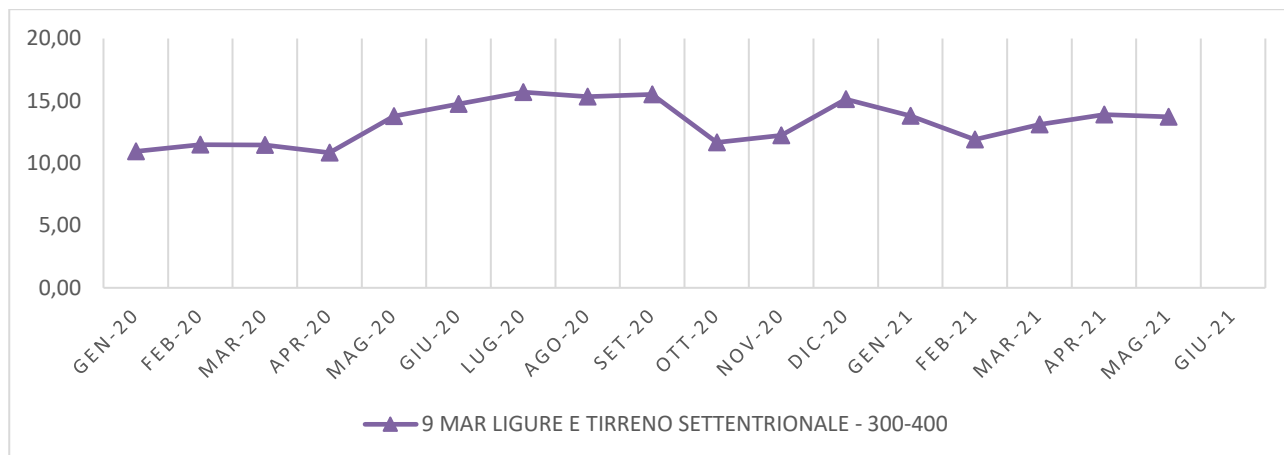
Per quanto riguarda il termine “rotta” utilizzato dal mercato di Ancona (**Grafico 6**), fa riferimento ad esemplari danneggiati nel corso della pesca a strascico.

Grafico 6: Andamento dei prezzi (€/kg) delle seppie – *Sepia officinalis* - dal 2019 e commercializzata nel mercato ittico di Ancona



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

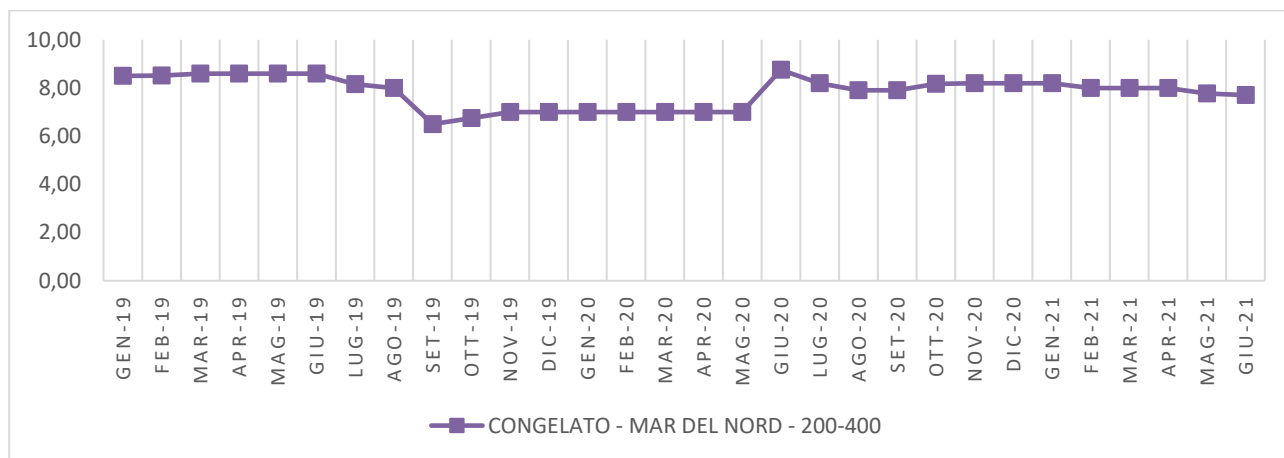
Grafico 7: Andamento dei prezzi (€/kg) delle seppie – *Sepia officinalis* - dal 2019 e commercializzata nel mercato ittico di Livorno



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

Il prezzo della seppia mediterranea congelata (**Grafico 8**) non ha subito grosse oscillazioni e risultato inferiore di circa un 45% rispetto a quello del fresco prendendo come riferimento il mercato di Roma.

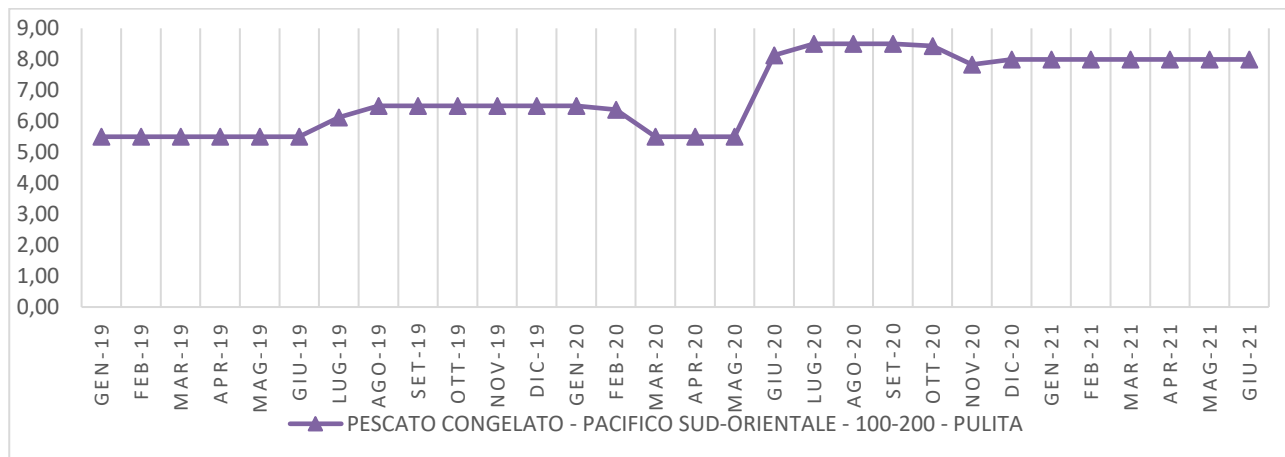
Grafico 8: Andamento dei prezzi (€/kg) della seppia congelata – *Sepia officinalis* - dal 2019 e commercializzata nel mercato ittico di Roma



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

Interessante, infine, l'andamento dei prezzi della seppia indopacifica (**Grafico 9**) che nel 2019 ed inizio 2020 risultava inferiore di un 30% rispetto a quella mediterranea congelata per poi attestarsi sullo stesso livello a partire da giugno 2021.

Grafico 9: Andamento dei prezzi (€/kg) delle seppie congelate indopacifiche – *Sepia pharaonis*- dal 2019 e commercializzata nel Mercato ittico di Roma



PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

Il consumo mondiale della seppia è raddoppiato negli ultimi venticinque anni, periodo nel quale alla produzione della *Sepia officinalis* si è aggiunta quella, altrettanto importante, della seppia indopacifica. Lo sforzo di pesca attuale riguardante questo mollusco è notevole, e come per altre specie ittiche occorrerà valutare se applicare azioni di contenimento della pesca al fine di non diminuire lo stock esistente. In Italia, il prezzo della seppia ha un andamento costante durante l'anno e non ha risentito di situazioni straordinarie come quelle causate dalle restrizioni per l'emergenza covid. Al momento, come per anche altri molluschi cefalopodi non esistono tecniche che ne permettano l'allevamento. Ragione per cui occorre una particolare attenzione nel preservare questa risorsa e nel valorizzare il prodotto attualmente disponibile.