



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

FEAMP
2014 | 2020



UNIONCAMERE

SCAMPI

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -

Con il supporto tecnico di BMTI

Introduzione



Lo scampo, nome scientifico *Nephrops norvegicus*, è un crostaceo decapode marino appartenente alla famiglia dei Nephropidae, a cui appartiene anche l'astice. Lo scampo è diffuso nell'Oceano Atlantico orientale e nel Mar Mediterraneo, prediligendo soprattutto fondali fangosi dove si nascondono durante il giorno creando delle tane o rifugiandosi tra le rocce, per uscire di notte a caccia di piccoli invertebrati e piccoli pesci. Vive tra i 20 e gli 800 metri di profondità. Non ha una grande adattabilità ambientale, per questo si trova particolarmente in habitat ricchi di limo e argilla, tipico soprattutto dell'alto Adriatico. Il corpo presenta un carapace di colore rosa-arancione sul dorso e biancastro sul ventre, con 10 appendici; la particolarità distintiva sono le due grandi chele molto lunghe e segettate deputate principalmente alla cattura delle prede. Il corpo è diviso in zona cefalica dove sono inserite le appendici, l'apparato boccale, occhi e cervello e zona addominale segmentata, che termina con una coda a ventaglio. Può raggiungere i 25 cm di lunghezza e vive anche fino a 15 anni. Nei primi anni di vita effettua anche due volte all'anno la muta del carapace per poi in età adulta mutare ogni tre anni. È un organismo molto sensibile agli attacchi di parassiti come l'*Hematodinium*, che inibisce il cambio del carapace e rende più vulnerabile l'animale.

CICLO VITALE

I maschi hanno generalmente un corpo più allungato rispetto alle femmine. La riproduzione è di tipo sessuale e avviene tra l'estate e l'autunno. Il maschio si avvicina al ventre della femmina per fecondare le uova, che man mano vengono deposte nella zona caudale tra i segmenti del corpo e il ventaglio. Restano attaccate al ventre della femmina, essendo esse molto appiccicose, per tutto il periodo d'incubazione. Il periodo di schiusa delle uova è notevolmente influenzato dalla temperatura dell'acqua, sia temperature elevate che basse possono determinare dei ritardi, ed in situazioni di particolare stress termico si può verificare anche un salto del ciclo riproduttivo della femmina. Alla schiusa delle uova vengono rilasciate delle larve planctoniche che subiscono nel tempo trasformazioni fino a diventare adulti. Successivamente alle varie mute l'esoscheletro risulta per un certo periodo morbido rendendo l'animale più vulnerabile, non solo da parte dei predatori ma, essendo una specie caratterizzata da spiccato cannibalismo, anche da altri scampi.

LA PESCA

Lo scampo viene intensivamente pescato nell'Oceano Atlantico, particolarmente in Islanda e Norvegia. La pesca più intensa nei nostri mari avviene nell'Alto Adriatico. La cattura avviene prevalentemente tramite reti a strascico e rapidi (sfogliare). Possono essere pescati anche con metodi più ecosostenibili, tipici della piccola pesca artigianale, in particolare le reti da posta e le nasse. Lo scampo non risulta classificato tra le specie a rischio estinzione, ma gli elevati quantitativi prelevati annualmente possono determinare notevoli riduzioni di stock. Tanto che in alcune aree di pesca dell'Oceano Atlantico settentrionale sono state definite delle limitazioni sia quantitative che relativamente alle dimensioni degli esemplari pescabili. È una specie ittica che non presenta particolare stagionalità per cui è reperibile tutto l'anno.

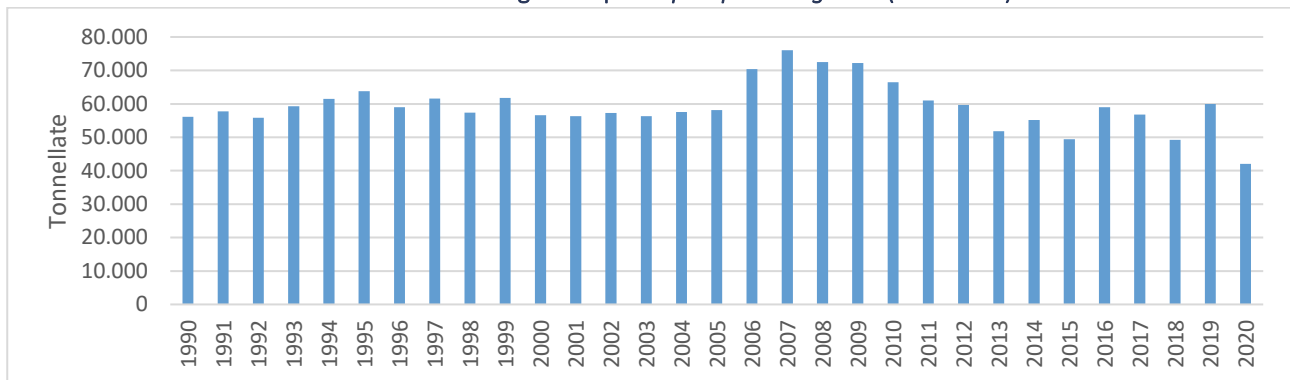
I SUOI USI

Gli scampi presentano carni delicate come tutti i crostacei, con eccellenti proprietà nutritive, ricche di sali minerali, proteine e con pochissimi grassi. Il consumo degli scampi può avvenire sia crudo, previo abbattimento termico, sia cotto. È ideale per la preparazione di antipasti, con crudità, preparazione del famoso cocktail di scampi, ma anche per condimenti di primi piatti. Sono reperibili sia freschi che surgelati, qualora l'abbattimento avvenga direttamente nell'imbarcazione, il livello qualitativo del prodotto surgelato può essere anche superiore rispetto al prodotto fresco. La misura minima per la pesca dello scampo nel Mediterraneo è di 7 cm, misura che va effettuata tra gli occhi e l'inizio del primo anello caudale. Gli scampi vengono generalmente venduti in confezioni con esemplari di dimensioni omogenee definite dal numero di esemplari per kilogrammo, per cui un prodotto 21-30 u/kg risulta essere molto più piccolo che ad esempio un 8-12 u/kg.

LA PRODUZIONE

La pesca mondiale degli scampi si è mantenuta su livelli molto alti negli ultimi trent'anni, pur mostrando alcune oscillazioni dei quantitativi. Una variazione significativa in ribasso si è avuta nel 2020, dovuta probabilmente alle misure restrittive legate alla pandemia, occorre infatti considerare che gli scampi vengono maggiormente consumati nelle ristorazioni (**Grafico 1**). La diminuzione del pescato nel 2020 ha interessato in maggior misura il prodotto del Mediterraneo e del Mar Nero (**Tabella 1**). Le vendite nazionali degli scampi confermano questo andamento, con una forte diminuzione del pescato nel 2020 e una ripresa delle produzioni nel 2021 e 2022 (**Grafico 2**). In Italia la gran parte delle catture avviene in Adriatico, mare che, avendo un fondale sabbioso, rappresenta l'habitat ideale per questa specie (**Grafico 3**). Occorre osservare anche come le marinerie siciliane abbiano notevolmente incrementato la quota di pesca.

Grafico 1: Andamento delle catture mondiali degli scampi– *Nephrops norvegicus* - (tonnellate) dal 1990 al 2020



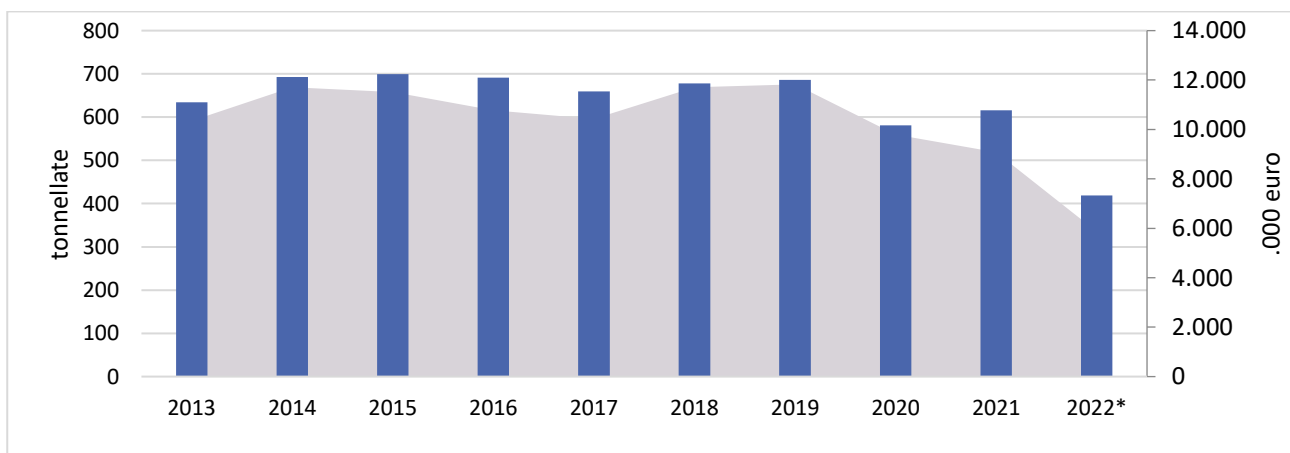
Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

Tabella 1: Andamento delle catture mondiali degli scampi – *Nephrops norvegicus* - (tonnellate) dal 2012 al 2020

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Inc %	Var. % 2020 /12	Var. % 2020 /19
Atlantic, Northeast	55.966	48.286	52.227	46.456	56.386	53.799	46.243	57.307	40.289	96%	-28%	-30%
Mediterranean and Black Sea	3.694	3.520	2.933	2.944	2.632	2.945	2.974	2.613	1.803	4%	-51%	-31%
TOTALE	59.662	51.807	55.162	49.401	59.019	56.745	49.217	59.920	42.092	100%	-29%	-13%

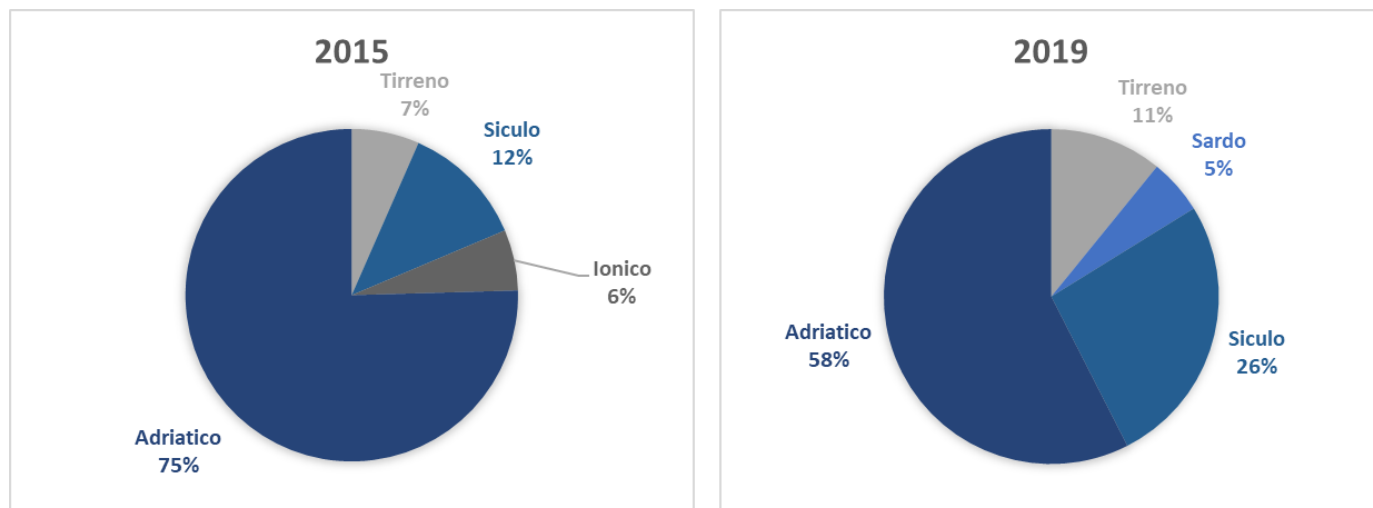
Fonte: Elaborazione MISE-Unioncamere e BMTI su dati FAO

Grafico 2: Prime vendite nazionali degli scampi – *Nephrops norvegicus* - (tonnellate) dal 2013 al 2022*



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI dati Eumofa

*fino a luglio 2022

Grafico 3: Catture nazionali degli scampi– *Nephrops norvegicus* - (tonnellate) per litorale

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati ISTAT

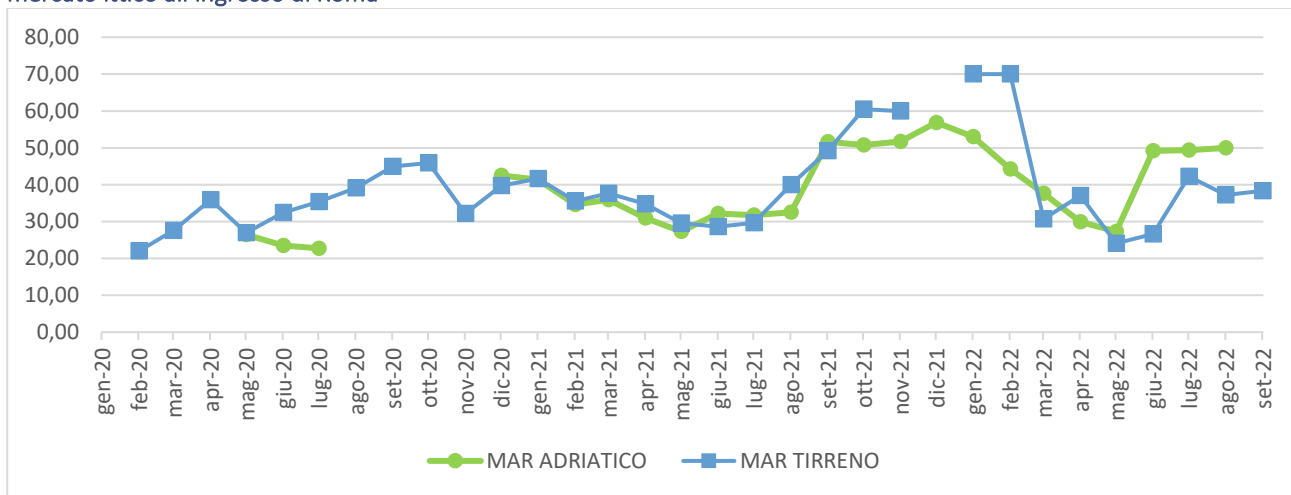
IL VALORE ECONOMICO

Nei mercati all'ingrosso italiani si può trovare prodotto sia proveniente dai nostri mari che dall'Atlantico settentrionale. Rispetto al prodotto del Nord-Atlantico, gli scampi del Mediterraneo presentano una colorazione più vivace ed un aroma più marcato.

Il prezzo degli scampi pescati nel Mediterraneo subisce frequenti variazioni nel corso dell'anno, prevalentemente nel periodo invernale in quanto la pesca risulta più difficoltosa. Il numero di catture si mantiene sempre su un livello elevato. Per quanto con poche differenze, il prezzo del prodotto proveniente dal Mar Tirreno è frequentemente superiore a quello dell'Adriatico, teniamo conto che i quantitativi pescati nel Mar Tirreno sono notevolmente inferiori (**Grafico 4**). Osservando l'andamento dei prezzi in alcuni dei principali mercati all'origine dell'Adriatico, si osserva come a Termoli, Chioggia, Giulianova e San Benedetto (**Grafico 5**) il prezzo degli scampi ha un andamento simile. Prezzi molto più elevati si osservano ad esempio nel mercato di Cattolica, ma occorre considerare che i quantitativi qui commercializzati sono molto inferiori.

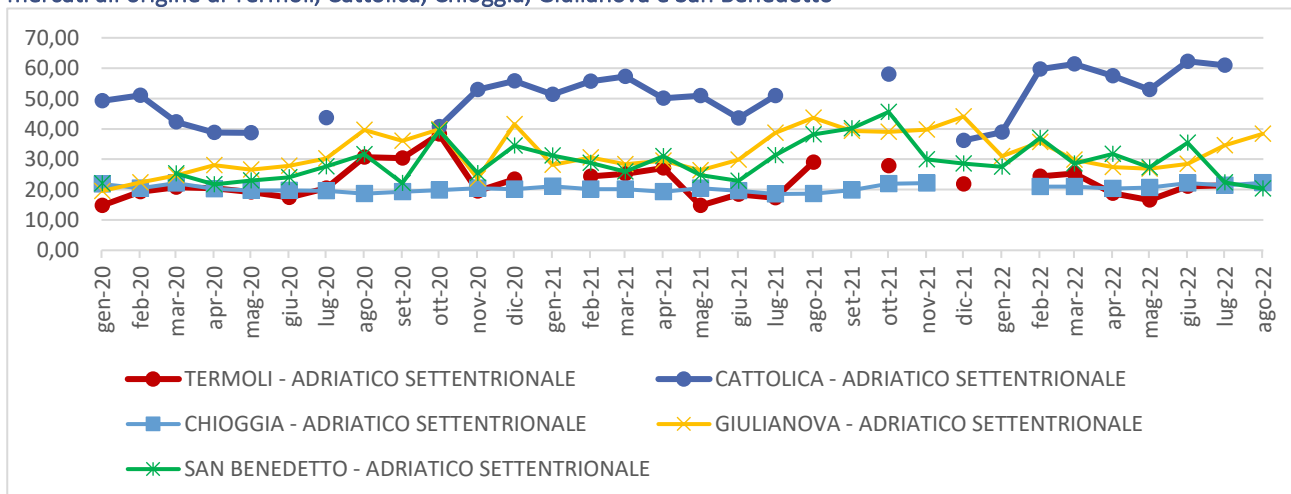
Relativamente al prodotto congelato commercializzato nei grandi mercati di distribuzione, quali quello di Roma, il prezzo risulta abbastanza costante nel corso dell'anno, e si mantiene su livelli inferiori rispetto al prodotto fresco (**Grafico 6**). Si osserva però una certa tendenza all'aumento.

Grafico 4: Andamento dei prezzi (€/kg) degli scampi freschi – *Nephrops norvegicus* - dal 2020 e commercializzati nel mercato ittico all'ingrosso di Roma



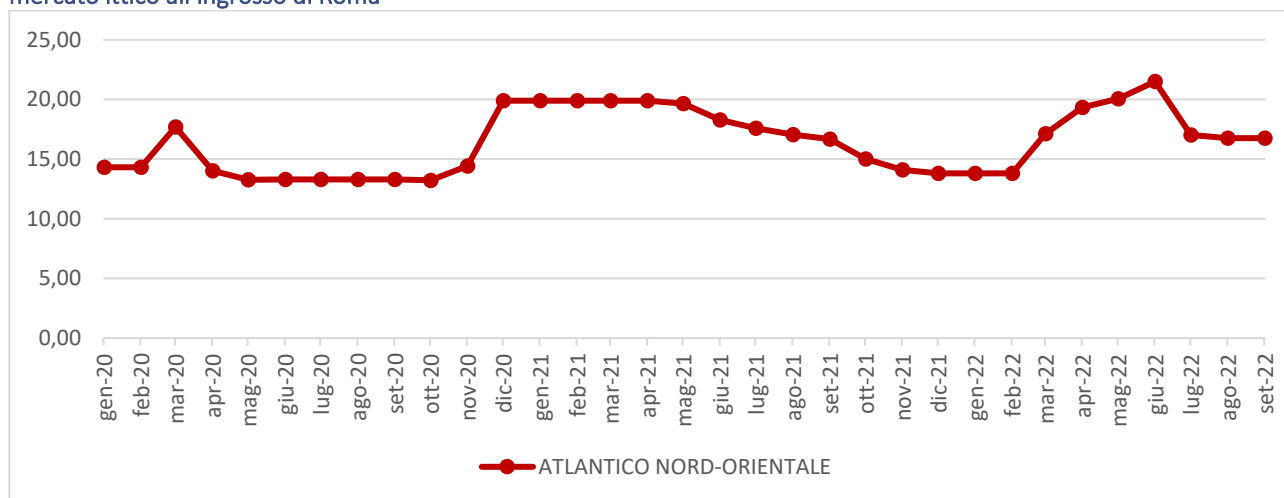
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercato all'ingrosso

Grafico 5: Andamento dei prezzi (€/kg) degli scampi freschi – *Nephrops norvegicus* - dal 2020 e commercializzati nei mercati all'origine di Termoli, Cattolica, Chioggia, Giulianova e San Benedetto



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

Grafico 6: Andamento dei prezzi (€/kg) degli scampi congelati – *Nephrops norvegicus* - dal 2020 e commercializzati nel mercato ittico all'ingrosso di Roma



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

PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

Allo stato attuale non risultano esperienze che facciano ritenere possibile l'allevamento di questa specie ittica, soprattutto a causa dell'elevato cannibalismo. Lo scampo è un prodotto estremamente ricercato dai consumatori e questo determina un notevole rischio di riduzione degli stock. Nonostante l'UE stia attuando una serie di misure per limitare il possibile sovrasfruttamento in alcune zone di pesca, è importante che il monitoraggio del prodotto pescato venga effettuato con accuratezza in quanto, dal punto di osservazione dei mercati si ha la sensazione che la presenza di esemplari di grandi dimensioni si sia ridotta. Questo è un segnale che gli stock selvatici possano ritrovarsi in una situazione di sofferenza, nonostante il rispetto della taglia minima per il prodotto pescato.