



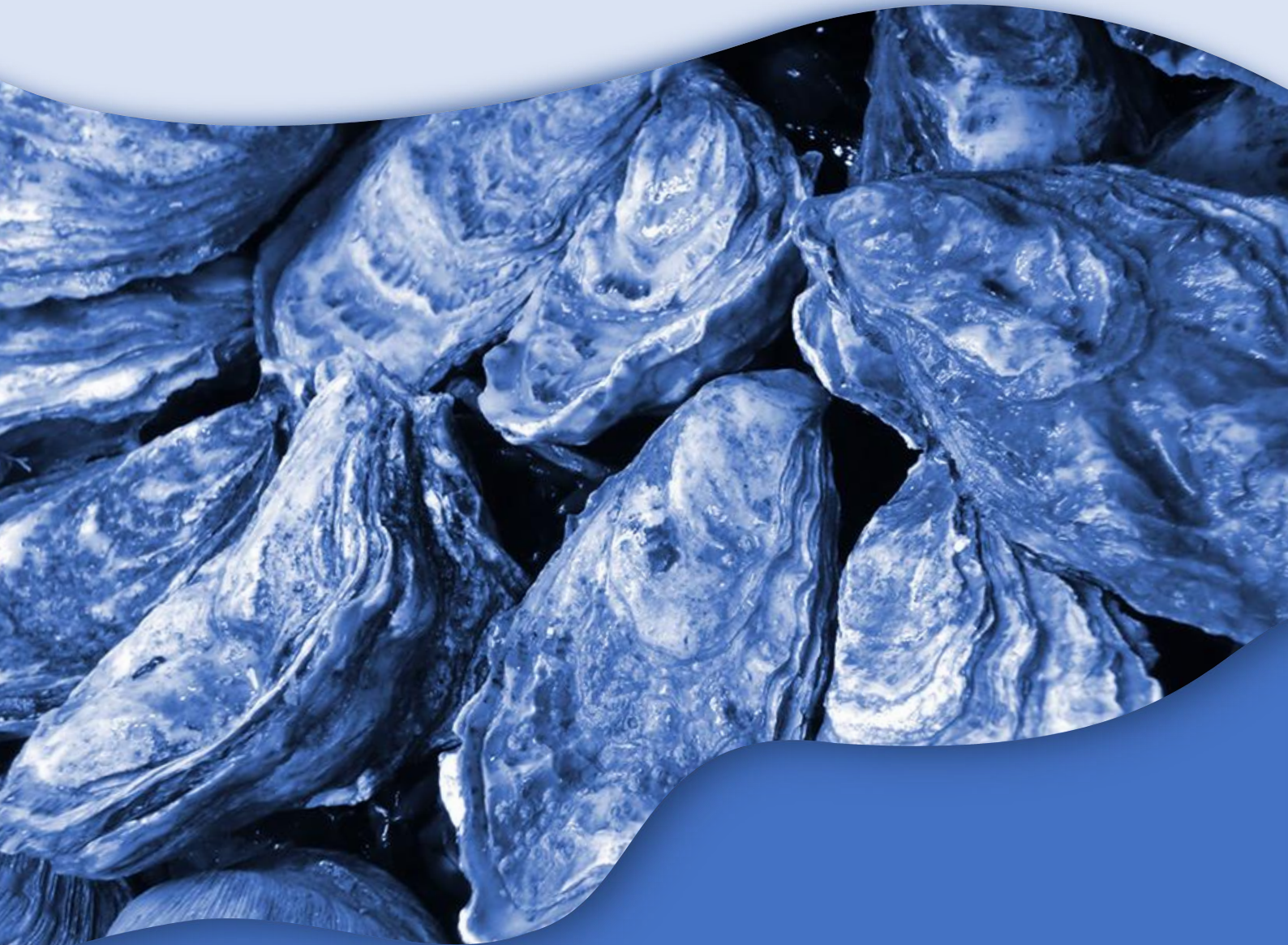
**FEAMPA**  
PO 2021-2027  
Fondo europeo per gli  
affari marittimi, la pesca  
e l'acquacoltura



**BMTI**

# OSTRICA

**- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO**



## INTRODUZIONE

Per quanto si tratti di una specie originaria anche dei mari italiani, il consumo di ostriche in Italia non si distingue ancora per volumi di grande rilievo. Negli ultimi 10 anni il trend dei consumi nazionali è stato positivo, ma su livelli ancora molto inferiori rispetto alla Francia e ad altri paesi europei, nonostante i primi esempi di allevamento dell'ostrica risalgano al tempo dei romani e il più famoso allevamento dell'epoca si trovasse nella baia di Taranto. Dopo la caduta dell'Impero Romano, per diversi secoli le ostriche hanno avuto in Europa un consumo relativamente ridotto e limitato alle popolazioni costiere di alcune regioni che si affacciano sul Mare del Nord. Con l'inizio dell'era moderna le ostriche hanno riacquisito la loro importanza trovando spazio nelle tavole dell'aristocrazia francese. I primi tentativi di allevamento risalgono al 1600 ed hanno poi avuto un particolare impulso in Inghilterra all'inizio dell'epoca industriale, con lo scopo di ottenere forniture di cibo a poco prezzo per le popolazioni che si stavano inurbando. Similmente a quanto è avvenuto in Europa, il consumo e l'allevamento delle ostriche si è anticamente sviluppato nelle aree costiere asiatiche dell'Oceano Pacifico. Anche nelle Americhe si trovano testimonianze del consumo delle ostriche da parte delle popolazioni locali e tuttora se ne celebra l'importanza, consumandole assieme agli altri prodotti del nuovo mondo durante il pranzo del Giorno del Ringraziamento.

Le ostriche vivono in bassi fondali fino a pochi metri di profondità, quindi in prossimità delle coste o, preferibilmente, alla foce dei fiumi. Conducono l'esistenza adulta generalmente ancorate alle rocce o a detriti, ma è comune trovarle su fondali sabbiosi o argillosi. Sono molto resistenti sia alle variazioni di temperatura che di salinità, anche se, per iniziare la fase riproduttiva, necessitano di una temperatura delle acque superiore ai 10° C, mentre per lo sviluppo degli embrioni occorrono temperature superiori ai 20° C. Come diverse specie animali, sono ermafrodite e proterandre: lo stesso animale, una volta raggiunta la maturità sessuale, è in una prima fase di sesso maschile; nella fase successiva della propria esistenza diventa di sesso femminile, depositando le uova generalmente tre volte all'anno. Se le acque in cui vivono sono più ricche di nutrienti si riscontra una maggiore presenza femminile rispetto a quella maschile. Nella fase embrionale le giovani ostriche fluttuano nelle acque in prossimità del punto in cui sono state deposte le uova e, successivamente, si ancorano permanentemente a uno scoglio o altro oggetto tramite una secrezione che "cementa" il guscio al luogo in cui passerà il resto dell'esistenza. Indicativamente, la fase larvale dura tre o quattro settimane, dalla schiusa delle uova all'ancoraggio.



- **OSTRICA PIATTA EUROPEA** (*Ostrea edulis*): è l'ostrica da sempre pescata e allevata in Europa. Ha una forma tondeggiante e abbastanza regolare, con un diametro che va indicativamente dagli 8 ai 12 centimetri e con una taglia minima di 6 cm. Viene detta piatta a causa della valva piatta superiore. La si trova dal Mare del Nord fino alle coste del Marocco, nel Mediterraneo e nel Mar Nero. Per secoli e fino alla Seconda Guerra Mondiale è stata in assoluto l'ostrica più allevata. Con l'estendersi di alcune patologie, il suo allevamento si è notevolmente ridotto ed è stato in gran parte sostituito dall'ostrica concava. Nonostante il declino produttivo, l'ostrica piatta mantiene un elevato valore commerciale e gastronomico, soprattutto in mercati di nicchia e in ristorazione di alta qualità. È particolarmente apprezzata per la sua carne compatta, il sapore deciso e leggermente ferroso, e una persistenza aromatica superiore rispetto ad altre specie. La crescita è lenta: possono essere necessari fino a 4 anni per raggiungere la taglia commerciale, rendendo l'allevamento più costoso e delicato.



- **OSTRICA CONCAVA** detta anche **OSTRICA GIAPPONESE** o del **PACIFICO** (*Crassostrea gigas*): ha una forma più allungata e sia la valva inferiore che quella superiore risultano concave. La si trova in vicinanza delle coste del Pacifico, dalla Russia fino all'Australia. È in assoluto la specie di ostrica più allevata nel mondo: in Europa ha in buona parte sostituito l'ostrica piatta. Anche l'ostrica concava ha manifestato negli ultimi anni un incremento della sensibilità ad alcune malattie che ne hanno notevolmente ridotto la popolazione. Negli allevamenti del Mare del Nord la riduzione della salinità delle acque costiere ed il calo delle temperature dovuto alla diminuzione della forza della corrente del Golfo creano condizioni ambientali tali da renderne più difficile lo sviluppo. Per molti anni si è erroneamente pensato che esistesse un ceppo autoctono di questa specie, noto come ostrica portoghese: in realtà si ritiene che questa sia stata importata involontariamente, probabilmente ancorata alle chiglie delle prime navi portoghesi di ritorno dall'oriente. L'ostrica concava è una specie molto resistente e adattabile, con un ciclo di crescita più rapido rispetto all'ostrica piatta: può raggiungere la taglia commerciale in 18-24 mesi, rendendola economicamente più vantaggiosa per l'allevamento intensivo. In molti impianti europei si utilizza la tecnica del "preingrasso" o pre-growing in vasche a terra, seguita dal trasferimento in mare in strutture sospese o su tavole di coltura.

La sua grande tolleranza alle variazioni di salinità, temperatura e qualità delle acque ha favorito la sua diffusione in numerosi ambienti marini e lagunari europei. Tuttavia, proprio per queste caratteristiche, *Crassostrea gigas* è considerata una specie esotica invasiva in diverse regioni, in quanto tende a competere con le specie locali per lo spazio e le risorse, alterando gli equilibri ecologici dei fondali.

Il successo commerciale dell'ostrica concava è legato anche alla sua versatilità gastronomica: ha un sapore più delicato e meno salmastro rispetto all'ostrica piatta, con un muscolo carnoso e dolce, adatto a un pubblico più ampio.

- **OSTRICA AMERICANA** (*Crassostrea virginica*): la si trova nei bassi fondali della costa che va dal Canada fino all'Argentina ed il suo sfruttamento è stato molto intenso. Anche le ostriche americane hanno mostrato una certa sensibilità a diversi agenti patogeni e la produzione è in calo. A differenza delle precedenti specie, tuttavia, viene ancora raccolta in grandi quantitativi allo stato selvatico.

La *Crassostrea virginica* è una specie chiave per gli ecosistemi estuarini nordamericani, in quanto contribuisce significativamente alla filtrazione dell'acqua, alla stabilizzazione dei sedimenti e alla creazione di habitat per numerosi organismi marini. La sua conchiglia è di forma allungata e irregolare, con dimensioni che possono superare i 12 cm in condizioni ottimali. La crescita è relativamente rapida, e può raggiungere la taglia commerciale in circa due anni.

Oltre alla pesca in ambiente naturale, esistono anche importanti attività di acquacoltura, soprattutto lungo le coste del Golfo del Messico e della costa atlantica degli Stati Uniti.

Dal punto di vista commerciale, è una delle ostriche più consumate in Nord America, apprezzata per il suo sapore pieno e salino. Il prodotto viene commercializzato sia fresco che trasformato (in scatola o surgelato), ed è anche alla base di numerose specialità culinarie locali. Negli ultimi anni si è assistito a un rilancio del settore grazie all'ostricoltura artigianale e al crescente interesse per prodotti locali e sostenibili.

### LA PESCA

I quantitativi pescati o raccolti allo stato selvatico rappresentano ad oggi una quota molto piccola del prodotto commercializzato in Europa, con catture sporadiche e irregolari. Come già introdotto per l'ostrica americana, invece, si riscontrano ancora buone percentuali di prodotto raccolto allo stato selvatico. In alcune zone, come la Bretagna e la Normandia in Francia, oppure lungo le coste atlantiche della Spagna, esistono ancora piccoli comparti tradizionali in cui la raccolta manuale o con rastrelli a mano su banchi emersi durante la bassa marea costituisce una pratica storica e culturalmente radicata. In questi casi, la pesca ha anche un importante valore turistico e identitario, e si affianca a modelli di gestione sostenibile e partecipata delle risorse.

Costituisce una pratica comune a tutte le aree produttive quella di prelevare le giovani ostriche da banchi naturali ai primi stadi di sviluppo, dopo circa 18 mesi dal momento dell'ancoraggio, per essere poi utilizzate per l'allevamento. In Italia l'ostrica concava viene pescata in modo occasionale con le reti a strascico e i rapidi.

### L'ALLEVAMENTO

Le tecniche di allevamento sono state sviluppate soprattutto in Francia, paese dove in assoluto questo mollusco è più apprezzato e consumato. A seconda delle aree produttive esistono numerose varianti che conferiscono al prodotto ottenuto differenti caratteristiche. L'allevamento è sempre contraddistinto da una fase di accrescimento, che può avere una durata di uno o due anni e viene eseguita con varie tecniche: le ostriche vengono poste sul fondo delle aree di risacca o di bacini collegati con il mare aperto (sistema tradizionale), mettendole all'interno di reti di plastica, attaccandole a fili di nylon o disponendole su vassoi di plastica sovrapposti. In alcuni casi, soprattutto nei vivai più moderni, si ricorre a impianti di tipo sospeso, come le "long-line" o i sistemi a cestelli flottanti, particolarmente adatti alle zone con fondali molli o molto profondi. Queste tecniche consentono un maggiore controllo sulla crescita, una migliore ossigenazione e una riduzione del rischio di predazione e sedimentazione. L'allevamento in sospensione è sempre più diffuso anche in Italia, specialmente in aree lagunari dell'Adriatico e del Tirreno, dove ha permesso di ampliare la stagionalità e la qualità del prodotto finale.

Nelle zone atlantiche si predilige il sistema detto "ad elevazione", consistente in reti di plastica collegate a telai sistemati nelle zone di maggior risacca, che vengono alternativamente sommersi dalle maree. Una volta raggiunta la dimensione ottimale, le ostriche possono essere affinate per alcuni mesi in mare aperto o in bacini d'acqua dolce o salmastra; note, inoltre, sono le ostriche "Vert", che prendono una colorazione verde derivante dalla presenza nei bacini di un'alga azzurra.

Il ciclo completo di allevamento può partire da seme naturale, raccolto in mare, o da seme prodotto in schiuditori (*hatchery*), soluzione sempre più adottata per garantire continuità produttiva, selezione genetica e sanità dei molluschi. L'allevamento richiede un costante monitoraggio della qualità delle acque, delle condizioni ambientali e della salute degli animali. Le ostriche sono infatti molto sensibili alla presenza di contaminanti, ed è necessario effettuare controlli regolari per garantire la sicurezza del prodotto destinato al consumo ed ottenere buone performance produttive.

In molti casi, l'allevamento di ostriche viene integrato con pratiche di sostenibilità ambientale, come l'acquacoltura multitrofica integrata, che abbina molluschi, alghe e pesci per massimizzare l'efficienza e ridurre l'impatto sull'ecosistema. L'ostricoltura moderna è oggi considerata uno dei settori

dell'acquacoltura a più basso impatto ambientale e con ampie potenzialità di sviluppo, anche in ottica di economia circolare e tutela degli ecosistemi costieri.

### *I SUOI USI*

Per quanto il consumo di prodotto cotto sia abbastanza frequente, in Europa le ostriche vengono consumate principalmente crude. In Nord America e Asia, invece, prevale la cottura. Come per tutti i molluschi consumati crudi occorre che sia stato eseguito un sufficiente periodo di depurazione e che non sia trascorso troppo tempo dal confezionamento (indicativamente cinque giorni). Tutti i molluschi vivi vengono venduti in confezioni recanti l'indicazione del lotto, della data di confezionamento e di scadenza. Sarà cura del consumatore osservare che il mollusco una volta aperto sia in vita (toccandolo reagisce), abbia ancora acqua marina al suo interno e risulti privo di odori o colorazioni estranee.

Oltre all'impiego alimentare, le ostriche trovano utilizzo anche in ambito cosmetico e nutraceutico, grazie al loro contenuto di zinco, calcio, vitamina B12 e aminoacidi essenziali. I gusci, ricchi di carbonato di calcio, vengono talvolta impiegati per la produzione di fertilizzanti, mangimi, integratori e materiali edili a basso impatto ambientale.

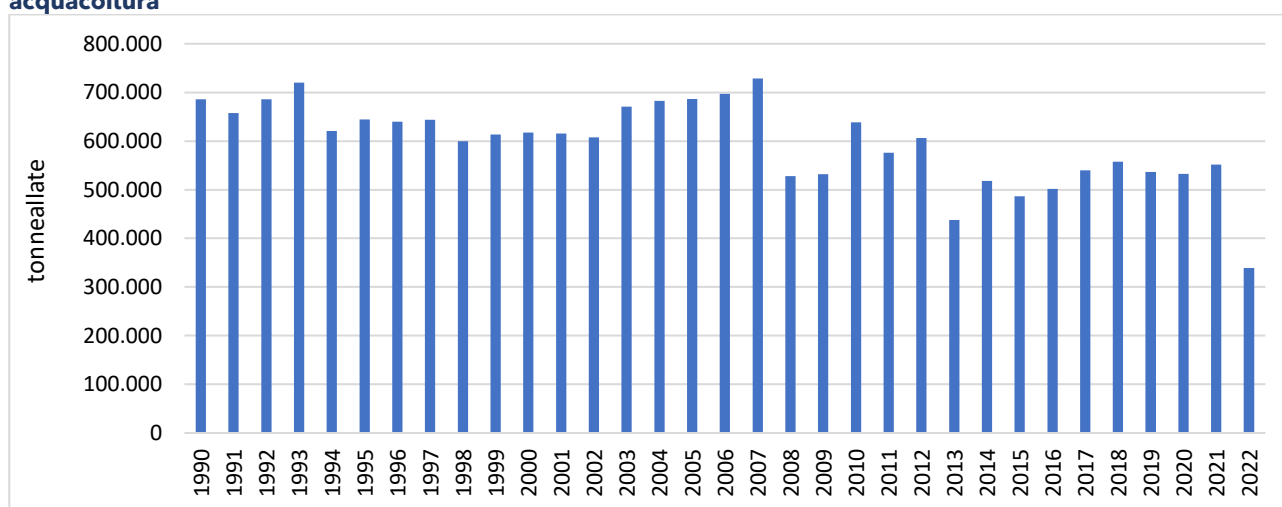
Infine, le ostriche stanno assumendo un crescente ruolo simbolico e culturale in molti territori costieri europei, dove vengono promosse attraverso festival, itinerari gastronomici e iniziative di valorizzazione del patrimonio marino. La loro immagine è oggi strettamente legata a quella di un consumo consapevole, locale e sostenibile, in linea con le tendenze dell'alimentazione contemporanea.

## LA PRODUZIONE MONDIALE

La produzione mondiale delle ostriche è continuamente cresciuta fino alla metà degli anni '80, incremento trainato da un continuo aumento della domanda.

Dalla metà degli anni '80 in avanti la produzione a livello mondiale si è invece stabilizzata mostrando segnali di calo, determinati da numerosi fattori. Oltre al riscaldamento delle acque, altri fattori hanno contribuito a rendere più fragile il comparto ostricolo globale: tra questi, l'acidificazione degli oceani, che interferisce con la formazione dei gusci, l'aumento degli eventi meteorologici estremi, che influiscono sulla salinità e sulla qualità delle acque, e la diffusione di agenti patogeni virali e parassitari, spesso favorita dagli scambi commerciali e dalle alte densità di allevamento. La riduzione maggiore è avvenuta nel 2022 ed è riconducibile principalmente all'innalzamento delle temperature globali delle acque.

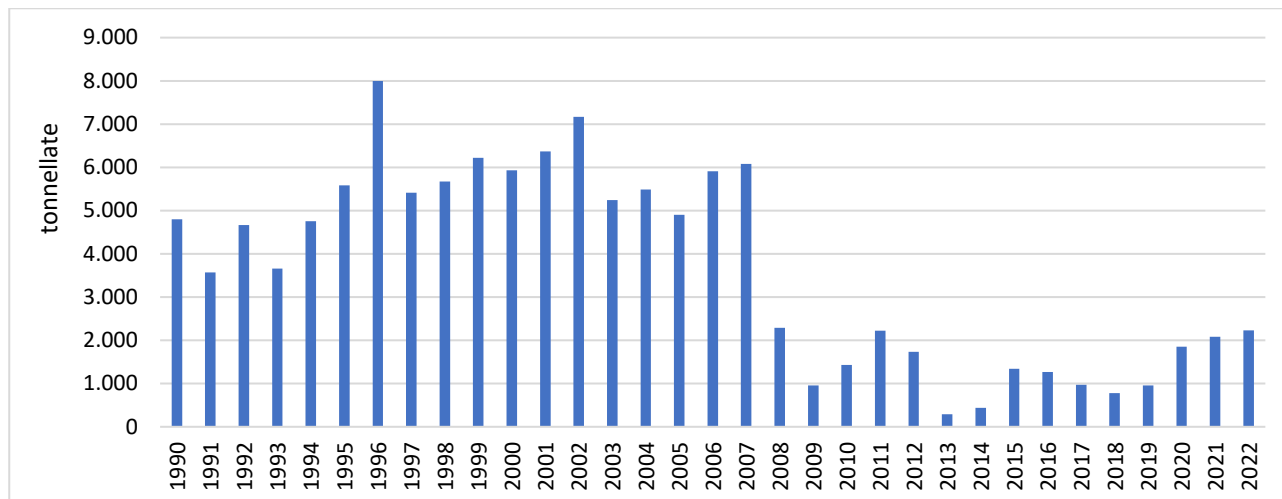
**Grafico 1: Produzione mondiale di ostrica concava dal 1990 al 2022 (tonnellate) derivante da attività di acquacoltura**



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Il livello della produzione di ostrica piatta europea si è drasticamente ridotto rispetto agli anni '50. Si consideri il fatto che il processo di sostituzione dell'ostrica piatta da parte dell'ostrica concava è avvenuto prevalentemente nella prima metà del secolo scorso e quindi le produzioni risultavano in questo periodo già notevolmente ridotte. Anche le popolazioni di ostriche piatte, similmente alle ostriche concave, sono state notevolmente ridotte da diverse epidemie e, nell'ultimo periodo, dall'effetto dei cambiamenti climatici. Negli ultimi 3 anni si è osservato un lieve recupero della produzione, determinato dallo sviluppo di ceppi più resistenti e dalle quotazioni notevolmente più elevate che ne hanno promosso la produzione. Parallelamente, la domanda di ostriche piatte sta crescendo settorialmente: tra i consumatori più attenti e nei segmenti di mercato gourmet, dove viene riconosciuto il loro valore organolettico superiore. Nonostante ciò, il recupero resta fragile e fortemente dipendente da fattori esterni come la qualità ambientale, la pressione delle malattie e le fluttuazioni del mercato.

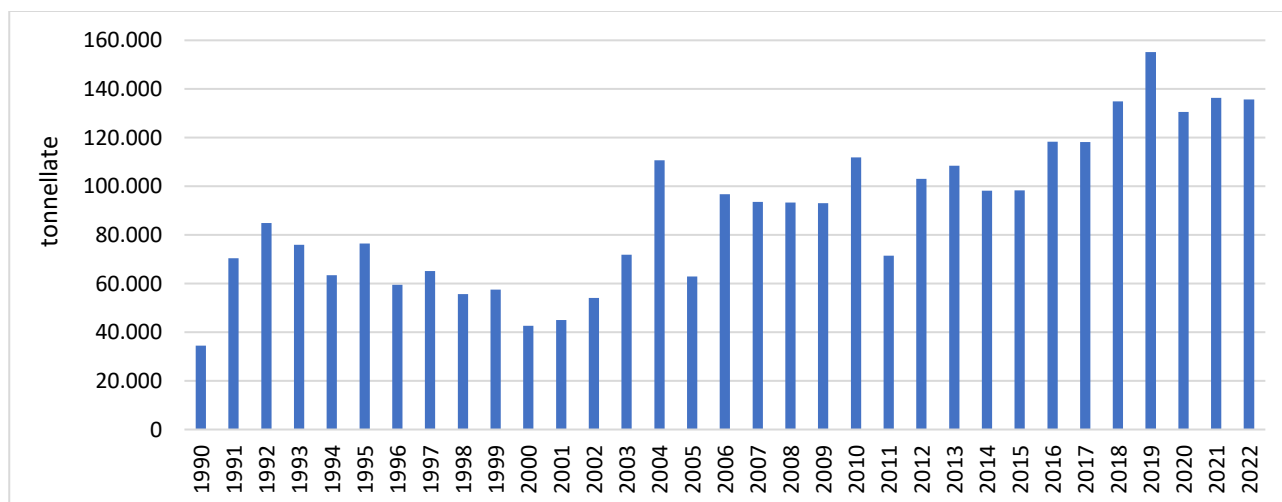
**Grafico 2: Produzione mondiale ostrica piatta europea dal 1990 al 2022 derivanti da attività di acquacoltura**



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Relativamente all'ostrica americana, la sua produzione si è mantenuta sostanzialmente stabile, in quanto si è verificato un calo dei quantitativi pescati che è stato controbilanciato da un aumento della produzione da allevamento. Indicativamente il livello di produzione dell'ostrica americana si posiziona intorno alle 200.000 tonnellate annue. Questa stabilità produttiva è stata possibile anche grazie agli sforzi compiuti in ambito tecnico e scientifico per contrastare le principali malattie che colpiscono la specie, attraverso programmi di selezione genetica e l'adozione di protocolli sanitari rigorosi. Inoltre, la diffusione di impianti di allevamento su piccola scala, spesso a conduzione familiare o artigianale, ha favorito una gestione più attenta e sostenibile delle risorse, permettendo al settore di mantenere buoni livelli di efficienza e redditività.

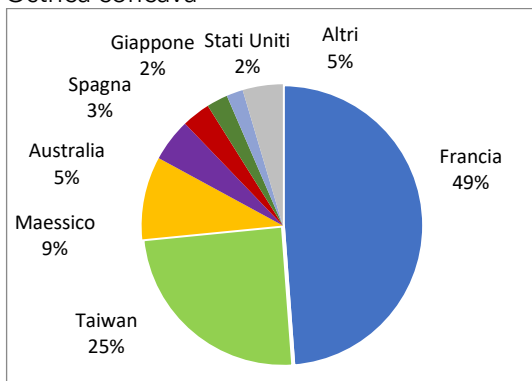
**Grafico 3: Produzione mondiale ostrica americana dal 1990 al 2022 derivanti da attività di acquacoltura.**



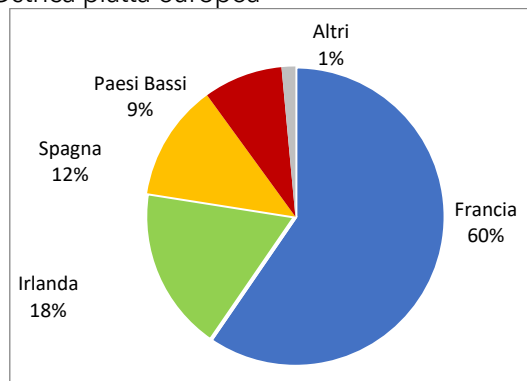
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

**Grafico 4: Principali Paesi produttori di ostriche tramite attività di acquacoltura nel 2022**

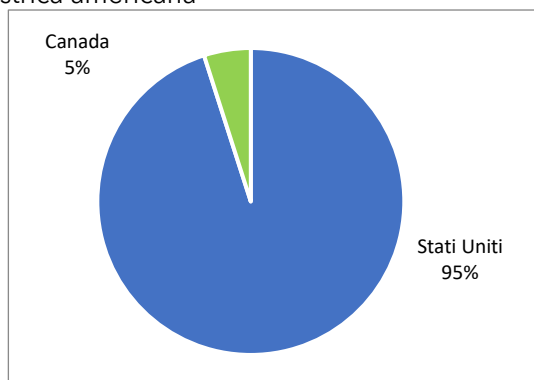
A) Ostrica concava



B) Ostrica piatta europea



C) Ostrica americana



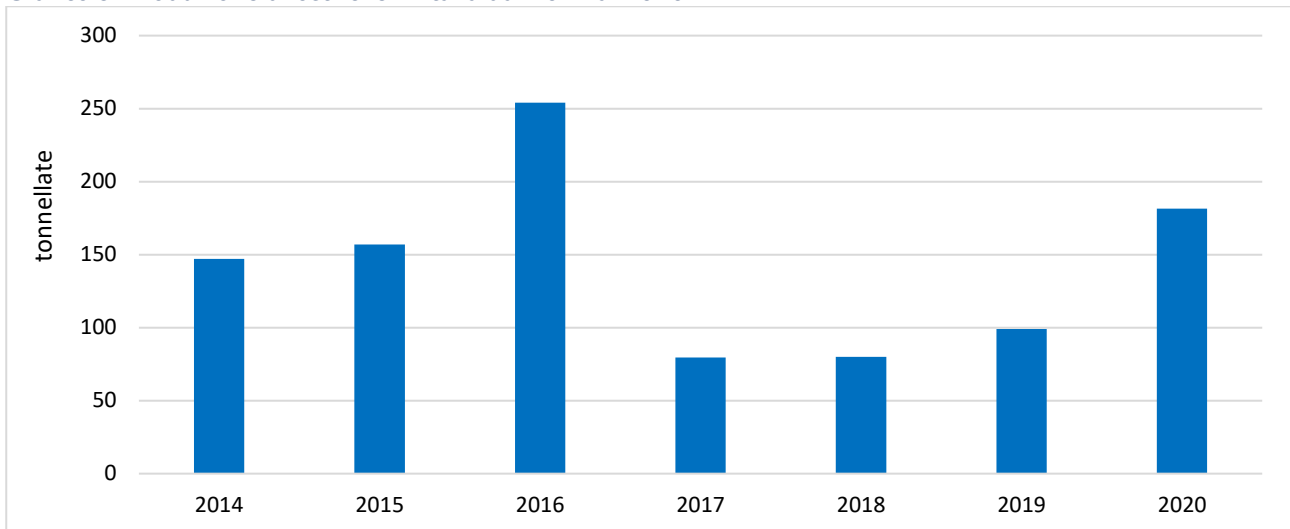
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

## LA PRODUZIONE NAZIONALE

Per quanto le ostriche siano presenti allo stato selvatico su tutte le coste nazionali, il loro allevamento (che ha origini molto antiche) è tornato in auge solo in epoca moderna. A partire dal 2010 sono in atto alcune nuove esperienze di allevamento, che hanno portato la produzione nazionale ad un progressivo incremento. I numeri sono ancora esigui, ma lo sviluppo di nuove tecnologie che simulano le maree oceaniche facendo emergere periodicamente le ostriche e l'interesse per l'estensione della produzione in nuove aree hanno portato ad un aumento delle produzioni nel periodo 2015-2017. Purtroppo, l'aumento della siccità invernale, verificatosi negli ultimi 5 anni ha inciso negativamente sulle produzioni. Negli ultimi anni, tuttavia, l'ostricoltura italiana ha iniziato a guadagnare attenzione sia da parte degli operatori del settore ittico, sia da parte di investitori e istituzioni locali interessati a diversificare l'offerta agroalimentare costiera. Le aree maggiormente coinvolte nello sviluppo di impianti di allevamento sono quelle lagunari e costiere dell'Alto Adriatico (in particolare Veneto, Emilia-Romagna e Friuli Venezia Giulia), del basso Lazio, dei laghi del Gargano e delle isole, dove le condizioni ambientali - seppur variabili - possono risultare favorevoli con una corretta gestione idrica.



**Grafico 5: Produzione di ostriche in Italia dal 2014 al 2020**



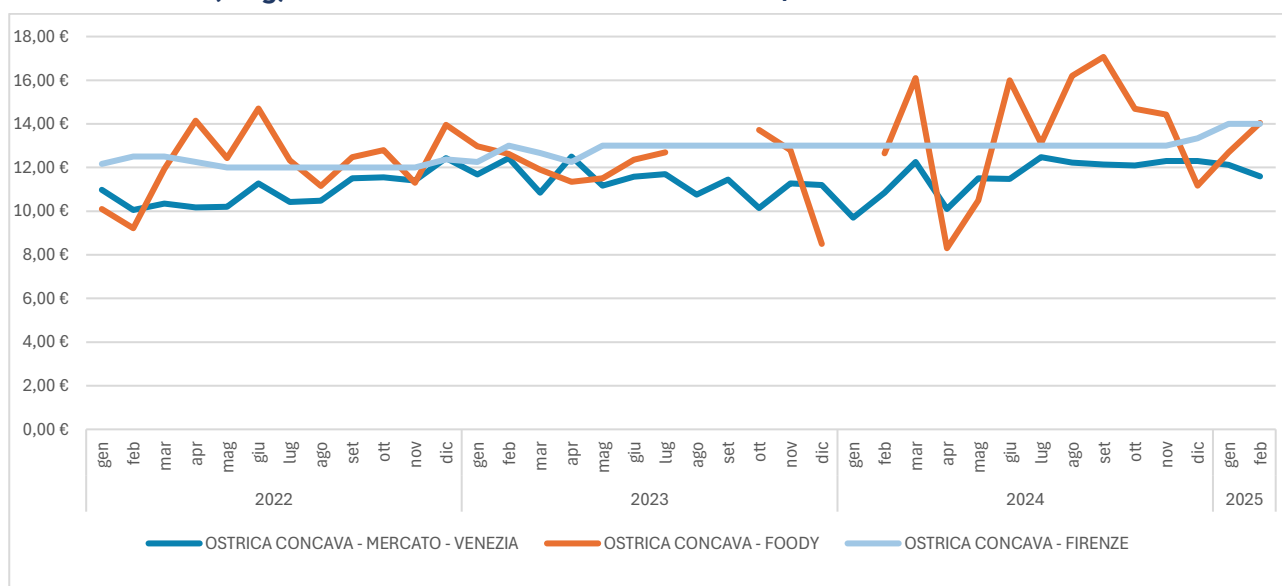
Fonte: Life MUSCLES - Circular innovation to protect the sea, "La mitilicoltura in Italia, dati e normative correnti"

## IL VALORE ECONOMICO

Come abbiamo visto precedentemente, il mercato dell'ostrica è costituito da un numero molto elevato di prodotti diversi, contraddistinti da tre specie, varie zone di origine, numerosi marchi e calibri. Risulta, quindi, piuttosto difficile fare una valutazione economica di questo mercato. I mercati ittici nazionali alla distribuzione rilevano il prezzo indicativo delle ostriche concave con riferimento ad un prodotto di media qualità e calibro (calibri 1-2). I prezzi hanno mostrato andamenti tendenzialmente lineari su livelli che variano, a seconda della qualità del prodotto, tra 8,00-18,00 €/kg. Nel grafico evidenziato, l'andamento dei prezzi risulta essere più stabile a Firenze e Venezia, mentre si riscontrano alcuni picchi a Milano. Tali oscillazioni possono essere attribuite a dinamiche locali legate alla disponibilità del prodotto, alla stagionalità, alla presenza di eventi fieristici o festività, nonché alla diversa struttura della domanda nei vari mercati. Milano, ad esempio, registra una domanda più elevata nel segmento premium e gourmet, dove trovano spazio anche varietà estere di alta fascia, spesso proposte in ristorazione di lusso.

Va dunque sottolineato che, oltre al calibro e alla qualità, anche l'origine geografica, la specie e il metodo di allevamento incidono fortemente sul prezzo finale. Le ostriche piatte, per via della loro crescita più lenta e della minore disponibilità, raggiungono spesso prezzi superiori, arrivando nei casi di etichette pregiate o produzioni artigianali anche oltre i 30 €/kg.

**Grafico 6: Prezzo (€/kg) dell'ostrica concava sui mercati di Venezia, Milano e Firenze**



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

## IMPORTAZIONE ED ESPORTAZIONE

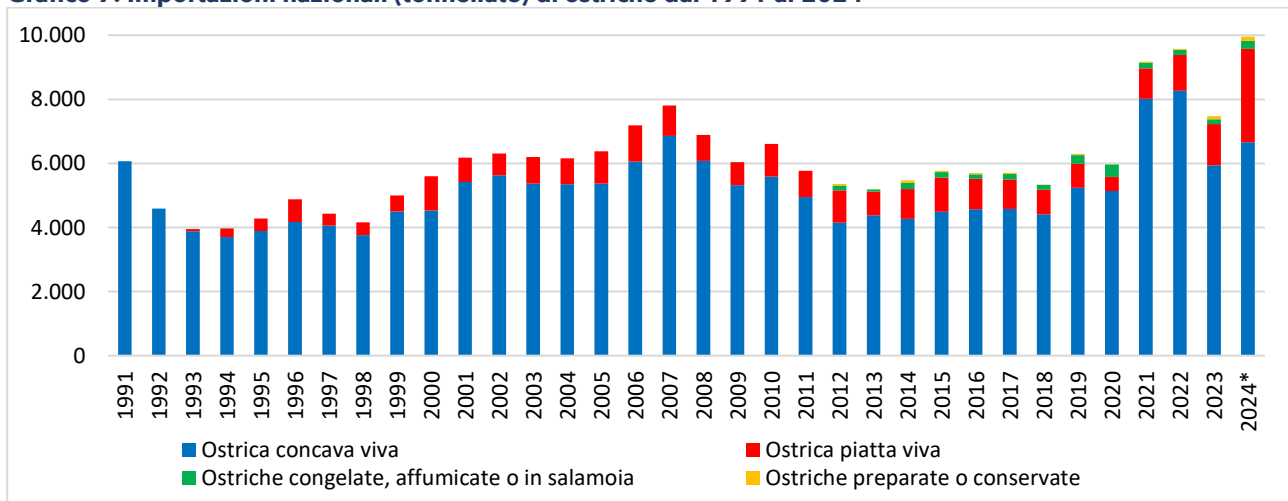
Le importazioni, e conseguentemente i consumi di ostriche in Italia, sembrano essere fortemente influenzate dall'andamento economico. Si osserva come ad un trend in forte crescita che ha caratterizzato il decennio precedente alla crisi del 2008 sia succeduto un periodo di calo proseguito fino al 2013. Con il progressivo miglioramento alla situazione di crisi, le importazioni sono aumentate in modo significativo fino a raggiungere livelli record nel 2024.

Le ostriche importate provengono principalmente dalla Francia, leader europeo nella produzione, ma anche da Irlanda, Paesi Bassi e Spagna, con una prevalenza della specie *Crassostrea gigas*. Questi paesi forniscono una gamma ampia di prodotti, sia in termini di calibri che di tipologie (triploidi, selezioni speciali, ostriche affinate in "claire"), che rispondono a diverse esigenze del mercato italiano, in particolare della ristorazione e delle gastronomie specializzate. Il prodotto importato arriva quasi esclusivamente vivo e in guscio, confezionato in cassette pronte per la vendita o la somministrazione, destinate in gran parte al canale Ho.Re.Ca. (hotel, ristoranti, catering), a pescherie specializzate e gastronomie.

L'Italia, pur avendo avviato nuove esperienze di allevamento, rimane fortemente dipendente dall'estero per soddisfare la domanda interna, soprattutto nei periodi di picco dei consumi, come le festività natalizie. Le regioni con i maggiori volumi di importazione sono quelle del Nord e del Centro, dove si concentra la maggior parte dei consumi in ambito urbano e turistico.

Le esportazioni, invece, restano contenute e marginali rispetto al volume totale commercializzato, e si riferiscono in alcuni casi a ostriche pescate occasionalmente o a piccole quantità di prodotto allevato destinate a mercati di nicchia, soprattutto nell'Europa centrale. L'export è frenato da diversi fattori, tra cui: la limitata disponibilità di prodotto nazionale, l'assenza di un marchio riconoscibile a livello internazionale, le difficoltà logistiche legate alla distribuzione del fresco e la concorrenza di produttori più strutturati come Francia, Irlanda e Paesi Bassi. Tuttavia, con la crescita dell'ostricoltura nazionale e il miglioramento degli standard qualitativi, si aprono prospettive interessanti anche per l'export, in particolare verso mercati ad alto valore aggiunto e interessati a prodotti con forte connotazione territoriale. Per sostenere un'effettiva espansione delle esportazioni sarà però necessario lavorare su branding, certificazione di origine, logistica a temperatura controllata e accordi commerciali mirati, elementi fondamentali per garantire competitività a livello internazionale.

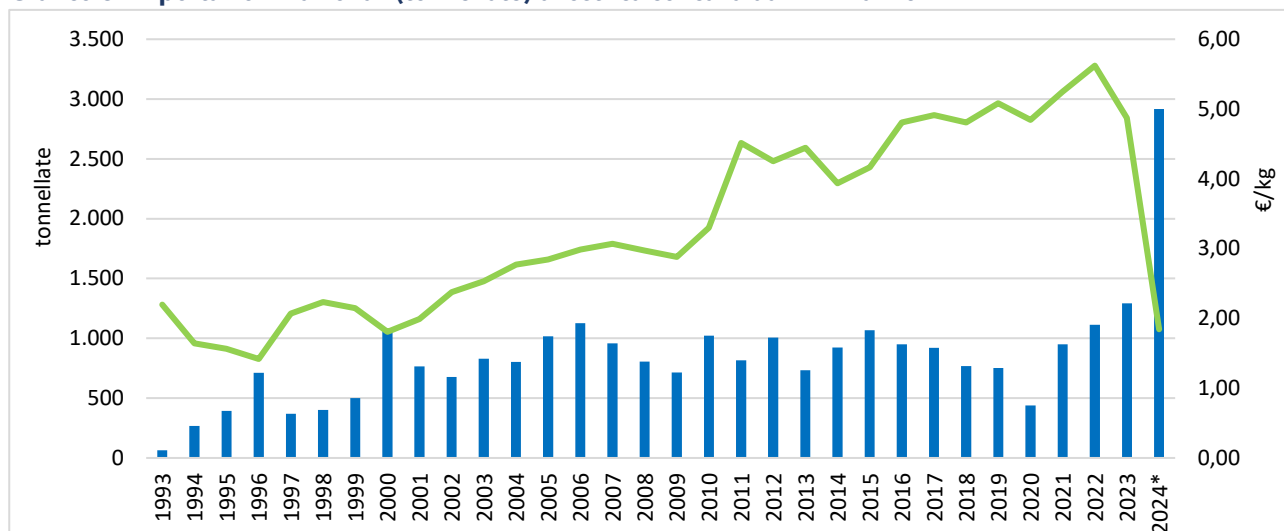
**Grafico 7: Importazioni nazionali (tonnellate) di ostriche dal 1991 al 2024\***



\* gennaio-novembre 2024

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

**Grafico 8: Importazioni nazionali (tonnellate) di ostrica concava dal 1991 al 2024\***



\* gennaio-novembre 2024

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

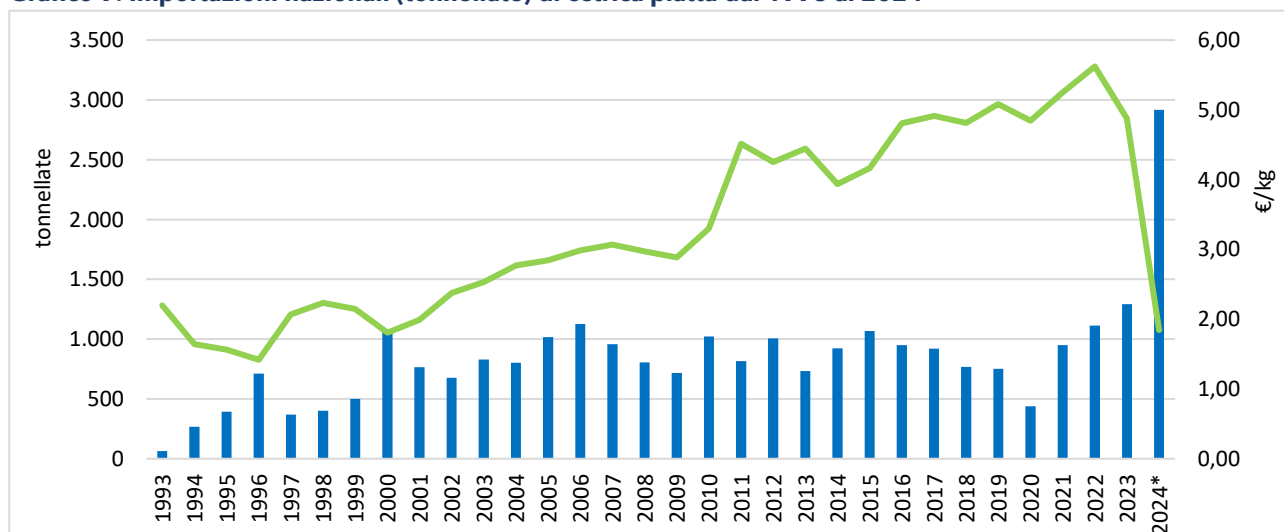
**Tabella 1: Importazioni nazionali in volume (tonnellate) e in valore (euro) di ostrica concava per principali Paesi di origine nel periodo gennaio-novembre 2024**

	Volume in tonnellate			Valore in euro		
	gen-nov 23	gen-nov 24	var. %	gen-nov 23	gen-nov 24	var. %
Francia	4.186	6.145	46,8%	28.944.878	26.877.078	-7,1%
Paesi Bassi	337	368	9,2%	1.198.583	1.022.828	-14,7%
Spagna	395	109	-72,5%	3.717.787	1.025.711	-72,4%
Portogallo	10	24	151,9%	59.120	109.739	85,6%
Irlanda	10	12	27,4%	64.936	62.657	-3,5%
<b>Mondo</b>	<b>4.948</b>	<b>6.661</b>	<b>34,6%</b>	<b>34.123.830</b>	<b>29.132.347</b>	<b>-14,6%</b>

Nota: ++ designa un aumento superiore al +500%; +++ designa un aumento superiore al +1000%

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

**Grafico 9: Importazioni nazionali (tonnellate) di ostrica piatta dal 1993 al 2024\***



\* gennaio-novembre 2024

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

**Tabella 2: Importazioni nazionali in volume (tonnellate) e in valore (euro) di ostrica piatta per principali Paesi di origine nel periodo gennaio-novembre 2024**

	Volume in tonnellate			Valore in euro		
	gen-nov 23	gen-nov 24	var. %	gen-nov 23	gen-nov 24	var. %
Francia	849	2.769	225,9%	4.935.000	4.907.998	-0,5%
Spagna	61	123	103,3%	238.188	390.538	64,0%
Portogallo	0	17	+++	240	19.035	+++
Paesi Bassi	28	4	-84,8%	196.433	28.488	-85,5%
Danimarca	2	2	-0,3%	12.480	10.877	-12,8%
<b>Mondo</b>	<b>941</b>	<b>2.917</b>	<b>209,8%</b>	<b>5.400.336</b>	<b>5.381.674</b>	<b>-0,3%</b>

Nota: ++ designa un aumento superiore al +500%; +++ designa un aumento superiore al +1000%

Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

## PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

Da quanto esposto risulta abbastanza evidente che vi possano essere ampi margini di incremento in Italia, sia per i consumi che per la produzione di ostriche. L'aspetto relativo ai consumi è forse il più difficile da affrontare in quanto gli italiani hanno per larga parte dimenticato il consumo delle ostriche, tanto è vero che nella cucina tradizionale italiana non vi è praticamente traccia di questo mollusco. Non aiuta il fatto che il sentimento comune accosti le ostriche a consumi relativamente elitari e costosi. Una strategia promozionale rivolta ad incrementare i consumi delle ostriche dovrebbe essere rivolta a dimostrare come il loro prezzo sia nella maggior parte dei casi non superiore a quello di altri molluschi comunemente consumati come le capesante o le vongole veraci, che non vengono penalizzate da un diverso regime fiscale. Importante sarebbe anche proporre al consumatore ricette per la cottura delle ostriche come alternativa al consumo del prodotto crudo, che molte persone tendono ad evitare. Per quanto riguarda l'ostricoltura, la nascita di nuovi allevamenti è un segnale importante e se queste nuove esperienze riusciranno a prendere piede e a svilupparsi, faranno da battistrada a quelle che verranno. Al riguardo, le difficoltà determinate dai cambiamenti climatici che stanno interessando gli allevamenti atlantici potrebbero creare dei vuoti produttivi che potrebbero essere riempiti dalla produzione derivante da nuovi allevamenti e nuove tecnologie.

In questo contesto, l'Italia si trova in una posizione potenzialmente favorevole: dispone di un vasto litorale, di aree lagunari adatte alla molluschicoltura, di un clima mediamente favorevole e di una tradizione gastronomica che, pur non includendo storicamente l'ostrica, è aperta alla valorizzazione del prodotto di qualità e alla ristorazione innovativa. Il comparto potrebbe quindi trarre vantaggio da un approccio integrato, che unisca ricerca scientifica, innovazione tecnologica, promozione culturale e formazione professionale.

Uno degli elementi centrali per lo sviluppo del settore sarà la costruzione di una filiera nazionale ben organizzata, capace di garantire continuità produttiva, tracciabilità e standard qualitativi elevati. La disponibilità di seme nazionale, la razionalizzazione delle procedure autorizzative e una maggiore coordinazione tra le regioni rappresentano punti chiave per la creazione di un tessuto produttivo competitivo. L'adozione di sistemi di allevamento innovativi, a basso impatto ambientale e capaci di resistere alle fluttuazioni climatiche, sarà essenziale per consolidare la produzione nel medio-lungo termine. Un altro fronte strategico è quello del posizionamento del prodotto italiano sul mercato, sia interno che internazionale. La creazione di marchi territoriali, l'adesione a sistemi di certificazione di qualità, la promozione dell'ostrica italiana come prodotto identitario e sostenibile possono contribuire a differenziarlo rispetto alla concorrenza straniera. In particolare, l'ostrica piatta europea, *Ostrea edulis*, potrebbe rappresentare un'opportunità unica per presidiare una nicchia ad alto valore aggiunto, anche in virtù del suo profilo organolettico distinto e della sua crescente richiesta in ambito gourmet.

Dal punto di vista della sostenibilità, l'ostricoltura offre vantaggi ambientali notevoli: le ostriche filtrano naturalmente l'acqua, stabilizzano i sedimenti, migliorano la qualità degli ecosistemi, forniscono rifugio a

molte altre specie e possono contribuire al ripristino di habitat marini degradati. In questo senso, l'espansione di una produzione locale ben pianificata rappresenta un'opportunità non solo economica, ma anche ecologica, in linea con le attuali priorità europee in materia di transizione verde, biodiversità e economia blu.

Tra gli ostacoli indiretti alla diffusione e allo sviluppo della produzione e del consumo di ostriche in Italia abbiamo il trattamento fiscale attualmente applicato, che prevede un'aliquota IVA al 22%, ovvero l'aliquota ordinaria. Questo regime risulta poco coerente se confrontato con quello di altri molluschi bivalvi - come cozze, vongole o capesante - i quali beneficiano di aliquote agevolate, in quanto considerati beni di prima necessità nel comparto alimentare. Tale differenza fiscale si traduce in una minore competitività del prodotto ostrica, sia rispetto ai concorrenti nazionali, sia rispetto alle ostriche importate da altri Paesi dell'Unione Europea, dove spesso il regime IVA è più favorevole. Inoltre, il mantenimento dell'aliquota piena alimenta l'idea che le ostriche siano un prodotto di lusso o destinato a un consumo elitario, contribuendo a limitarne la diffusione tra i consumatori italiani.

Una riduzione dell'aliquota IVA applicata alle ostriche avrebbe ricadute positive lungo tutta la filiera: renderebbe il prodotto più accessibile al pubblico, stimolerebbe il consumo interno, favorirebbe gli investimenti nell'ostricoltura nazionale e permetterebbe ai piccoli e medi produttori italiani di competere con maggior efficacia sul mercato europeo. Inoltre, considerato che l'ostrica è un alimento sano, ricco di nutrienti e prodotto con tecniche a basso impatto ambientale, un'IVA agevolata andrebbe anche nella direzione di promuovere una dieta sostenibile, in linea con le raccomandazioni europee.

Infine, va sottolineato che il futuro del comparto ostricolo dipenderà fortemente dalla capacità di fare sistema: istituzioni, enti di ricerca, operatori del settore e associazioni dovranno collaborare per costruire un quadro di sviluppo coerente, sostenuto da investimenti mirati, politiche stabili e strumenti di comunicazione efficaci. L'esperienza maturata in altri paesi produttori può costituire una preziosa base di riferimento, ma sarà necessario adattare i modelli produttivi alle specificità ambientali, culturali e socioeconomiche italiane.

In conclusione, le ostriche possono rappresentare per l'Italia non solo un prodotto da riscoprire, ma un settore con potenzialità di crescita reale, capace di coniugare valorizzazione del territorio, innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale. Occorrerà visione, continuità e coordinamento per cogliere appieno queste opportunità e trasformarle in un vero elemento di sviluppo per le nostre coste e le nostre filiere.