



**mipaaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

**FEAMP**

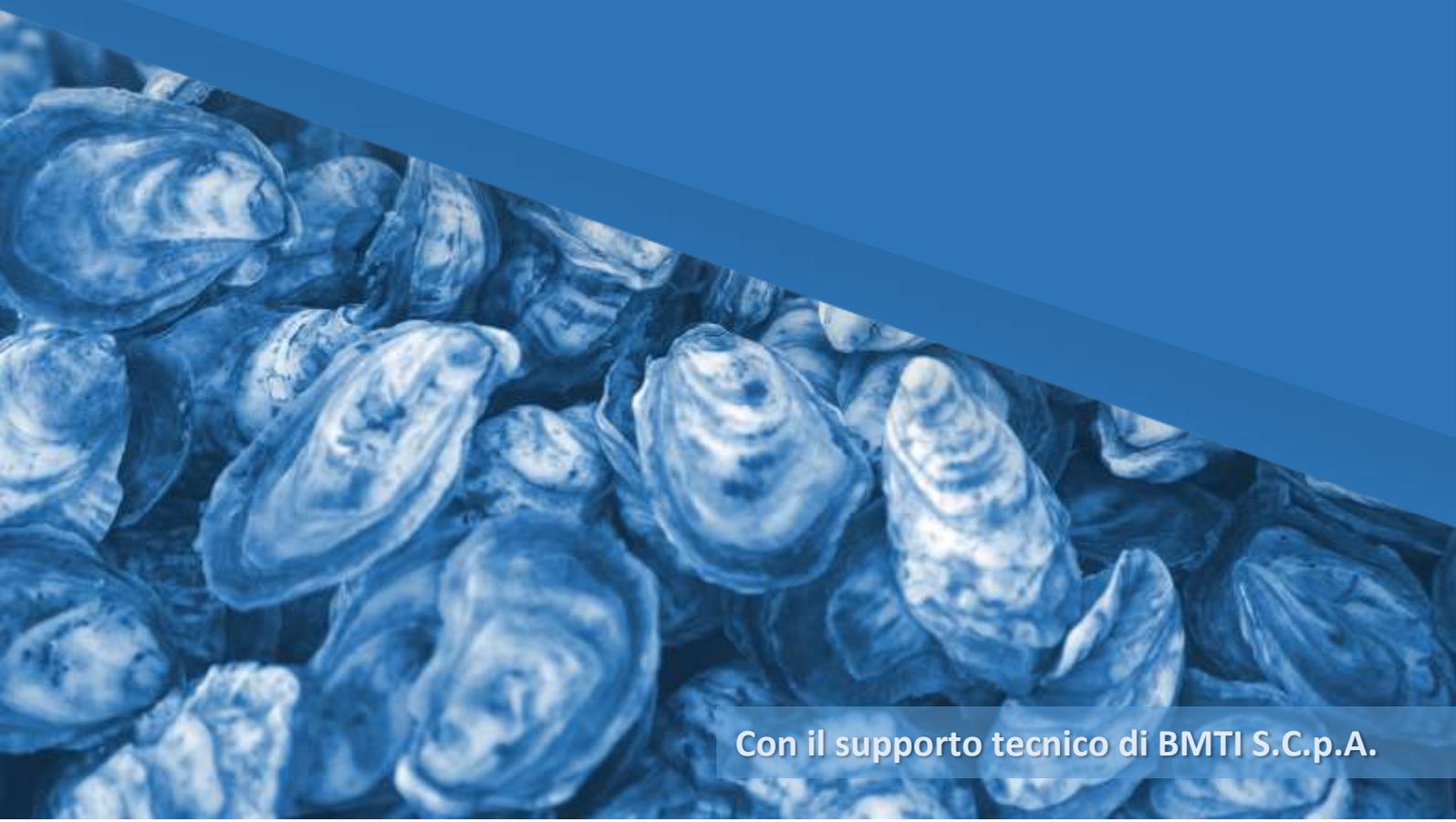
2014 | 2020



UNIONCAMERE

# OSTRICA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



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

Per quanto si tratti di una specie originaria anche dei mari italiani, il consumo di ostriche in Italia è piuttosto basso. 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 un subito 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 SPECIE

- **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 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.



- **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.

- **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.

## L'AMBIENTE

Le ostriche vivono in basse 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 risconterà 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.

## LA PESCA

I quantitativi pescati o raccolti allo stato selvatico rappresentano ad oggi una quota molto piccola del prodotto commercializzato in Europa. Per l'ostrica americana, invece, si riscontrano ancora buone percentuali di prodotto raccolto allo stato selvatico.

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.

## 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. 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.

## GLI 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.

## I CALIBRI

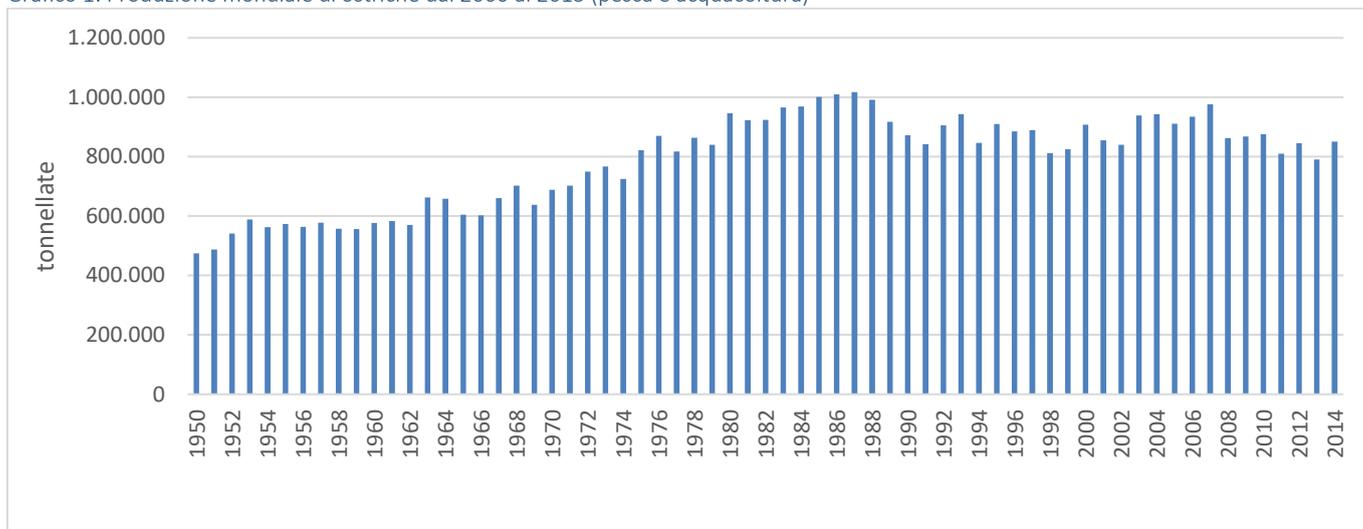
Le ostriche francesi seguono una scala di calibrazione basata sul peso della conchiglia, mentre per le ostriche piatte la calibrazione è leggermente diversa. Tuttavia entrambe partono da un calibro minimo di 30 g. Vengono adottati cinque calibri che vanno dal cinque allo zero, dove l'ostrica numero cinque è la più piccola mentre la numero zero è la più grande. Indicativamente i calibri massimi per le ostriche arrivano fino a 150 g. Esistono alcune ostriche molto grandi, fino anche a 200-250 g, che vengono comunemente chiamate "piede di cavallo".

## 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 dalla proliferazione di varie patologie e dall'effetto dei cambiamenti climatici.

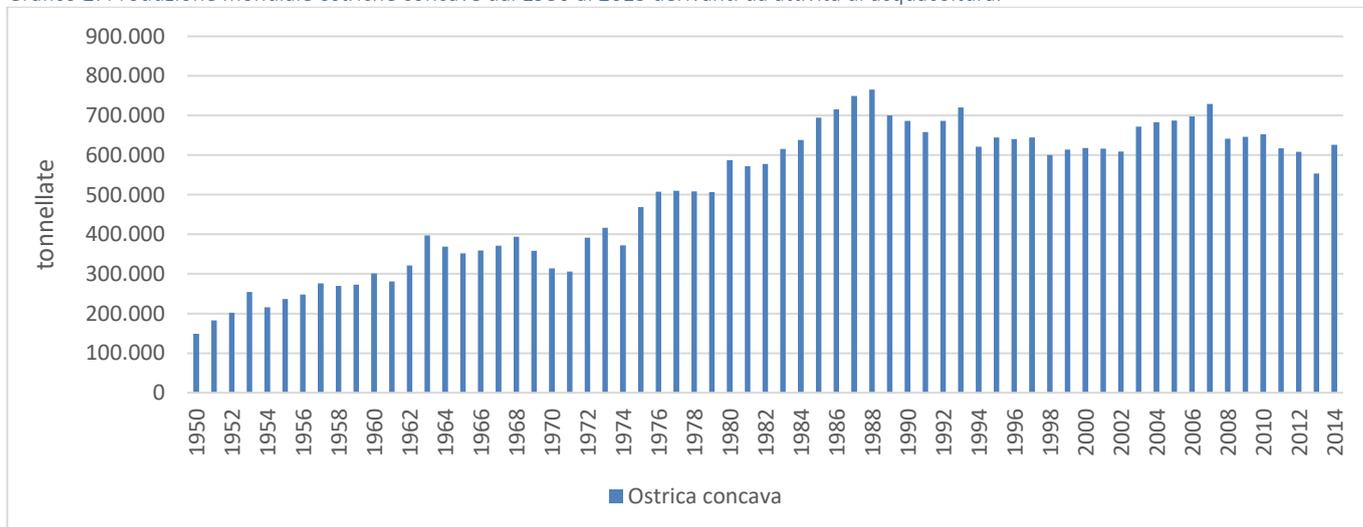
Gráfico 1: Produzione mondiale di ostriche dal 2000 al 2015 (pesca e acquacoltura)



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

La maggior parte dell'incremento della produzione è costituito da ostriche concave, la cui produzione si è estesa dagli areali originari del Pacifico fino a tutte le zone produttive.

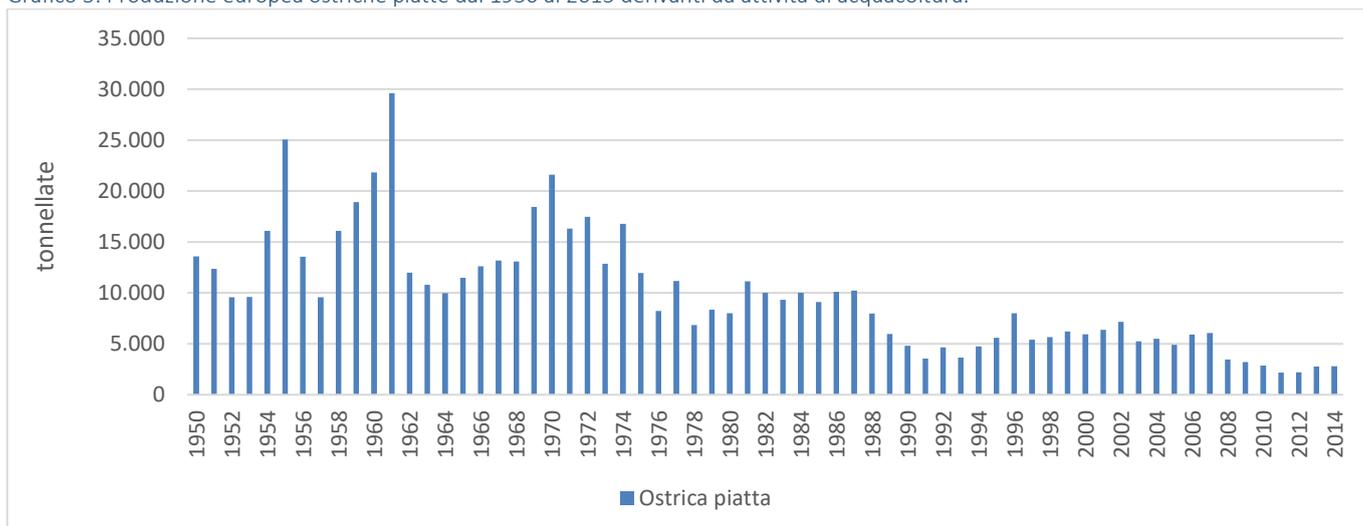
Gráfico 2: Produzione mondiale ostriche concave dal 1950 al 2015 derivanti da attività di acquacoltura.



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 anni si sta osservando un lieve recupero della produzione, determinato dallo sviluppo di ceppi più resistenti e dalle quotazioni notevolmente più elevate che ne hanno promosso la produzione.

Grafico 3: Produzione europea ostriche piatte dal 1950 al 2015 derivanti da attività di acquacoltura.



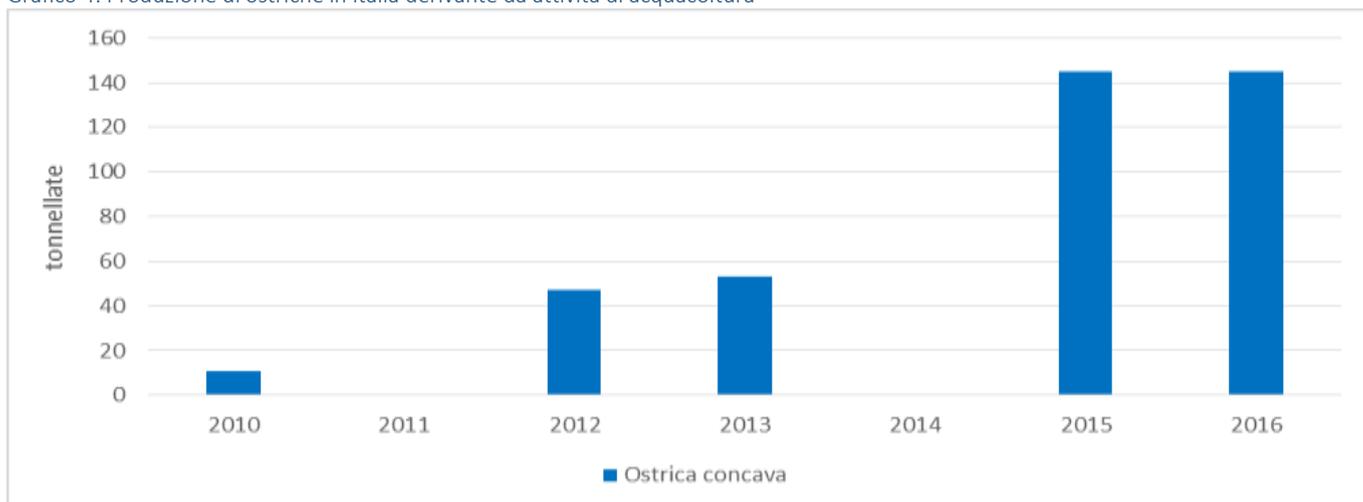
Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

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.

## LA PRODUZIONE NAZIONALE

Per quanto le ostriche siano presenti allo stato selvatico su tutte le coste nazionali, il loro allevamento praticamente non è più stato praticato dalla caduta dell'Impero Romano. Negli ultimi 10 anni 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 permettono di pensare al futuro dell'ostricoltura in Italia con un certo ottimismo. Si segnalano nuovi allevamenti nella zona del delta del Po, in Liguria ed in Puglia.

Grafico 4: Produzione di ostriche in Italia derivante da attività di acquacoltura

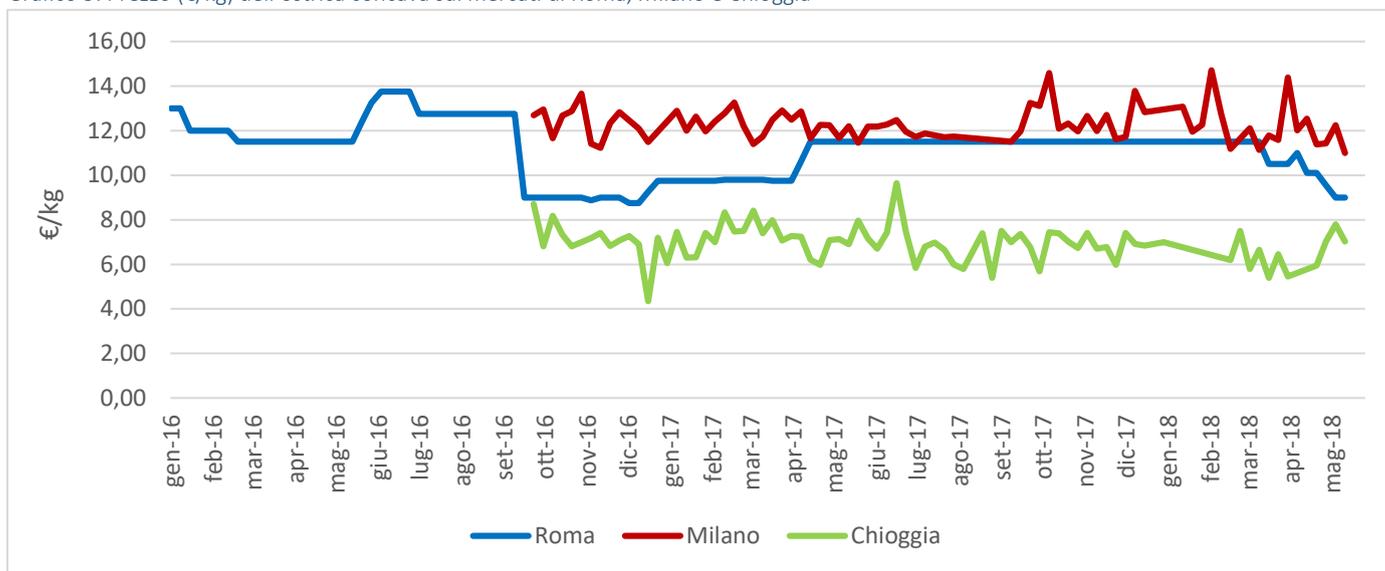


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

## 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 6,00-12,00 €/kg.

Grafico 5: Prezzo (€/kg) dell'ostrica concava sui mercati di Roma, Milano e Chioggia

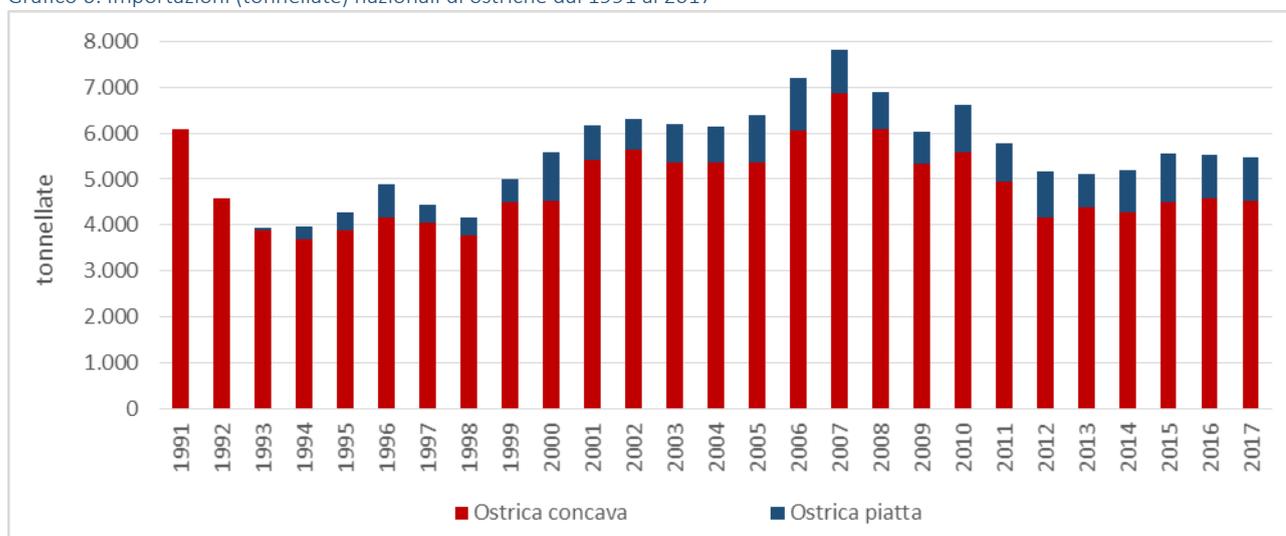


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercati all'ingrosso

## IMPORTAZIONI

Le importazioni, e conseguentemente i consumi di ostriche in Italia, sembrano essere fortemente influenzate dall'andamento economico. Si osservi 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 la progressiva uscita dalla situazione di crisi, le importazioni sono aumentate ma non hanno ancora raggiunto i livelli precedenti all'anno 2000.

Grafico 6: Importazioni (tonnellate) nazionali di ostriche dal 1991 al 2017



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Istat

## PROSPETTIVE

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 completamente dimenticato nei secoli passati 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. 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.