



**mipaft**  
ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo

**FEAMP**  
2014 | 2020

**UNIONCAMERE**  
CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

# TROTA

- ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO -



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



Le trote vengono consumate dalle popolazioni dell'emisfero settentrionale praticamente da sempre. Vivono in acque fresche, ben ossigenate e prive di inquinamento e questo fa sì che in Italia vengano apprezzate soprattutto nelle zone montane di tutta la penisola ed anche nei laghi e nei fiumi prealpini. Le trote consumate in Italia non appartengono, però, alla specie europea (*Salmo trutta*), ma ad una specie

nordamericana, la trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*), che si adatta meglio ad essere allevata. L'allevamento delle trote è una pratica relativamente recente in quanto abbisogna di tecnologie e conoscenze relativamente avanzate, tanto è vero che questo pesce è stato considerato fino alla seconda metà del '900 un cibo particolarmente pregiato. Ancor oggi le trote selvatiche pescate nei laghi spuntano prezzi notevoli.

La trotilcoltura in Italia ha avuto inizio verso la fine dell'800; tuttavia fino al secondo dopoguerra gli allevamenti producevano quasi esclusivamente esemplari per il ripopolamento delle acque interne. Sembra che il primo allevamento europeo per la produzione e l'immissione sul mercato di esemplari adulti sia stato impiantato in Danimarca nel 1900. Il vero impulso all'allevamento della trota avviene poi con la sostituzione della trota europea con la trota iridea: da quel momento la produzione si è estesa in tutto il paese che, per la caratteristica di essere prevalentemente montagnoso, ben si presta allo sviluppo di questa pratica. Oggi l'Italia è il maggior produttore di trote dell'Europa occidentale.

## LE SPECIE

Oggi si può affermare che in Europa sono presenti due specie di trota, di cui una sola autoctona, sebbene fino ad alcuni anni fa, a causa del grande polimorfismo determinato dai diversi ambienti in cui la trota può vivere, si credeva che ne esistessero numerose specie.

- **TROTA EUROPEA (*Salmo trutta*)**. In Italia è presente la sottospecie meridionale. La tipologia più comune è denominata Trota Fario ed è quella che abita i torrenti. È riconoscibile per la colorazione che va dal grigio-verde del dorso ad un grigio argentato dell'addome; molto caratteristiche sono le punteggiature laterali nere ed arancioni con contorno chiaro. Nei grandi laghi si trova la trota di lago, che non è altro che una Fario che cambia livrea adattandosi al nuovo ambiente: ha un colore grigio e poche punteggiature nere. Nei fiumi prealpini quali Ticino e Adige è presente la Trota Marmorata, tipica per la marezzatura del dorso. Vi sono anche alcune sottospecie endemiche, la più nota delle quali è il Carpione del Garda. Le trote sono animali predatori che si nutrono di crostacei, insetti e piccoli pesci. Necessitano di acqua limpida con una bassa presenza di composti azotati ed una elevata ossigenazione e mal sopportano le temperature elevate. Si riproducono nel periodo invernale deponendo le uova in depressioni scavate nei fondali ghiaiosi dei torrenti più in alto o comunque in zone a più alta ossigenazione: a questo scopo compiono brevi migrazioni.
- **TROTA IRIDEA (*Oncorhynchus mykiss*)**. È originaria del versante orientale del Nord America ed è stata introdotta in Europa verso la fine dell'800. Ha una livrea verde scuro sul dorso e rosa-argentata lateralmente, con punteggiatura nera meno marcata rispetto all'europea. Vive in ambienti simili a quelli della trota nostrana; anche il ciclo vitale è simile, ma è meno esigente relativamente alle temperature ed all'ossigenazione delle acque: questo ne determina una maggiore velocità di accrescimento e la possibilità di aumentare la densità degli esemplari, rendendola più adatta all'allevamento a scopo alimentare. Al contrario di altri paesi dove l'introduzione di questa specie ha

determinato notevoli problemi ambientali, in Italia, salvo rari casi, la trota iridea non riesce a riprodursi autonomamente.

Si ricorda che la **trota salmonata** non rappresenta una specie: come per molti altri animali, si è osservato che l'alimentazione con cibi ricchi di carotenoidi, quali cantaxantina, dà alle carni una colorazione rosata, colorazione apprezzata dal consumatore. A questo scopo si aggiunge questa sostanza al mangime negli ultimi mesi di ingrasso.

## LA PESCA

Entrambe le specie di trota vengono utilizzate nei laghetti di pesca sportiva. La pesca non professionale della trota raccoglie un grande numero di appassionati; per quanto riguarda la pesca professionale, invece, questa viene praticata ad oggi solamente nei grandi laghi prealpini ed in misura molto ridotta.

## L'ALLEVAMENTO

La trota è in assoluto il pesce più allevato in Italia: la tipologia di allevamento più utilizzata è quella intensiva in lunghe vasche di cemento chiamate "Raceways". Esistono anche alcuni allevamenti in gabbie presenti nei laghi prealpini: l'elemento fondamentale in questi casi è una sufficiente portata di acqua fresca, priva di sostanze azotate e ben ossigenata. Per una buona salute dei pesci occorre inoltre effettuare un elevato numero di ricambi di acqua giornalieri, da sei a dieci-dodici. Le uova e lo sperma vengono prelevati dai riproduttori tramite schiacciamento e messi in appositi incubatoi. La schiusa avviene dopo 3-4 settimane. Gli avannotti possono essere immessi nelle vasche da ingrasso dopo altre dodici settimane; occorrono dieci o dodici mesi perché raggiungano la taglia commerciale di 300-350 grammi. La vasta distribuzione degli allevamenti in Italia fa sì che le trote raggiungano i punti di vendita molto rapidamente e con continuità, per cui si tratta di un pesce sempre molto fresco.

## I SUOI USI

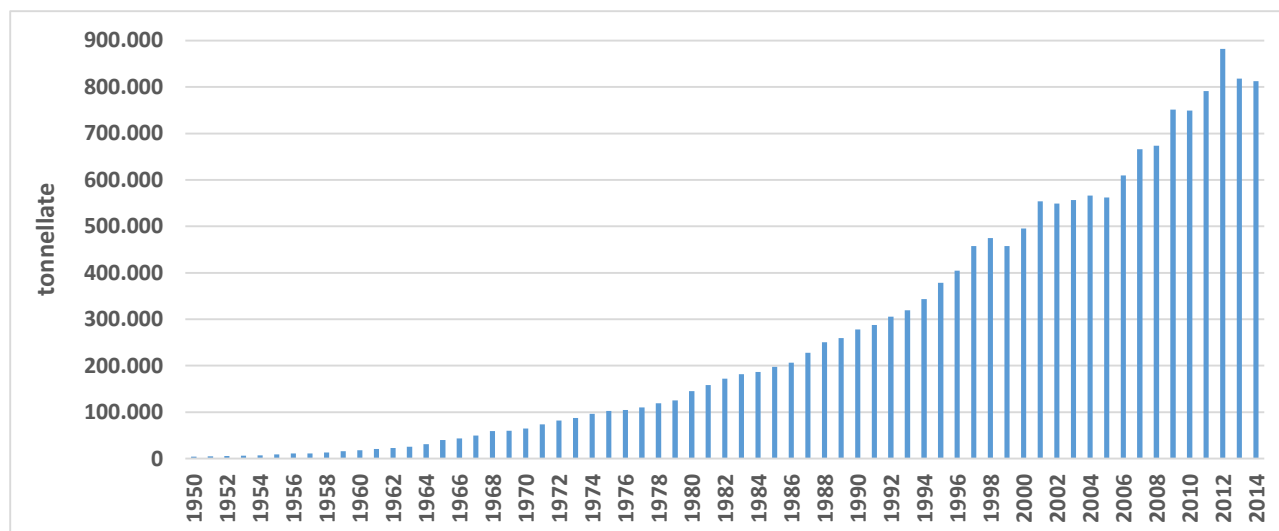
Le trote sono pesci con carni sode e di sapore delicato, praticamente prive di squame ma con pelle consistente, con lisce sottili, facili da sfilettare. Per tutti questi motivi le trote si prestano a qualunque tipo di cottura ma, come per tutti i pesci, l'unica precauzione è quella di non cuocerle troppo per non comprometterne la digeribilità. Hanno un contenuto in grassi medio-basso e un discreto contenuto in omega-3.

Negli ultimi anni è aumentata notevolmente la vendita di trote in filetti e stanno prendendo discreti spazi di mercato anche alcuni prodotti lavorati quali i filetti precotti, marinati o affumicati. La carne di trota viene utilizzata anche per la produzione di hamburger di pesce.

## LA PRODUZIONE MONDIALE

Dal dopoguerra la produzione di trote iridee ha presentato trend in continua crescita, raggiungendo il picco di quasi 900mila tonnellate nel 2012. Nel proseguo si è verificato un calo, ma la produzione si è mantenuta sopra le 800mila tonnellate (grafico 1).

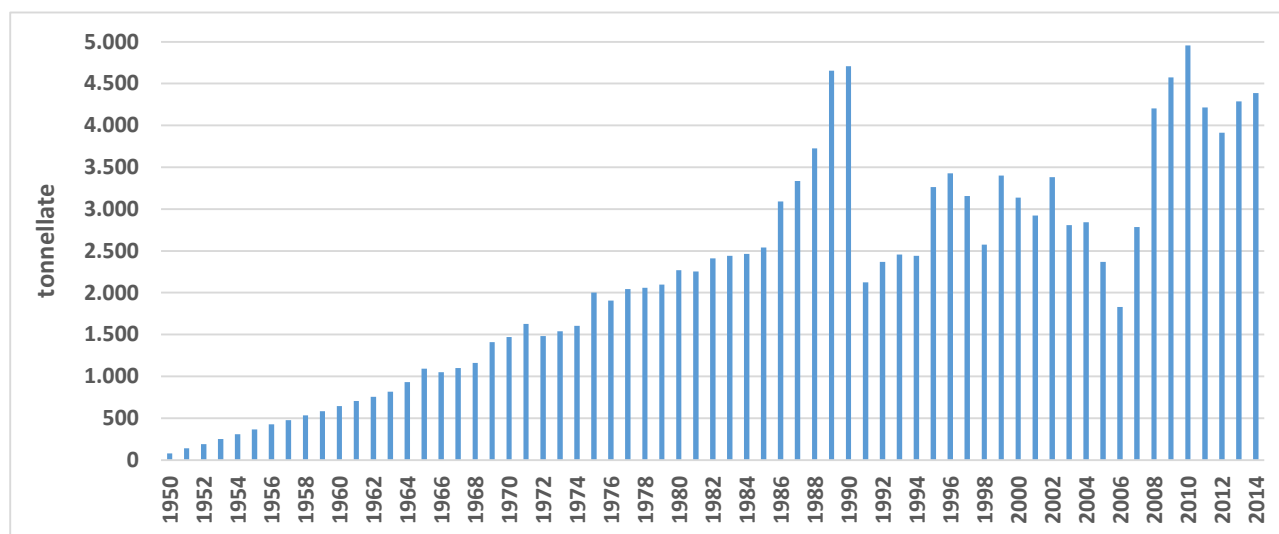
Grafico 1: Produzione mondiale di trota iridea (tonnellate) derivante da attività di acquacoltura dal 1950 al 2014



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Anche la trota europea ha registrato un notevole incremento produttivo, portandosi sopra le 4mila tonnellate (grafico 2), prevalentemente da correlarsi all'aumento della pesca sportiva ed all'introduzione in altre zone del mondo. Tanto è vero che, per la sua adattabilità, la trota europea si è rivelata una specie estremamente invasiva da un punto di vista ambientale.

Grafico 2: Produzione mondiale di trota Salmo trutta (tonnellate) derivante da attività di acquacoltura dal 1950 al 2014

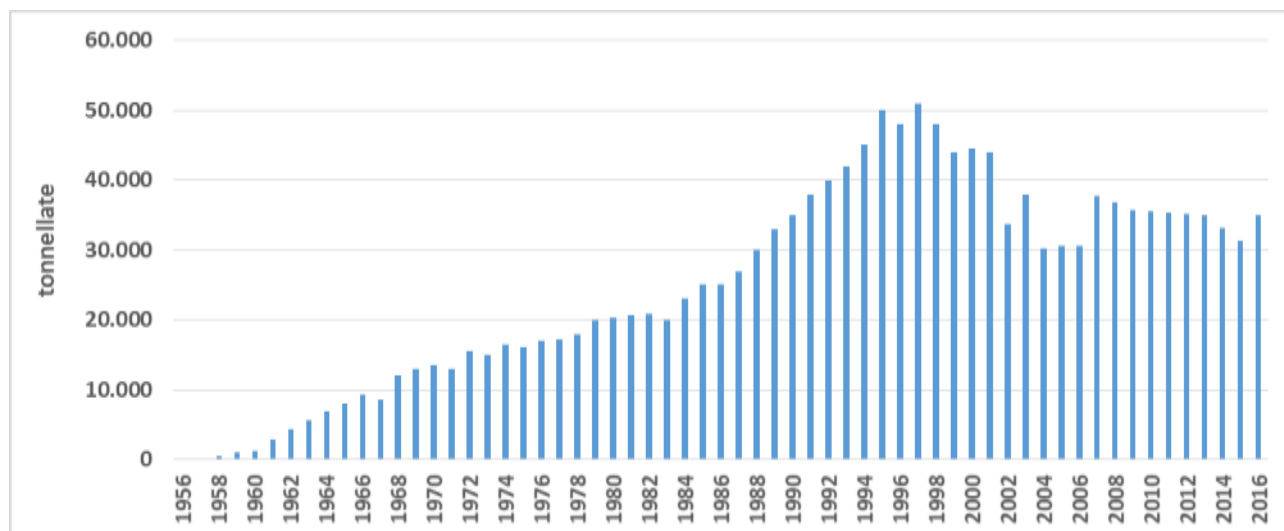


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

## LA PRODUZIONE NAZIONALE

In Italia la produzione di trote è stata in continuo incremento fino alla fine degli anni '90, per poi decrescere a seguito della chiusura di numerosi allevamenti, stabilizzandosi su un livello comunque molto elevato (35mila tonnellate nel 2016; grafico 3).

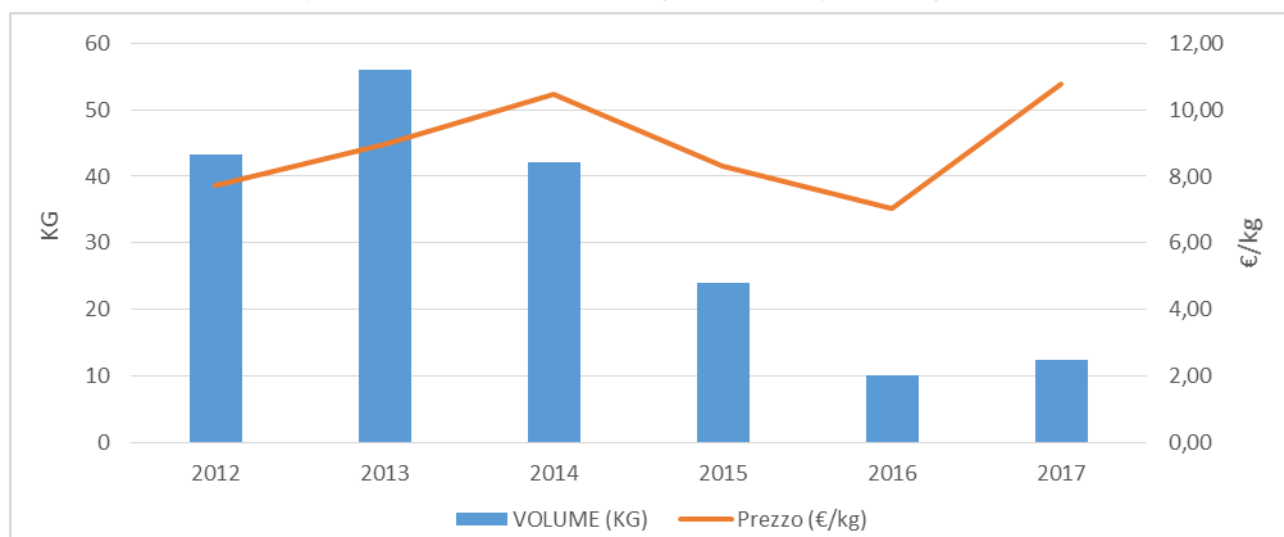
Grafico 3: Produzione nazionale di trota iridea (tonnellate) derivante da attività di acquacoltura dal 1955 al 2016



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati FAO

Il grafico sottostante mostra i dati relativi all'immissione in mercato del pescato nei laghi: i numeri sono molto bassi ed in notevole diminuzione. Sia il numero di pescatori che le risorse ittiche risultano in notevole diminuzione.

Grafico 4: Andamento delle prime vendite nazionali di trota (kg) e dei relativi prezzi (€/kg) dal 2012 al 2017

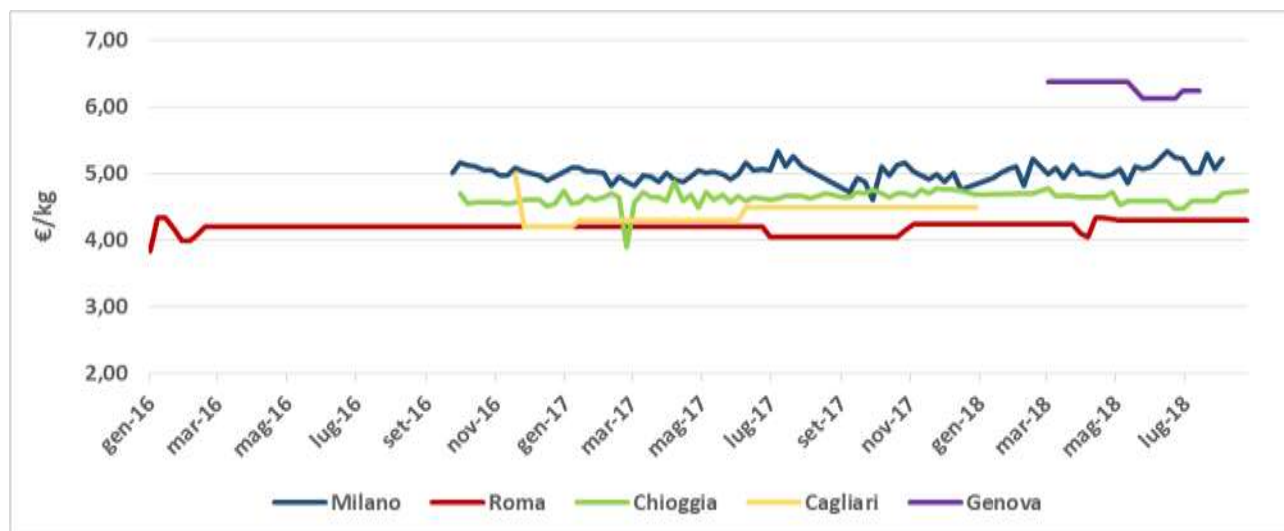


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

## IL VALORE ECONOMICO DELLA TROTA

Come tutti i prodotti di allevamento, essendo tarati sui livelli di consumo, i prezzi sono piuttosto stabili, nonostante negli ultimi anni i margini di guadagno per i trotaicoltori siano diventati meno ampi: questo fenomeno potrebbe in futuro arrecare problemi ai trotaicoltori, a meno che i consumi non aumentino.

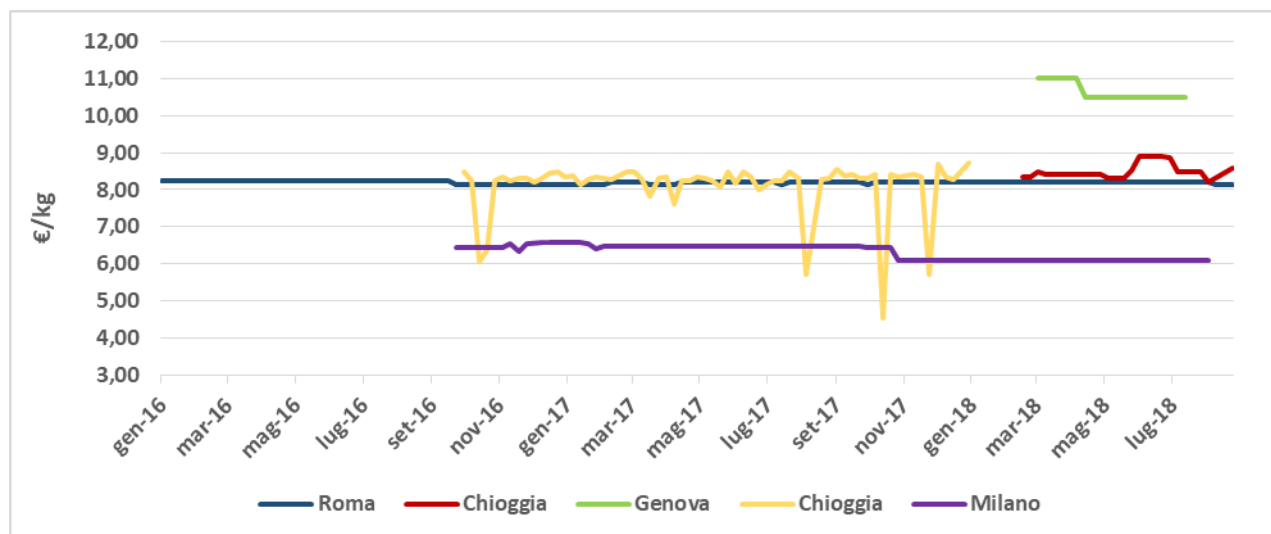
Gráfico 5: Andamento dei prezzi della trota iridea intera (€/kg) da gennaio 2016 ad agosto 2018



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

Il commercio di filetti di trota ha conosciuto una notevole diffusione, tanto è vero che i filetti vengono normalmente quotati nei mercati ittici italiani e i quantitativi commercializzati ormai superano quelli degli esemplari interi. Tenendo conto della percentuale di scarto, del costo di lavorazione e del fatto che per questo prodotto occorrono esemplari di maggiori dimensioni, le quotazioni possono essere considerate molto contenute.

Gráfico 6: Andamento dei prezzi dei filetti di trota (€/kg) da gennaio 2016 ad agosto 2018

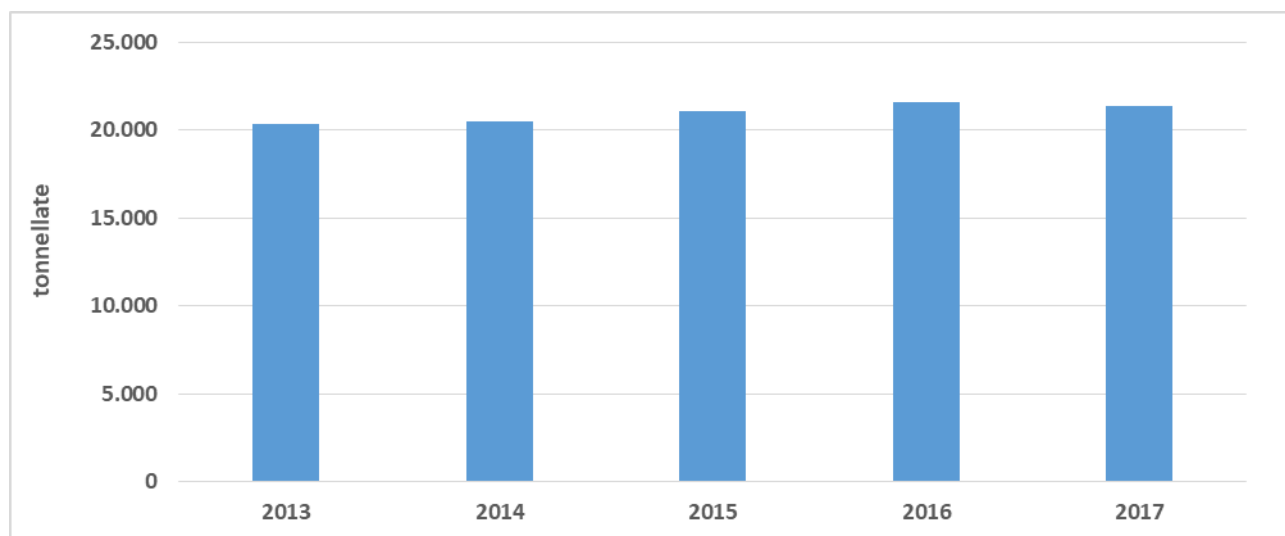


Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su listini mercati all'ingrosso

## I CONSUMI

Come si osserva dal grafico sotto riportato, negli ultimi anni i consumi si sono mantenuti sostanzialmente stabili su livelli medi, sopra le 20mila tonnellate, senza mostrare variazioni di rilievo.

Grafico 7: Andamento dei consumi di trota (tonnellate) dal 2013 al 2017



Fonte: Elaborazione Unioncamere e BMTI su dati Eumofa

## PROSPETTIVE

Negli ultimi anni il consumo di trote si è mantenuto sostanzialmente stabile, ma se si considera la crescita che hanno registrato i consumi ittici in Italia, si può osservare che sta segnando il passo rispetto ad altri pesci d'allevamento, probabilmente perché viene vista dal consumatore come una commodity e molti consumatori sono relativamente prevenuti verso i pesci d'acqua dolce.

Il livello qualitativo degli allevamenti italiani è generalmente molto elevato, ma si potrebbe ancora aumentare migliorando la sostenibilità ambientale e le caratteristiche organolettiche del prodotto. A tal riguardo, sulla scia della strada intrapresa per altre produzioni, si può migliorare il legame col territorio certificandolo con marchi di origine e di processo.

Opportuno sarebbe attuare una campagna promozionale incentrata sui punti di forza di questa specie ittica, quali la freschezza, la salubrità e l'equilibrata composizione nutrizionale.