



Pesce

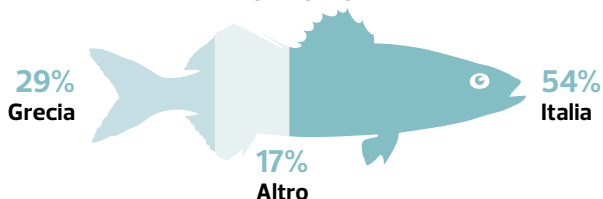
dove costa meno?

Quello nostrano sta diventando un miraggio. I prezzi più alti a Milano e Cagliari. Rimini, Palermo e Bari le più a buon mercato.

BRANZINO

prezzo medio al chilo **14,13 €**

CHE ORIGINE HA?



PREZZI MOLTO VARIABILI

Il prezzo di questa specie molto gettonata (detta anche spigola), è piuttosto variabile: da 5,99€ al chilo per i piccoli branzini allevati in Grecia, venduti nei supermercati, fino a 35€ per il pescato nel Tirreno.

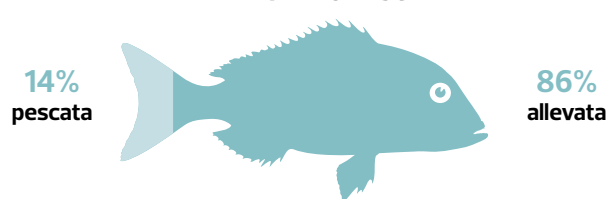
L'ORIGINE È FONDAMENTALE

I branzini allevati provengono per la maggior parte dall'Italia (54%) e dalla Grecia (29%). In misura minore da Croazia (5%) e Turchia (4%). Il 7% dei branzini riporta solo la generica indicazione del Mediterraneo "zona FAO 37". I branzini italiani sono i più cari, costano in media 15,43€ al chilo (vedi il grafico), mentre quelli turchi sono i più economici (8,11 € al chilo): in media poco più della metà del prezzo dei branzini italiani.

ORATA

prezzo medio al chilo **14 €**

ALLEVATA O PESCATA?



SPECIE MOLTO DIFFUSA

Specie molto diffusa sui nostri banchi del pesce, offerta in vari tipi. Il prezzo è molto variabile: da 5,90€ a 40€ al chilo. Bari è la città in cui costa meno, mentre Genova è la più cara.

IL PESCATO COSTA PIÙ DEL DOPPIO

Come accade per il branzino, il pesce di pesca risulta molto più costoso: in media 25,12€ al chilo contro 12,16€ al chilo di quello allevato (meno della metà). Sui banchi del pesce è comunque molto più frequente trovare l'orata allevata (86% del totale). Per il pesce allevato è anche l'origine a influenzare il prezzo: le orate greche sono molto più economiche di quelle Italiane, che arrivano a costare anche il 60% in più.



e peschiamo sempre meno e ne importiamo sempre di più. Lo scorso aprile, con una settimana di anticipo, è scattato il *Fish dependence*

day, il giorno in cui tecnicamente si è esaurito il pesce "Made in Italy" e si comincia a mangiare quello importato. Insomma è riscattato l'allarme sulla crescente dipendenza dall'estero del nostro Paese: due pesci su tre tra quelli consumati in Italia provengono dall'estero e, come dimostra la nostra inchiesta, anche il prezzo ne risente.

La causa principale, riconosciuta a livello internazionale, è l'eccesso di cattura: la pesca ha raggiunto livelli insostenibili, superando in alcune aree i limiti consentiti. Un altro motivo è l'aumento della domanda di specie non sempre disponibili nei nostri mari, come i calamari, per esempio.

Cagliari e Milano le più care

Qui in basso trovate una scheda per ogni specie di cui abbiamo rilevato il prezzo. Come potete vedere, sono molti i prodotti ittici importati. A parte le vongole (l'80% del venduto è di origine italiana) e le sardine (60%), il resto dei pesci e molluschi dell'inchiesta che riporta un'origine nostrana non supera la metà. Milano è in assoluto la città in cui in media il pesce è più caro, seguita a sorpresa da

LA NOSTRA INCHIESTA

Quanto costa il pesce fresco e dove conviene comprarlo?

DIECI CITTÀ A CONFRONTO

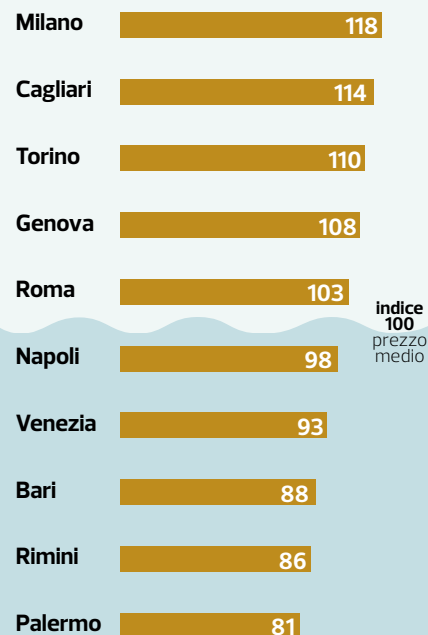
Abbiamo rilevato i prezzi di sardine, cozze, vongole, branzini, orate, pesce spada, calamari e salmoni. Sono 142 i punti vendita visitati, distribuiti tra pescherie, mercati, supermercati e ipermercati. In tutto sono dieci le città considerate: Bari, Cagliari, Genova, Milano, Napoli, Palermo, Rimini, Roma, Torino e Venezia.

una città di mare: Cagliari. Palermo, Rimini e Bari sono invece le più economiche. Nel capoluogo lombardo costa molto più della media il branzino (il 40% in più di Palermo).

Ci sono grosse differenze di prezzo anche in base alla specie. Venezia è la città in cui l'orata costa meno, Genova quella in cui la si paga di più. Il pesce spada in media è caro (con punte fino a 48 euro al kg). In pescheria, come è prevedibile, il pesce costa sempre di più, mentre non emergono differenze evidenti tra

LA FOTOGRAFIA PER CITTÀ

Milano è la città in cui il pesce fresco costa di più: il 18% più della media. Anche Cagliari, Torino, Genova e Roma hanno prezzi sopra la media.



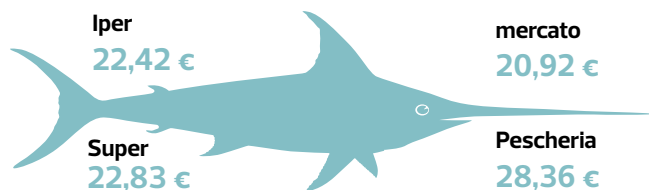
Per confrontare le città, abbiamo usato degli indici. Il prezzo medio nell'inchiesta corrisponde all'indice 100.

>>

PESCE SPADA

prezzo medio al chilo 24,31 €

PREZZO PER PUNTO VENDITA (AL KG)



PREZZI ELEVATI

Abbiamo rilevato i prezzi dello spada venduto in tranci. La variabilità dei prezzi è abbastanza elevata: si va dai 10 a 48€ al chilo. Tra le città meno costose ci sono Palermo e Bari, con prezzi medi sotto i 22€. La città più costosa è Torino: qui abbiamo pagato lo spada 28,78€ in media.

DIPENDE DA DOVE LO COMPRI

In generale i prezzi sono elevati, anche perché si tratta di un prodotto lavorato (tranci). I banchi del mercato sono i punti vendita dove è più facile spuntare prezzi vantaggiosi, poi vengono super e ipermercati. Le pescherie sono in assoluto i punti vendita più costosi: qui i tranci di spada costano in media 28,36 euro al chilo, in media il 35% in più rispetto ai mercati.

SALMONE

prezzo medio al chilo 12,66 €

PREZZO PER TIPO DI TAGLIO



INCIDE MOLTO IL TAGLIO DEL PESCE

Il salmone è molto diffuso sui banchi del pesce: abbiamo rilevato 166 prezzi tra pesce intero, tranci e filetti. I prezzi sono molto variabili: si va dai tranci al di sotto degli 8 euro al chilo (i salmoni allevati in Norvegia), fino ai filetti di pesci scozzesi venduti in pescheria a più di 30€ al kg. Il più economico in media è il salmone intero (però ha più scarto in cucina), con un prezzo di 10,74 euro. I tranci, che rappresentano quasi il 70% dei prezzi rilevati, sono più economici dei filetti (costano il 26% in meno).

QUELLO SCOZZESE È MOLTO CARO

Quasi il 90% dei salmoni è allevato in Norvegia, con un prezzo medio di 12,23€ al chilo. Solo il 4% dei salmoni dichiara un'origine scozzese e la si paga cara: in media 21,67 euro al chilo.

Etichetta, sullo sfuso poca chiarezza

In etichetta o sui cartellini del pesce venduto sfuso e confezionato devono esserci le indicazioni che riportiamo qui in basso (peraltro non obbligatorie per il pesce servito al ristorante). In realtà sui banchi del pesce la natura del prodotto non è sempre chiara.

specie

A ogni specie ittica corrisponde una denominazione commerciale, definita per legge. Il nome latino della specie è invece facoltativo.

metodo

Il metodo di produzione (pescato o allevato) ci dice se è un pesce cresciuto in vasche o è catturato in mare aperto.

origine

La zona di cattura è indicata con il nome della nazione se il pesce è allevato, con la zona di pesca se è pescato. Indicare solo la "zona Fao" è vietato.



» supermercato e ipermercato. Una quota di prodotto si dichiara decongelata, si tratta soprattutto di molluschi.

Di pesce ce n'è meno e costa di più

La crisi della pesca ha fatto alzare i prezzi del pesce. I volumi pescati dai battelli italiani nel Mediterraneo sono in continua flessione: 210 mila tonnellate nel 2011, ovvero un calo del 6% rispetto all'anno precedente (dati Ismea). Il deficit della bilancia ittica ha portato negli anni ad acquistare sempre di più pesce allevato in vasca oppure in gabbie ancorate in mare. Ma anche l'allevamento, che per molti anni ha compensato il calo della pesca, non riesce più a soddisfare la domanda, peraltro crescente. Nel 2011 il consumo pro capite in Italia è stato di quasi 21 kg, per un totale di 1.251 tonnellate consumate. Tra le specie più pescate ci sono alici, vongole, sardine e naselli. Il pesce cresciuto in vasca o in gabbia è di certo più economico, ma si tratta di un prodotto diverso dal pescato (ci spiega perché Renato Malandra nell'intervista alla pagina a lato). Il pesce azzurro è ormai difficile da trovare e in effetti anche noi lo abbiamo scovato a fatica. Pescando sardine e alici sotto taglia, non ancora pronte per la riproduzione, si è compromessa la capacità riproduttiva della specie. Così si è innescato un circolo vizioso: il prodotto diminuisce e aumenta il prezzo. ●

SARDINE

prezzo medio al chilo **4,56€**

PRESENZA SUI BANCHI DEL PESCE

33% presenti



67% assenti

DIFFICILI DA TROVARE

Le sardine sono presenti solo in un punto vendita su tre, nonostante sia una delle specie più catturate nei nostri mari. Abbiamo potuto raccogliere in tutto 47 prezzi. I prezzi sono compresi tra 1,5 € al chilo e 8 € al chilo. Napoli, Roma e soprattutto Palermo sono le città con i prezzi medi inferiori, tutti sotto i 4 euro. Le città in cui le sardine costano di più sono Cagliari e Milano, con prezzi medi superiori ai 7€ al chilo.

COSTANO UGUALI OVUNQUE

Comprarle al dettaglio o nella grande distribuzione non incide granché sul prezzo, così come conta poco la provenienza: tutte le sardine sono pescate nel Mediterraneo, per il 60% in acque italiane, e i prezzi sono quasi identici.

CALAMARI

prezzo medio al chilo **17,90€**

PREZZO PER DIMENSIONE

piccola
15,33 €

media
18,18 €

grande
19,96 €



TAGLIE GRANDI PIÙ COSTOSE

Abbiamo rilevato 105 prezzi, molto variabili: dai 5 ai 40€ al chilo. Più è grande la taglia più si alza il prezzo. La maggior parte dei calamari rilevati (il 47%) sono di taglia media (da 200 a 400 grammi). Sono meno frequenti i calamari grandi (oltre i 400 gr solo il 16%) e quelli piccoli (che pesano meno di 200 grammi sono il 25%).

I CALAMARI PESCATI IN ITALIA SONO PIÙ CARI

Anche l'origine influenza il prezzo. I calamari pescati in Italia sono i più costosi: 21,49€ al chilo, quelli provenienti da altre zone del Mediterraneo o dalla Francia hanno un prezzo simile (20,11 euro al kg), invece quelli di provenienza oceanica costano meno: 15,96€. Solo il 18% dei calamari si dichiara decongelato.

INTERVISTA



Renato Malandra, direttore sanitario del mercato ittico di Milano

“Il prezzo è anche colpa delle regole inosservate”

Perché importiamo molto più pesce di quanto ne esportiamo?

Ne esportiamo poco, lo importiamo quasi tutto. Innanzitutto perché altri Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, come la Spagna, hanno il vantaggio di poter sfruttare la quota atlantica, poi c'è la concorrenza dei paesi emergenti, come Tunisia e Turchia, sganciati dai regolamenti Cee di pesca, che hanno

attrezzato una flotta consistente. Questo è uno dei motivi per cui la Sicilia ha perso molto terreno nella pesca del Mediterraneo più orientale.

Perché alcune specie, come i calamari, se importate costano molto meno?

Seppie, calamari, moscardini, polpo sono un classico della nostra cucina. La domanda di molluschi cefalopodi è sempre alta, mentre l'offerta del pescato nazionale è bassa: inevitabilmente si offre ai consumatori un prodotto decongelato. Circa il 70% di questi molluschi sono venduti decongelati, anche se non è dichiarato in etichetta. Sono specie adatte al congelamento, la qualità del prodotto non si degrada. Un calamaro atlantico decongelato costa molto meno di uno fresco.

Sì, però stiamo parlando di frode...

Spesso siamo di fronte alla frode nel mercato ittico. Ricordiamoci anche che ci sono tanti tipi di calamaro: può essere del Pacifico, dell'Atlantico o patagonico. Il costo dipende anche dall'origine, quindi per valutare se il prezzo è adeguato si dovrebbe conoscere con esattezza la specie.

Perché di pesce povero, come quello azzurro, ce n'è poco sui banchi del pesce?

Non lo definirei più povero, il pescato del pesce azzurro si è molto ridotto, il consumo è aumentato e la risorsa è diminuita: così i prezzi sono cresciuti, soprattutto delle acciughe. Anche qui è colpa della pesca intensiva: i nostri pescatori sono poco disciplinati, se elimini i pesci piccoli non potrai avere i grandi. Da giugno 2010 è stata vietata la rete a maglie piccole, quella con cui per esempio si pescano i bianchetti. L'anno scorso, però, Liguria e Toscana sono riuscite a farsi fare una deroga di tre anni solo per la pesca del rossetto, un pesce adulto che rimane di piccole dimensioni. Poi però finisce che si pesca un po' di tutto, è ovvio.

Le forti differenze di prezzo tra pesce pescato e allevato sono giustificate?

C'è un'indubbia differenza qualitativa. Il pescato, per esempio, ha un contenuto di grassi intorno al 2-3%, mentre il pesce di allevamento può arrivare anche a più del doppio. Anche gli acidi grassi polinsaturi, decantati come virtù del pesce, in quello allevato sono meno: non è sempre indicato per chi ha specifiche esigenze dietetiche.

COZZE

prezzo medio al chilo **2,98€**

PREZZO PER ORIGINE

Italia
3,21 €
Mediterraneo
4,04 €



Spagna
2,45 €
Non indicato
4,56 €

ALL'IPERMERCATO CONVENGONO

Presenti in quasi tutti i punti vendita visitati, costano dai 1,19€ ai 6€ al chilo. Qualche differenza di prezzo tra un canale di vendita e l'altro: i per e super più economici dei mercati, mentre in pescheria costano il 30% in più rispetto agli ipermercati.

QUELLE SPAGNOLE SONO MENO CARE

La metà delle cozze riporta un'origine italiana, il 42% spagnola, il 5% proviene da altri Paesi del Mediterraneo (o riporta solo la generica Zona Fao 37). Il restante 3% non specifica l'origine. Le cozze più economiche sono quelle di origine Spagnola (2,4€ al chilo), mentre quelle italiane sono più costose del 31% (in media € 3,21 al chilo).

VONGOLE

prezzo medio al chilo **9,52€**

PREZZO PER SPECIE

lupini
7,15 €



veraci
10,36 €

DIMENSIONI E SPECIE DIVERSE

Facili da trovare in ogni punto vendita, a volte si può anche scegliere la specie e la dimensione. I prezzi variano da € 4.70 a €20 al chilo.

VERACI PIÙ CARE

La maggior parte delle vongole rilevate sono veraci (il 70%) e in media costano 10,36€. Il 27% sono lupini e hanno un costo decisamente inferiore: 7,15€ al chilo (il 30% in meno). Per questo prodotto la città più economica è Rimini con un prezzo medio al chilo che non raggiunge i 6€. Anche a Venezia (8,44€) e Napoli (8,88€) hanno prezzi sotto la media. Tutte allineate tra i 10€ e gli 11€ le altre città.