

1. [Skip to navigation](#)
2. [Skip to content](#)
3. [Skip to sidebar](#)

IL CASO
DELLA
SETTIMANA

Help Consumatori

 [RSS](#)

2

- [HOME](#)
- [CHI SIAMO](#)
- [LINK](#)
- [CONTATTI](#)

SOSTIENICI!

- [Acquisti](#)
- [Alimentazione](#)
- [Ambiente](#)
- [Casa](#)
- [Diritti](#)
- [New media](#)
- [Salute](#)
- [Servizi](#)
- [Soldi](#)
- [Viaggi](#)

Pesce di mare quanto mi costi!

In tempi di crisi mettere a tavola un bel branzino al forno appena pescato può rappresentare un menù d'élite. Una spigola di mare di grossa pezzatura può arrivare a costare oltre 50 euro al Kg secondo una indagine di MDC e Codacons. Una valida alternativa può essere un prodotto allevato. Ma quali le differenze? "Il prodotto allevato ha una tracciabilità certa e una freschezza spesso migliore – ci spiega l'esperta Tepedino – Di contro ha lo svantaggio che se il prodotto si ammala in vasca devono essere fatti dei trattamenti medicinali (ammessi e controllati) e che la loro qualità nutrizionale e sensoriale dipende da quanto spazio hanno a disposizione e da come vengono alimentati".

In materia di prezzi le differenze ci sono. Il Movimento Difesa del Cittadino e il Codacons hanno svolto, nell'ambito del **progetto Famiglie&Consumi** finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, **una rilevazione dei prezzi di branzini pescati e allevati** in varie città di Italia, presso la grande distribuzione, negozi al dettaglio e mercati rionali. **In media un branzino di piccola pezzatura** (non oltre i 2 chili) può costare dai **25 ai 35 euro al chilo**, se di provenienza italiana. **La provenienza estera** (ma comunque Mediterranea, come nel caso delle spigole di mare francesi), costa un po' di meno, fino a un massimo di 30 euro al chilo. **I prezzi lievitano per esemplari più grandi e più rari.** Una spigola tra i 2 e i 4 chili di mare italiana costa tra le 40 e le 50 euro al chilo.

Nella città di Roma il prezzo più alto per un branzino pescato è stato riscontrato presso la Grande Distribuzione con un costo di 30 euro, contro le 28 della pescheria e 25 euro del mercato rionale, che si conferma ancora una volta il canale di distribuzione più economico. Se si dovesse invece scegliere per una prodotto da acquacoltura i prezzi calano notevolmente: presso il supermercato una spigola allevata costa 11,40 euro e solo 10 euro nel mercato rionale. Il prezzo più alto è stato registrato invece nel negozio al dettaglio con 14 euro sul cartellino.

Le differenze sul cartellino ci sono e la forbice di prezzo, soprattutto se si sale di pezzatura, è molto ampia. A Valentina

Tepedino, veterinaria e presidente di Eurofishmarket, Help Consumatori ha chiesto come giustifica questa diversità di prezzo tra allevato e pescato. “Per il settore ittico, come per tutti gli altri, credo, più il prodotto viene richiesto e più costa – ha spiegato – Soprattutto se non è particolarmente disponibile. Parlando di pesce, ad esempio del branzino che è una delle specie principalmente allevate in Italia, è evidente che c’è una sproporzione tra offerta di branzino pescato (selvaggio) e branzino allevato. Questa maggiore disponibilità del prodotto allevato fa costare il pesce di meno. Inoltre ancora oggi, probabilmente per scarsa informazione, il consumatore italiano considera il pesce di allevamento un prodotto comunque di seconda scelta rispetto al pescato e non è disposto a pagarlo quanto l’allevato, pur a volte arrivandoci molto vicino”.

Quali le principali differenze in termini di qualità?

“Il prodotto pescato selvaggio – ha spiegato Tepedino – è un prodotto di cui non si può conoscere la storia precedente alla pesca (cosa ha mangiato, in che acque è vissuto, ecc). Inoltre viene pescato quando i pescatori ci riescono e non su richiesta del cliente, dunque vengono catturati senza conoscere taglia esatta, peso, specie, quantità e soprattutto quando il pescato viene sbarcato, non si ha conoscenza del prezzo che avrà sul mercato e della richiesta dello stesso. Sintetizzando ancora va detto che il tempo che intercorre dalla sua pesca alla sua vendita è relativo a quanto sta fuori la barca e a che tragitto deve fare il prodotto una volta sbarcato. Il prodotto ittico allevato è tracciato dalla nascita alla pesca (poiché viene ormai nella maggioranza dei casi ottenuto da riproduttori, alimentato con mangime controllato, tenuto in vasche con acque controllate, ecc), viene macellato ad un certo peso e nelle quantità richieste dal cliente e immediatamente dunque consegnato al cliente.

Esiste anche l’acquacoltura biologica, quali le tendenze di prezzo?

“In Italia è ancora pochissima la richiesta di prodotti ittici bio sia per la scarsa conoscenza degli stessi sia per il prezzo che oggi è ancora troppo elevato rispetto al prodotto convenzionale considerando anche il momento di crisi che sta attraversando il mercato”.

A cura di Silvia Biasotto



Articoli correlati

- [Colazione, Codacons-MDC: al Sud il risveglio è più caro](#)

10/06/2013 - 11:24 - Redattore: SBS

lascia un commento

Nome (obbligatorio)

Mail (non sarà pubblicata) (obbligatorio)

Website