

**Vito Santarsiero,  
Vice Presidente ANCIT**

*ANCIT: non solo tonno, vero?*

Diciamo che, in generale, ANCIT è pesce azzurro. Per definizione, l'Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare è l'associazione nazionale italiana che rappresenta le imprese del settore delle conserve ittiche: tonno in scatola, acciughe sotto sale e sott'olio, sgombro, salmone e altri prodotti della pesca trasformati. Le sardine e lo sgombro sono quasi tutti commercializzati, perché i focus produttivi sono in Marocco e Portogallo. Per quanto riguarda invece l'acciuga,

un prodotto molto apprezzato, abbiamo delle belle aziende italiane e, anche se c'è un discorso di lavorazione all'estero, si tratta in buona parte di acciughe di qualità: acciughe mediterranee che, per motivi legati soprattutto alla manodopera specializzata, vengono lavorate quasi tutte sui luoghi di pesca.

Comunque il grosso del fatturato di ANCIT è dato dal tonno, prodotto per il quale l'Italia è la seconda produttrice e il secondo mercato europeo dopo la Spagna. Questo perché in Spagna, grazie a un sistema paese favorevole e a un costo della manodopera inferiore, in particolare in Galizia, sono riuscite a sopravvivere tante aziende che, oltre a soddisfare i consumi interni, esportano in buona parte dell'Europa, anche in Italia. Il Portogallo, poi, è addirittura un'enclave dal punto di vista dei costi rispetto all'Europa e qui si stanno producendo confezioni di tonno e di sgombro in vetro, dove il contenuto di manodopera è ancora più alto.

*Come si posiziona il Portogallo fra i produttori?*

Il Portogallo ha una produzione molto limitata di tonno, mentre è importante per lo sgombro e le sardine. Per il tonno resta la Spagna il paese più rilevante, sia come consumo interno che come attività di produzione. Gli spagnoli beneficiano anche della posizione del loro paese, affacciato sull'oceano Atlantico, e del fatto di avere importanti flotte da pesca. L'Italia, invece, è da poco che ha qualche peschereccio: solo recentemente, infatti, sono stati fatti investimenti in questo senso, ma fino a poco tempo fa le navi italiane si potevano contare sulle dita di una mano.

*Quindi per le navi a chi ci appoggiamo?*

Pur non essendoci più produzione di tonno in Francia, i nostri fornitori francesi hanno mantenuto una buona flotta. Loro pescano soprattutto nell'oceano Atlantico. Noi compriamo ancora da loro così come da altri paesi che hanno, per esempio, le flotte in Sudamerica o nell'oceano Indiano; gli spagnoli hanno di recente varato nuove barche per la pesca del tonno e stanno diventando abbastanza dominanti da questo punto di vista. Poi ci sono gli americani, l'Ecuador, il Venezuela, il Messico e anche l'Oriente.

*Da dove arriva il tonno che consumiamo?*

Il tonno che inscatoliamo in Italia è tutto tropicale, oceanico, non c'è nulla di mediterraneo, e noi lo compriamo attraverso broker che sono in contatto con armatori di tutto il mondo.

Il tonno che arriva negli stabilimenti italiani può essere di due tipi: già semilavorato, con i filetti, i cosiddetti "loins", oppure intero, "round". I loins sono prodotti della materia prima che già ha subito il taglio, la cottura e la toelettatura. L'utilizzo dei loins si è reso necessario per rendere



competitiva l'industria italiana, che ha evitato così di trasferire i siti produttivi all'estero: in questo modo l'azienda che ha fatto questa scelta, da una parte ha salvato l'azienda in Italia e quindi l'occupazione e la cultura italiana, dall'altra ha dato una mano a quei paesi dove normalmente si pesca "portandosi via tutto", lasciandovi una parte delle risorse.

*Ci sono limiti riguardo a dove comprare il tonno?*

Naturalmente bisogna seguire delle regole. Per quanto riguarda il round non c'è alcun tipo di dazio mentre, riguardo ai loins congelati, questi vengono acquistati da quei paesi con i quali esistono accordi commerciali oppure nei momenti in cui vi sono i cosiddetti contingenti tariffari, cioè quelle finestre che consentono di acquistare duty free un certo numero di tonnellate.

*Parliamo di consumi. Quello di tonno è trasversale?*

Certamente: ancora oggi il tonno è un prodotto che viene apprezzato dalle varie fasce di popolazione. Questo perché, al netto di tutte le positività che gli possiamo riconoscere, il tonno fondamentalmente al consumatore piace. Piace come sapore e perché è un prodotto semplice, composto praticamente da tre soli elementi, pesce, olio e sale, e senza conservanti, perché il prodotto è sterilizzato. La shelf-life è lunga, cinque anni, tanto per un prodotto alimentare (i veri cultori prendono latte grandi, le conservano in cantina e le utilizzano dopo qualche anno); inoltre il tonno è facilmente trasportabile, facilmente utilizzabile, conservabile in modo economico, in quanto non richiede energia per la conservazione ed è un prodotto molto versatile. Il tonno italiano, poi, ha qualcosa in più: dal punto di vista della qualità spicca per il sapore e per la grande cura posta nella lavorazione, elementi molto importanti che appagano il consumatore italiano che è abituato anche a consumare il tonno come piatto a sé.

*In Italia il grosso della produzione riguarda il tonno in olio di oliva. Essendo l'olio uno dei pochi ingredienti della scatoletta, che importanza ha la sua qualità?*

Tutto nella filiera del tonno è importante per avere un buon prodotto: ogni passaggio, ogni ingrediente, fino all'imballo. L'olio è sicuramente di buona qualità in quanto quello utilizzato per le conserve di tonno deve avere caratteristiche regolamentate dall'Unione Europea.

*L'extravergine totale è contemplato?*

Sì, ma occorre dire che, poiché il consumatore italiano rileva che il buon tonno deve avere un sapore armonico, e questo significa che non devono prevalere né il pesce, né il sale, né l'olio, l'extravergine potrebbe essere troppo invadente. Si sta però vedendo che, soprattutto nelle linee in vetro, se si utilizzano degli extravergini italiani di buona qualità, si riesce ad avere un buon prodotto e quel "sentire un po' l'olio" non solo non dà fastidio, ma anzi viene apprezzato come un miglioramento qualitativo del prodotto.

*Tonno in olio vs. tonno al naturale, c'è partita?*

È una lotta impari perché parliamo di 86 scatole per il tonno in olio contro 14 al naturale.

*Chi compra il naturale perché lo fa? Per motivi dietetici? Perché gli piace di più? Perché preferisce condirselo da solo?*

Il tonno naturale ha una sua platea, e viene utilizzato da persone che, per esempio, hanno problemi con l'olio, da chi vuole limitare i grassi, da chi non lo digerisce... Quanto al gusto, è il consumatore a dover decidere in base alle sue preferenze perché, visto il vastissimo assortimento di prodotti di tonno nei supermercati, con svariate marche, formati e confezioni, non c'è che l'imbarazzo della scelta.

*E per quanto riguarda lo sgombro e il salmone in scatola? In che misura competono con il tonno?*

Riguardo al salmone, e quello che si vede normalmente in scatola è *Salmo salar* allevato in

Norvegia o in Sudamerica, la sua presenza a scaffale negli ultimi anni è diventata piuttosto importante e i consumi stanno crescendo. Per quanto riguarda lo sgombrò, ci sono in Italia delle aree in cui il prodotto è stato molto rivalutato perché quasi tutte le aziende che lo commercializzano hanno lavorato bene sulla qualità e sull'olio, riuscendo a ottenere un prodotto pulito, senza spine e senza pelle.

*Arriviamo all'imballo. In un confronto fra scatola e vetro chi vince dal punto di vista commerciale?*

Il vetro è senz'altro "rassicurante": al consumatore piace vedere il contenuto e valutarlo con gli occhi. Una questione di trasparenza, insomma. Il tonno in vetro viene venduto in vasetti da 200 o da 150 g, confezioni che lo rendono maggiormente idoneo a un consumo familiare e, se opportunamente conservato, a un consumo esteso su alcuni giorni.

*Quali fattori di innovazione ci sono stati nell'industria del tonno?*

Al giorno d'oggi il tonno è tutto tracciato. Anche se non è obbligatorio dal punto di vista dei regolamenti, una buona parte dei prodotti che sono sullo scaffale recano il nome scientifico e quello commerciale della specie e questo è fondamentale. Si parla dei luoghi in cui il pesce è stato catturato, dell'origine, può essere indicato il nome della barca, il metodo di pesca: insomma la scatola è diventata molto più "trasparente". Dal punto di vista del consumo, invece, sta andando avanti il cosiddetto "tonno leggero", un prodotto che ha un contenuto d'olio molto basso: i grassi sono dal 50 al 60% in meno rispetto alla versione all'olio della stessa azienda e il formato è da 60 g netto sgocciolato. Un plus è che questo tonno non si deve sgocciolare e quindi non ci sarà da fare la raccolta differenziata con l'olio, perché tutto va nel piatto. Quindi un alto contenuto di servizio unito all'aspetto salutistico.

*Dove viene esportato il nostro tonno?*

Le grandi aziende il fatturato importante lo fanno in Italia con i consumi italiani. Il consumatore italiano conosce da sempre la filiera del tonno e la riconosce come propria, apprezza la facilità d'uso del prodotto e ne fa la base di tante ricette. Però anche all'estero si stanno aprendo dei canali, per esempio in Canada; in America potrebbero aprirsi in futuro, ma in questo momento c'è il problema del dazio.

*Le comunità che lavorano intorno alla produzione del tonno sono ancora molto radicate sul territorio?*

La maggior parte delle industrie del tonno sono radicate proprio in quei territori dove un tempo c'era la pesca del tonno, dove c'erano le tonnare. E questo per questioni di tradizione, di manodopera e di attaccamento dei proprietari alla loro storia. Le famiglie d'imprenditori si tramandano il mestiere di padre in figlio/a e ci sono aziende che sono arrivate alla terza e alla quarta generazione.

*Per concludere: tonno e salute.*

Guardando agli aspetti salutistici, il tonno non si può che definire un alimento prezioso: il selenio, una proteina nobile, l'assenza assoluta di conservanti fanno del tonno un prodotto spesso consigliato da medici e nutrizionisti nelle diete, anche per gli sportivi, perché abbiano un adeguato supporto nelle loro attività.

Come ha affermato Andrea Ghiselli, Direttore dell'Unità di Ricerca dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) "Il tonno in scatola è un alimento adatto all'intera famiglia e costituisce un'opzione importante all'interno di un regime dietetico ispirato alla dieta mediterranea".