

**MERCATO ITTICO
ALL'INGROSSO
DEL TRONCHETTO
VENEZIA**
- nota informativa -
Marzo 2019



LUNGHEZZE MINIME IERMESSE
PER LA VENDITA DEL PESCE
DELLE SEGUENTI QUALITÀ

BARBON. TRIA. SARDELLA. SARDON	7
BRANZIN. ORADA. DENTAL. CORBO	12
SPARO. BOTOLO. BOSEGHETA. SOASO	
LOTREGAN. MECIATO. VERZELATA	
LOVO. SFOGIO. PASSARIN. ROMBO	
BISATO.	25
OSTREGA	5
PEOCIO.	3

**DIREZIONE SERVIZI PUBBLICI
LOCALI**

IL DIRETTORE MERCATO ITTICO
geom. Marino Vianello

in collaborazione con
Mirko Mazzucco
Roberto Ramon

PRESENTAZIONE

Il Mercato Ittico all'ingrosso di Venezia (MIT) è situato in prossimità dell'isola del Tronchetto, nella stessa area dove è presente il Porto di Venezia, uno dei porti più attivi e di maggior sviluppo turistico in Italia. Nel mercato di Venezia - dove vengono trattati esclusivamente prodotti ittici, a differenza di altri mercati, quali Roma e Milano dove insistono aree adibite alla vendita anche di altri prodotti - confluiscono le specie ittiche più diverse provenienti da tutto il mondo, offrendo la possibilità agli operatori di poter visionare una vasta gamma di prodotti, spaziando dalla seppia pescata in laguna, ai gamberi argentini, ai calamari del sud-est asiatico fino agli astici del Nord America.

In questo contesto il MIT assume una importante funzione, non solo di distribuzione di prodotti ittici in un'area con una diffusa e radicata tradizione al loro consumo, ma anche concorre al successo del comparto turistico veneto di cui la ristorazione, a base di pesce, rappresenta un punto di eccellenza.

PRINCIPALI FIGURE CHE OPERANO NEL MERCATO

Nel tabella sottostante si riportano le principali figure che operano e comunque attinenti all'attività del mercato:

Titolo	Ente	Indirizzo	Città	Telefono
Proprietà sedime	Autorità Portuale Venezia	Santa.Marta, Fabbricato 13	Venezia	
Ente Istitutore	Comune di Venezia	S. Marco 4136	Venezia	041.2748111
Gestore servizio	VERITAS S.p.A. Direttore geom. Marino Vianello Responsabile p.a. Mirko Mazzucco	Santa Croce 491 Tronchetto	Venezia	041.7291111
Servizio facchinaggio	Cooperativa Braccianti Presidente Sig. Marco Naccari	Santa Croce 491 Tronchetto	Venezia	338.3718773
Titolari posteggi di vendita	Associazione Commissionari / Grossisti Presidente sig. Furio Stentella	Santa Croce 491 Tronchetto	Venezia	041.5237315
Cassa Mercato	Unicredit SpA referente responsabile sig. Paolo Salerno	Via Colombo 5 Mestre	Venezia	041,8640548
Servizio veterinario	Azienda U.L.S.S. n. 3 Serenissima Direttore U.O.C. Vet. B dott. Piero Vio Veterinario Ufficiale dott. Dario Pandolfo	Piazzale S.L.Giustiniani,11/D Mestre	Venezia	041.5206024

Numero persone accreditate all'accesso in mercato	
Addetti Veritas	6
Braccianti	24
Operatori Interni	207
Ditte.acquirenti.230 con n. dettaglianti*	490
TOTALE	727

* La quantità riguardante il numero di dettaglianti è relativa al totale delle persone accreditate. Mediamente, ogni giorno, si stima che accedano al mercato circa 300 dettaglianti.

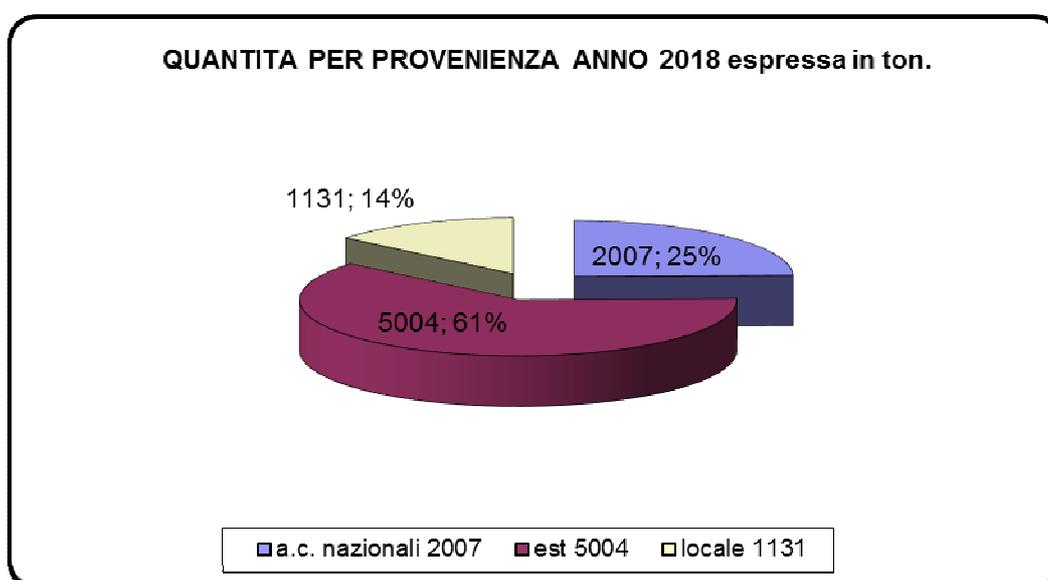
SERVIZI INTERNI AL MERCATO

I servizi presenti/offerti all'interno del Mercato ittico di Venezia sono il Bar-ristoro, la Cassa Mercato, la vendita ghiaccio, il servizio di confezionamento di alcuni prodotti della pesca, il servizio facchinaggio e il servizio di smaltimento dei sottoprodotti cat.3.

Inoltre dal 2014 oltre alla presenza del Servizio Veterinario, a garanzia dell'attività complessiva svolta al mercato nei confronti dell'utenza in genere, il mercato offre il supporto logistico anche alla Guardia Costiera -Direzioe Marittima di Venezia- così da aumentare l'efficienza del servizio di controllo svolto.

ANALISI 2018

Analizzando i dati complessivi relativi alle quantità vendute, e prendendo in considerazione la produzione di molluschi bivalvi lamellibranchi, allevati e/o pescati localmente (notevole è l'apporto di mitili dovuto in gran parte agli impianti *longline* in mare aperto), il mercato ittico all'ingrosso di Venezia può essere classificato come il più importante *mercato misto* nazionale, nel quale vengono commercializzati giornalmente sia prodotti ittici locali (soprattutto molluschi), sia prodotti di altra provenienza, nazionale e soprattutto estera. Dalla visione dei dati caricati direttamente dagli operatori nello specifico portale dedicato alla fatturazione emerge che, in percentuale, il prodotto locale risulta essere attorno al 14% del totale (ton. 1.131 – prezzo medio €/kg 6,99), che il prodotto nazionale è attorno al 25% del totale (ton. 2.007 – prezzo medio €/kg 5.45), mentre il prodotto estero è circa il 61% (ton. 5.004 – prezzo medio €/kg 7,56). Il prodotto congelato corrisponde a circa il 5% del totale commercializzato.



Decenni addietro il mercato era animato da un'importante presenza di pescatori/produitori. Tale numero, oggi, anche a seguito delle intervenute trasformazioni socio economiche del territorio, si è fortemente ridotto, ed il pesce locale è sempre più soppiantato da quello estero, fresco e congelato; in questo contesto e come anche riportato dalle statistiche nazionali per altre realtà si rileva che le vendite di preparazioni di pesce risultano in costante crescita. Molti pescatori negli ultimi decenni hanno dismesso la pesca in laguna per indirizzarsi verso l'allevamento, in particolare la mitilicoltura.

In base alla provenienza, le specie maggiormente “battute” durante il 2018, risultano essere, in ordine:

- Mitili di provenienza nazionale ed estera (Spagna)
- Branzini di provenienza estera (Grecia) e nazionale
- Sarde e sardine di provenienza Italia (nazionale)
- Seppie intere di provenienza estera (Francia) e locale
- Salmone di provenienza estera (Norvegia)
- Orate di provenienza estera e nazionale

Sempre in base alle provenienze, i maggiori paesi importatori, considerando le quantità, sono:

- Francia con kg. 733.667 e valore € 4.933.208;
- Spagna con kg. 732.698 e valore € 4.694.373;
- Norvegia con kg. 459.421 e valore € 3.539.603;
- Croazia con kg. 358.271 e valore € 1.666.537;
- Grecia con kg. 332.611 e valore € 2.011.953;
- Marocco con kg. 298.350 e valore € 3.293.872

Analizzando i dati del venduto, senza prendere in considerazione le provenienze e inglobando le diverse tipologie in un unico dato, le specie maggiormente trattate, sempre durante il 2018, sono state le seguenti:

VENDITE ANNO 2018	
Specie	Quantità in Kg
MITILI	724.930
SEPPIE INTERE	538.090
BRANZINI	510.140
SARDE E SARDINE	458.282
ORATE	385.822

IL MIT E GLI ALTRI MERCATI REGIONALI

Tra i mercati regionali, i maggiori sono quelli di Venezia e Chioggia e nel mentre in quello di Venezia è prevalente l’apporto di prodotto ittico estero in quello di Chioggia è prevalente il prodotto ittico locale.

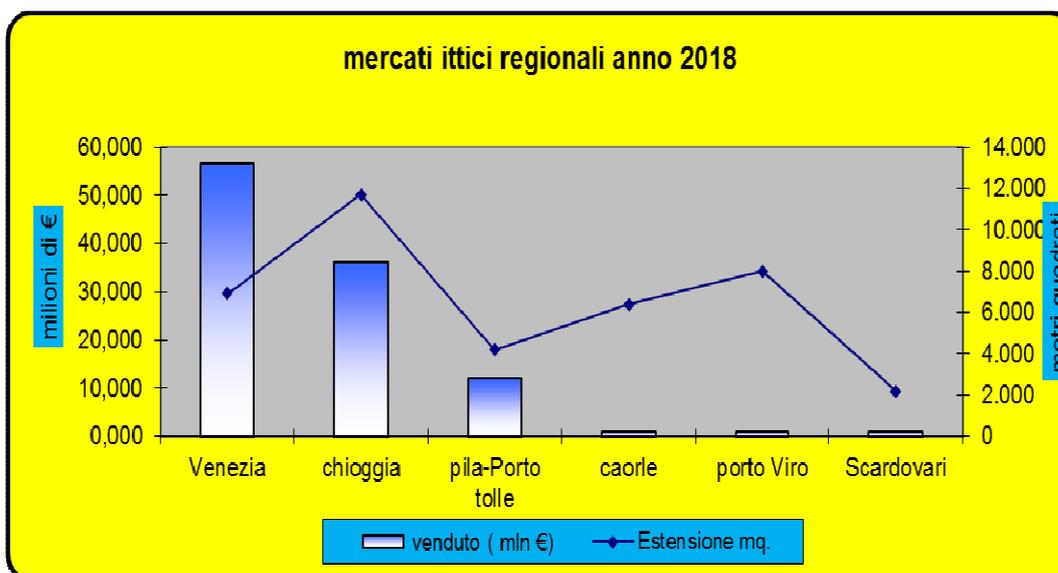
Come pure in quelli di Pila Porto Tolle, Caorle, Porto Viro e Scardovari è prevalente, il prodotto locale.

Si riporta, sotto, un confronto tra i diversi mercati, con i valori del 2018:

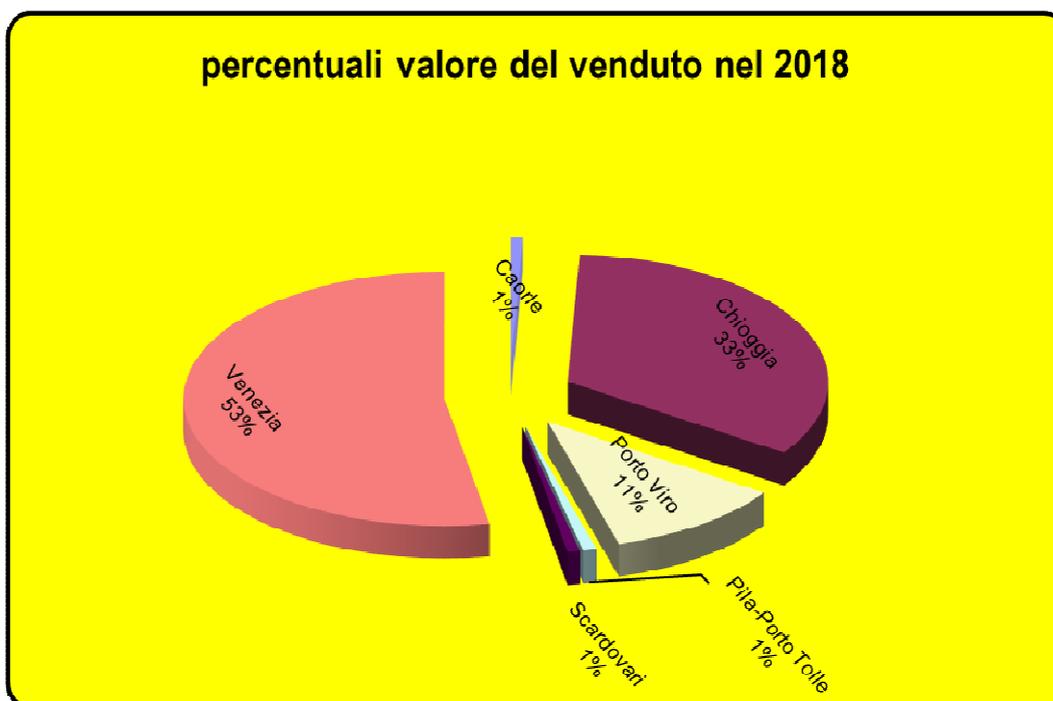
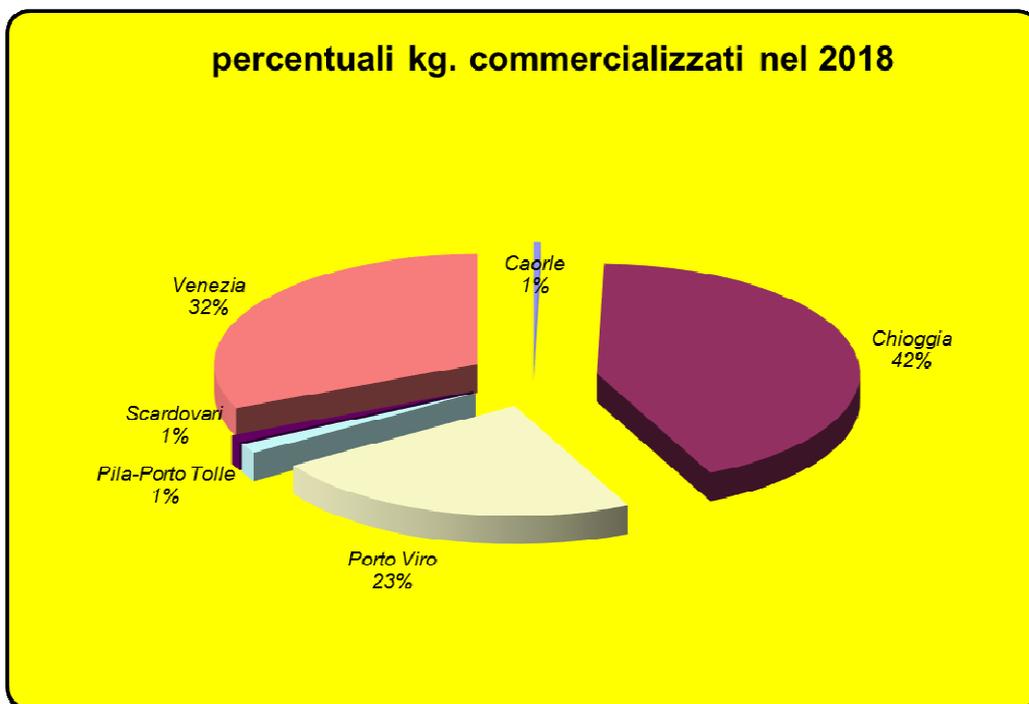
 Mercati ittici regionali anno 2018			
Mercato	Venduto (mln €)	Quantità (ton)	Estensione mq.
Venezia	56,685	8.143	6.900
Chioggia	36,197	10.953	11.698
Pila-Porto Tolle	11,979	5.933	4.205
Caorle	0,796	118	6.400
Porto Viro	0,912	372	8.000
Scardovari	0,832	285	2.167

fonte: Osservatorio socio economico della pesca ed acquacoltura su dati dei Mercati ittici

Qui sotto si riporta il grafico di confronto tra il valore del venduto (valori a sinistra del grafico) e l'estensione del mercato (valori a destra del grafico):



Di seguito si riporta, per l'anno 2018, il confronto in percentuale con i mercati veneti riferito alle quantità commercializzate e al valore del venduto.



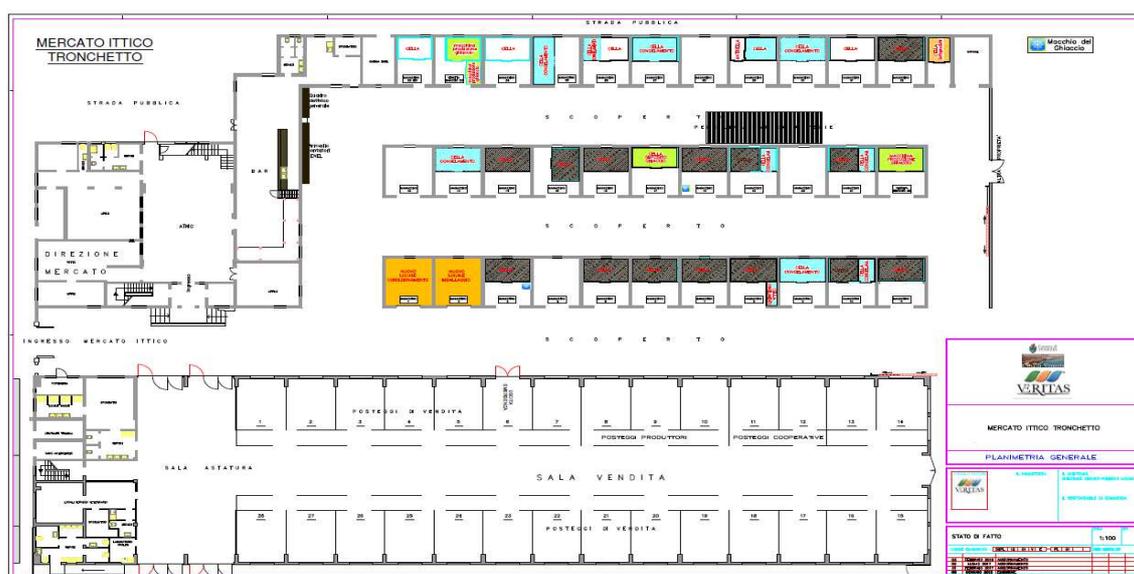
Da notare, come riportato nella tabella sottostante che, nel totale dei mercati ittici del Veneto, si è avuta nell'anno 2018 rispetto al 2017 una variazione negativa sia nella produzione (-5,8%) che nel valore del venduto (-4,5%), dovuta principalmente ad un andamento negativo nei mercati di Caorle, Pila, Chioggia e Venezia, mentre in controtendenza rispetto al dato generale, risulta il mercato di Scardovari con un dato positivo nella produzione (13,1%) e nel valore (2,0%).

PRODUZIONE E VALORE DEI MERCATI ITTICI VENETI						
MERCATI	2018 Quantità (Ton.)	2017 Quantità (Ton.)	Variazione 2018/2017	2018 Valori (mln. €)	2017 Valori (mln. €)	Variazione 2018/2017
Caorle	118	158	-25,2%	0,80	0,98	-18,3%
Chioggia	10.953	11.422	-4,1%	36,20	37,48	-3,4%
Pila-Porto Tolle	5.933	6.741	-12,0%	11,98	14,14	-15,3%
Porto Viro	372	405	-8,1%	0,91	0,95	-3,7%
Scardovari	285	252	13,1%	0,83	0,82	2,0%
Venezia	8.143	8.430	-3,4%	56,68	58,13	-2,5%
Totale	25.804	27.407	-5,8%	107,40	112,49	-4,5%

Fonte: Dati elaborati dall'Osservatorio Socio Economico della Pesca e dell'Acquacoltura su dati dei Mercati Ittici del Veneto

STRUTTURA

Il mercato, la cui costruzione risale al 1952, si estende su un'area di mq. 6.900, dei quali 4.900 sono di superficie coperta, destinati alla palazzina uffici, magazzini e capannone area vendite. Di seguito si riporta lo schema generale del mercato.



Palazzina uffici:

Nella palazzina, e in parte in un'area all'interno del capannone area vendite, trovano spazio gli uffici della Direzione del mercato, alcuni uffici dati in affitto ai Commissionari, gli uffici del Servizio Veterinario, il Bar ristoro oltre a un salone a disposizione per le contrattazioni e/o incontri collettivi.

Magazzini:

Sono in tutto 35, di cui uno adibito a cella frigorifera per uso stoccaggio di sottoprodotti di origine animale per l'invio a trattamento, due adibiti alla produzione primaria di prodotti della pesca, uno per uso officina dalla cooperativa di facchinaggio, tre adibiti alla fornitura di ghiaccio agli operatori del mercato mentre gli altri 28 sono destinati al deposito dei prodotti ittici, ed hanno una superficie totale di mq 43 (26 + 17 di soppalco)

Capannone area vendite:

Si estende su una superficie di mq. 1.700 (le dimensioni sono circa mt. 80 x 21) dove trovano posto 27 posteggi di vendita di circa mq. 27.5 (mt. 5 x 5.5), dei quali 5 sono destinati ai produttori diretti e alle cooperative di pescatori.



OPERATIVITA'

Come in tutti i mercati l'attività commerciale si svolge nelle prime ore del giorno in "posteggi" di vendita situati all'interno della sala vendite ed è qui che, quotidianamente, si forma il prezzo dei prodotti ittici. A Venezia il mercato apre alle 02.00, mentre l'orario d'entrata dei dettaglianti è alle 05.15 e mediante l'ausilio della Cooperativa Braccianti, che movimentata tutta la merce in entrata ed in uscita; già alle 07.00 la fase di compravendita è terminata.

Da aprile 1997 il Comune di Venezia ha affidato la gestione del Mercato, prima ad AMES S.p.A., poi a VESTA/VERITAS (a capitale pubblico controllata dal Comune) che opera con una struttura formata da 3 addetti, più 1 amministrativo, 1 Ispettore ed 1 Responsabile, coordinati dal Direttore del Mercato all'Ingrosso.

ANALISI GENERALE

La sala vendite del mercato di Venezia è dotata di un impianto di raffrescamento, che contribuisce a garantire la migliori condizioni ambientali in fase di commercializzazione (esposizione/vendita) dei prodotti nel periodo estivo in cui le temperature raggiungono i valori massimi.

Il bacino di utenza è variato nel totale degli acquirenti, in negativo, con un calo del 3,77% rispetto all'anno 2017. Analizzando le diverse provenienze degli acquirenti, si registra un calo del 30,56% in Venezia Centro Storico, un modesto aumento, il 2,46%, in terraferma (provincia di Venezia) e un lieve calo, meno 1,23% da extra provincia di Venezia.



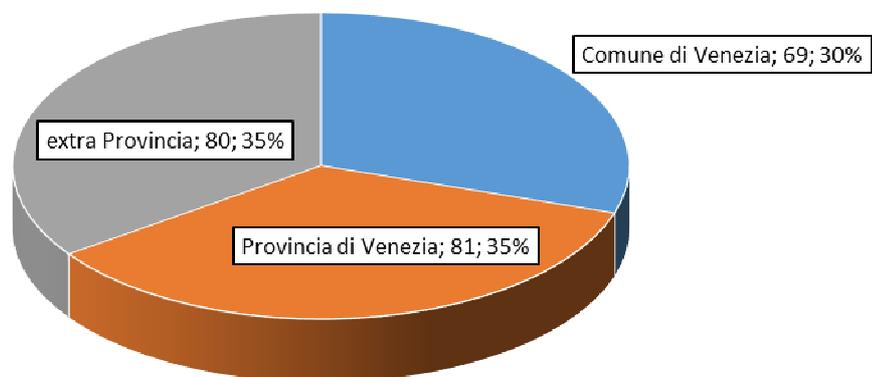
La situazione attuale si è concretizzata con un valore del venduto di € 56.685.311 e 8.143 tonnellate di prodotto commercializzato durante l'anno 2018, con una diminuzione rispetto al 2017 del valore del venduto (-2,48%) e del quantitativo (-3,40%).

ANALISI ACQUIRENTI

Le ditte acquirenti sono rappresentate in maggior parte da dettaglianti (ossia venditori al dettaglio), ma anche da ristoratori (soprattutto di Venezia centro storico), ambulanti e qualche grossista.

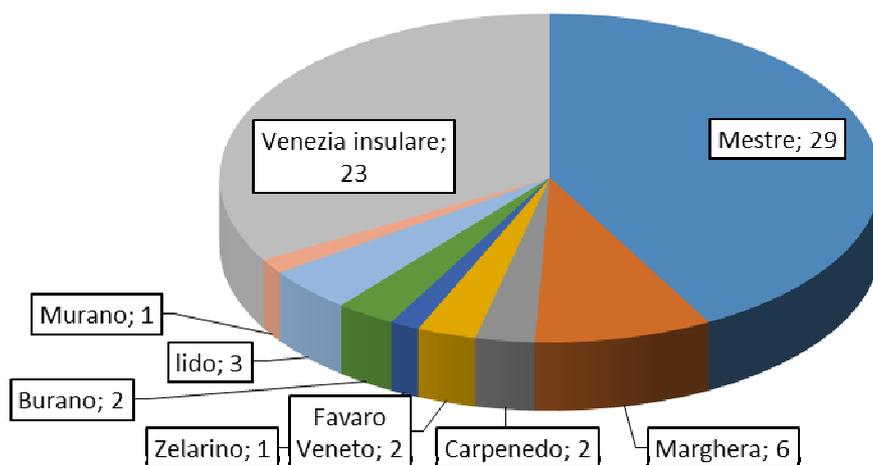
Al fine di rappresentare, seppur sinteticamente, l'ambito territoriale servito dal Mercato Ittico di Venezia nelle pagine seguenti si riportano sia il grafico complessivo per macro aree che i grafici riferiti alle aree del Comune di Venezia, Provincia di Venezia ed extra provincia.

PROVENIENZA DITTE ACQUIRENTI
(numero e percentuale)

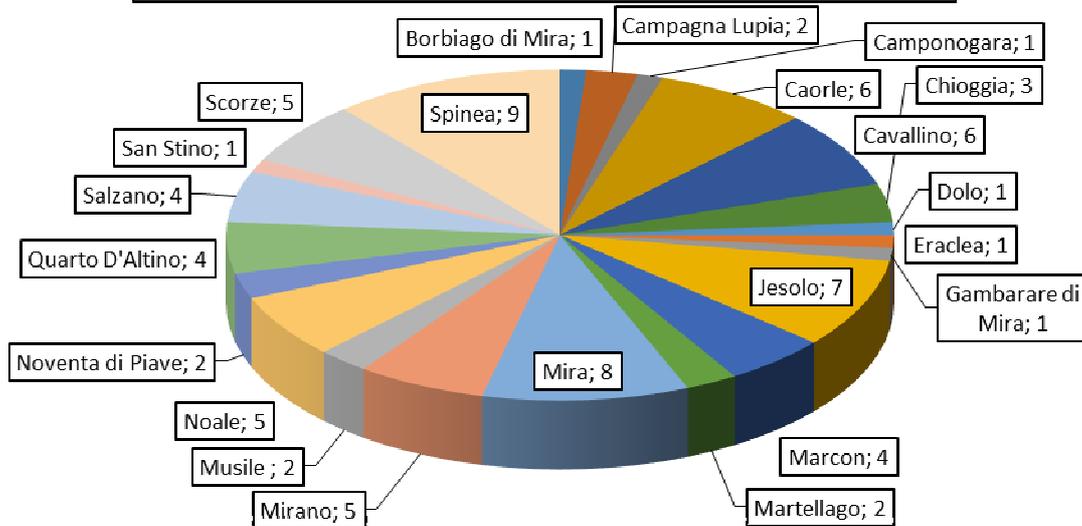


■ Comune di Venezia ■ Provincia di Venezia ■ extra Provincia

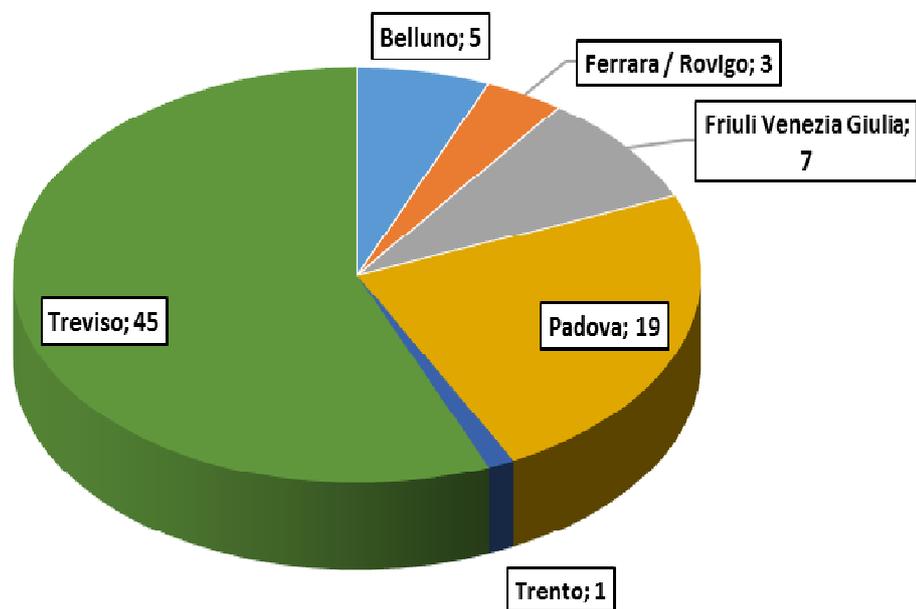
Ditte acquirenti del Comune di VE
(n° 69 - 30% del totale)



Ditte acquirenti dalla Provincia di VE (n°81 - 35% del totale)



Ditte acquirenti extra provincia di VE (n° 80 - 35% del totale)



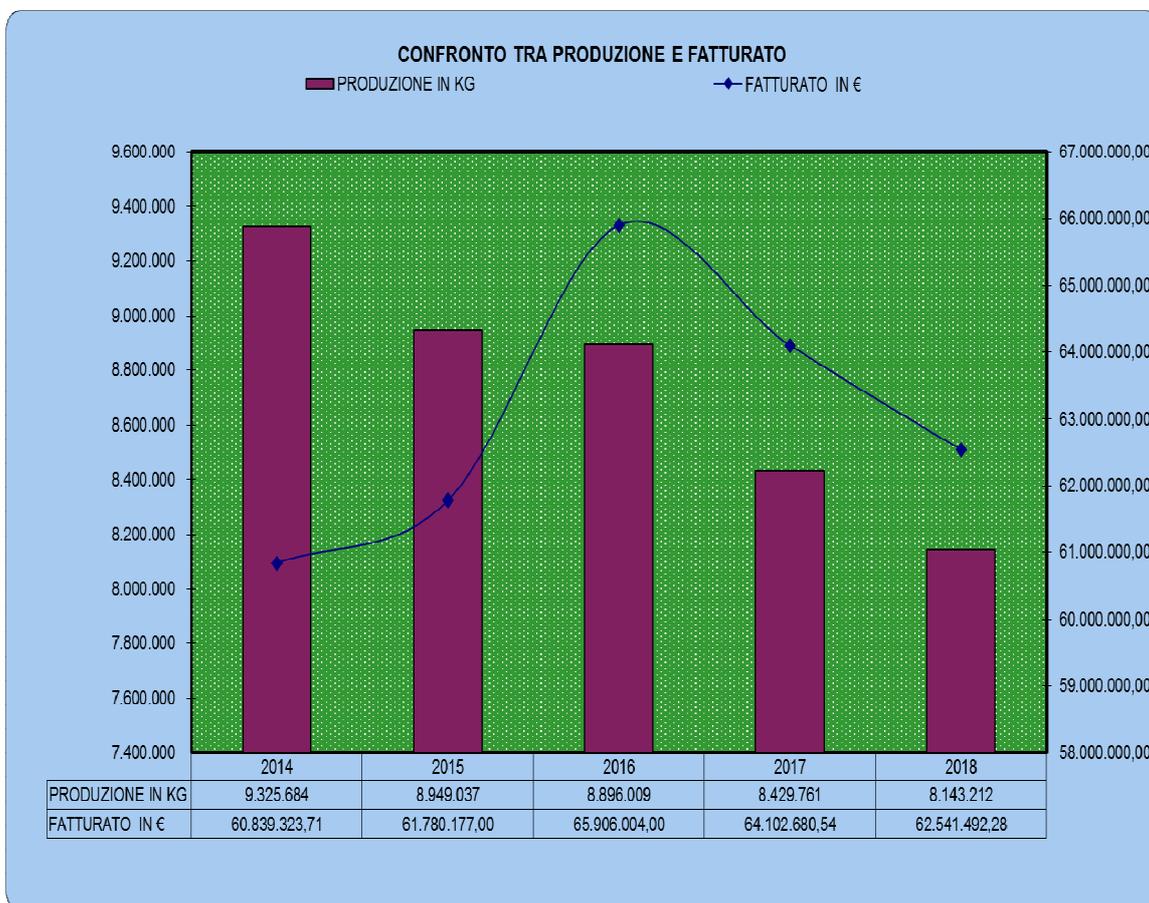
I NUMERI DEL MERCATO ITTICO ALL'INGROSSO DEL TRONCHETTO (suddivisi per anno di competenza)

FATTURATO MERCATO ITTICO

Si riportano di seguito, i valori del fatturato complessivo; comprensivi quindi degli oneri fiscali, nonché degli altri oneri accessori che, comunque, concorrono alla determinazione del costo finale

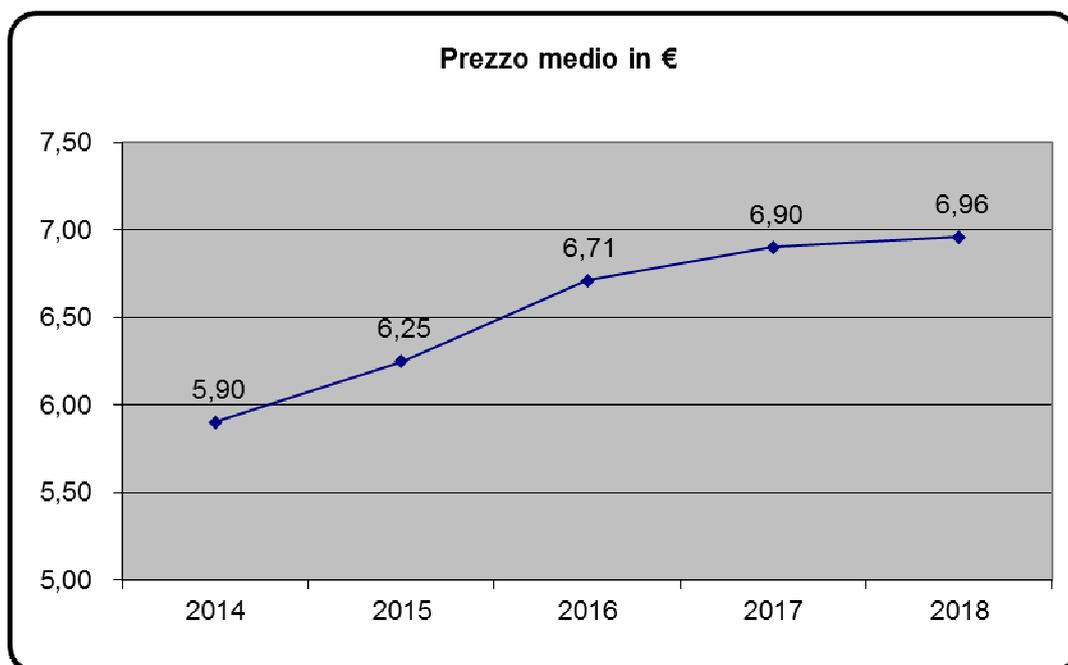
FATTURATO IN MILIONI DI €	2014	2015	2016	2017	2018
	60.839.324	61.780.177	65.906.004	64.133.946	62.541.492

Nel grafico sottostante, si confronta l'andamento della produzione, espressa in kg a sinistra del grafico, con il fatturato complessivo, espresso in € a destra del grafico. Dalla visione dei dati si deduce, rispetto all'anno scorso, una diminuzione del fatturato e della produzione, tendenza, nella produzione, che risulta costante negli ultimi tre anni.

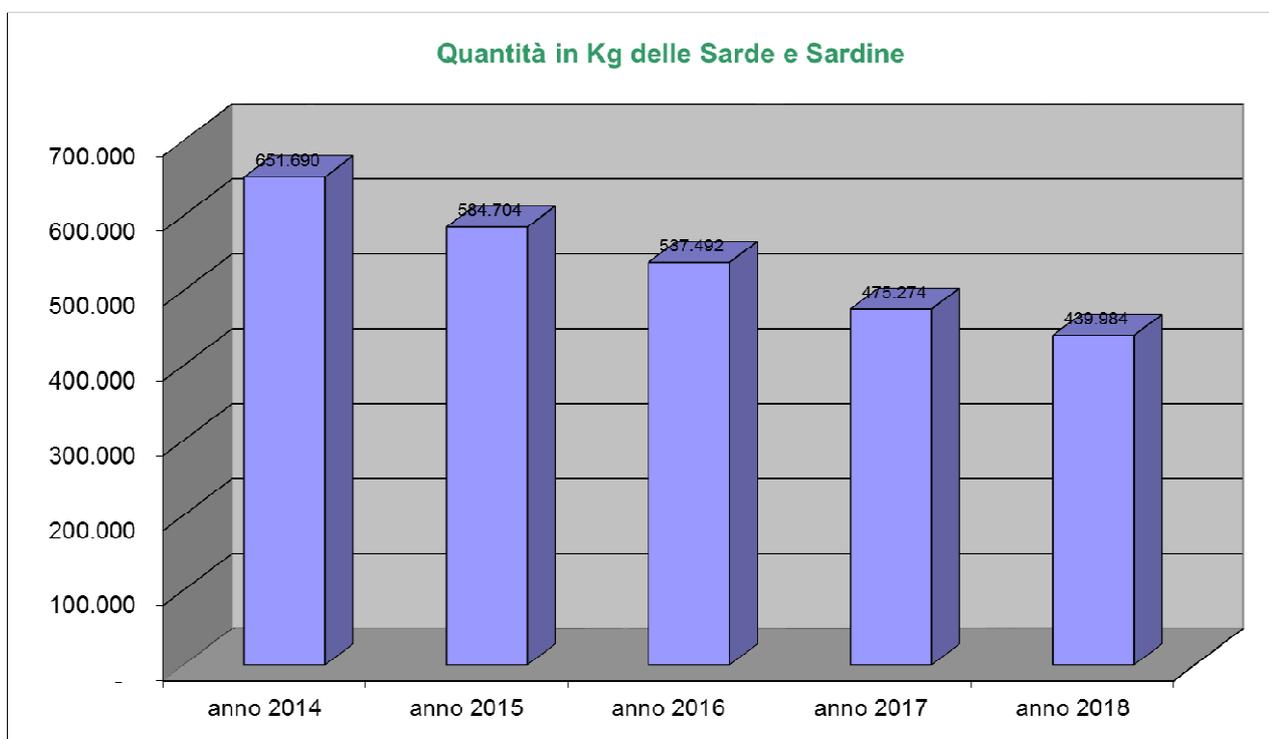
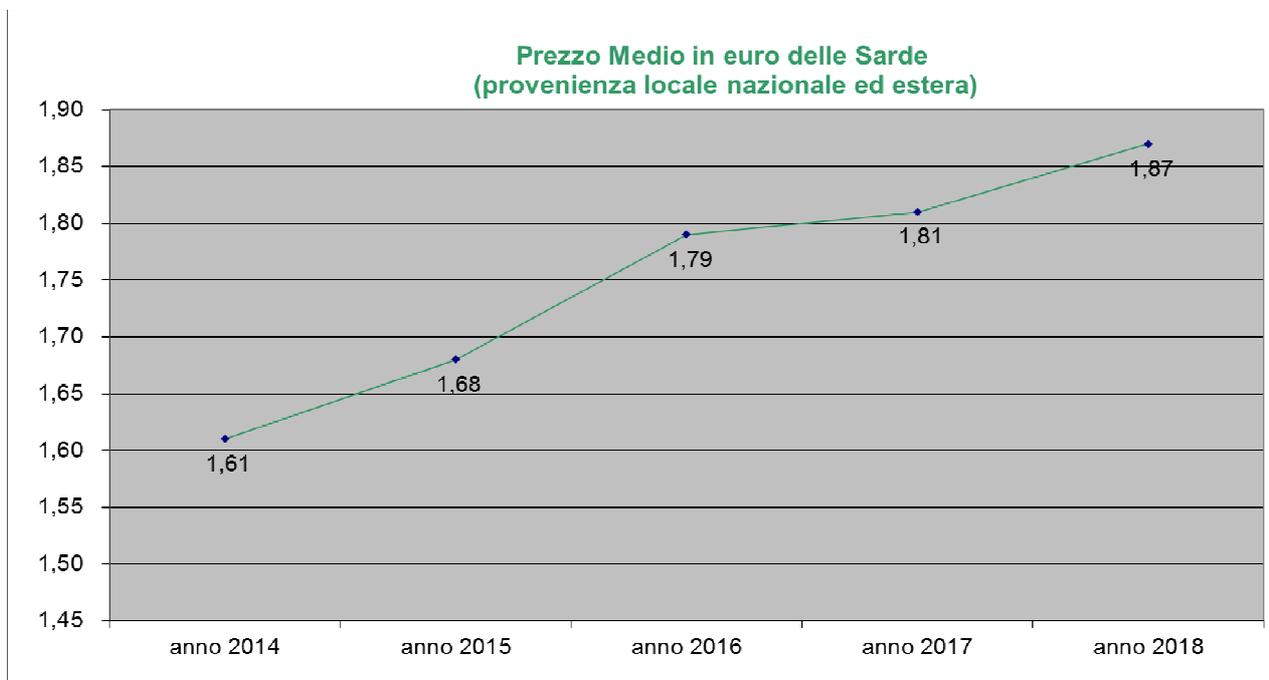


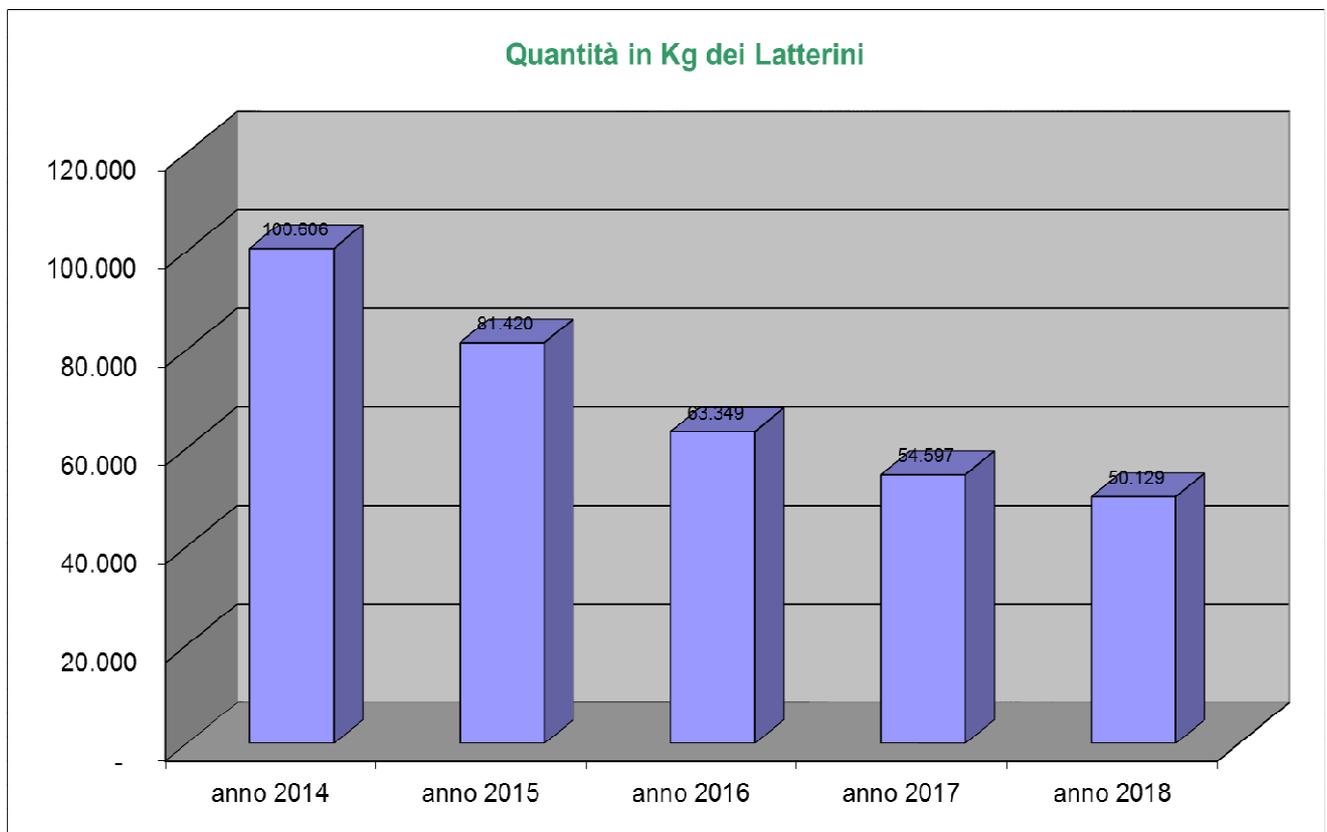
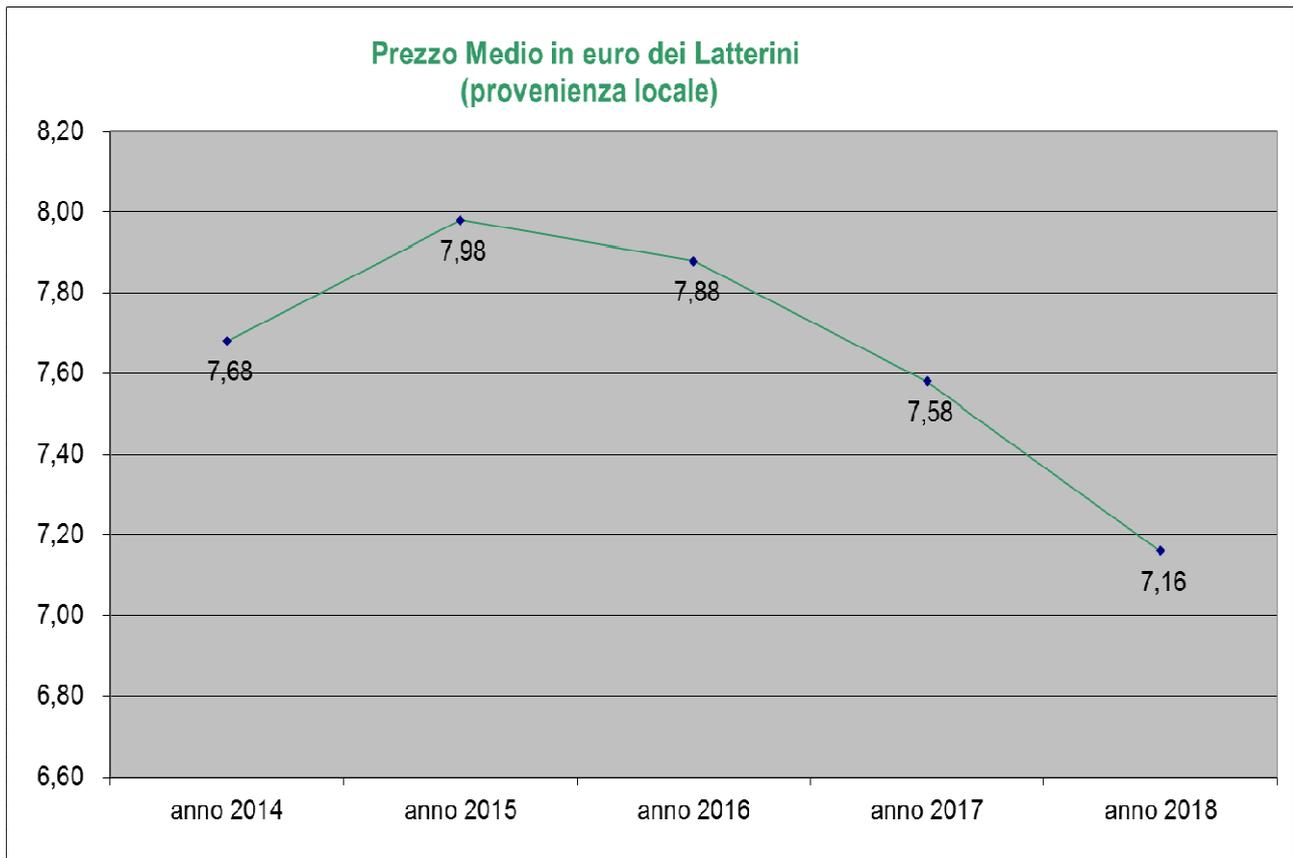
VALORE DEL VENDUTO E PREZZO MEDIO MERCATO ITTICO
(valore del venduto al netto degli oneri fiscali)

valore del venduto in milioni di €	2014	2015	2016	2017	2018
		55,045,975	55,970,210	59.730.176	58.128.824
Prezzo medio	5,90	6,25	6,71	6,90	6,96
Produzione espressa in ton.					
pesci	4.493	4.340	4.324	4.152	4.089
molluschi	3.613	3.424	3.409	3.200	2.986
crostacei	1.219	1.185	1.163	1.078	1.068
Quantità Ton.	9.325	8.949	8.896	8.430	8.143

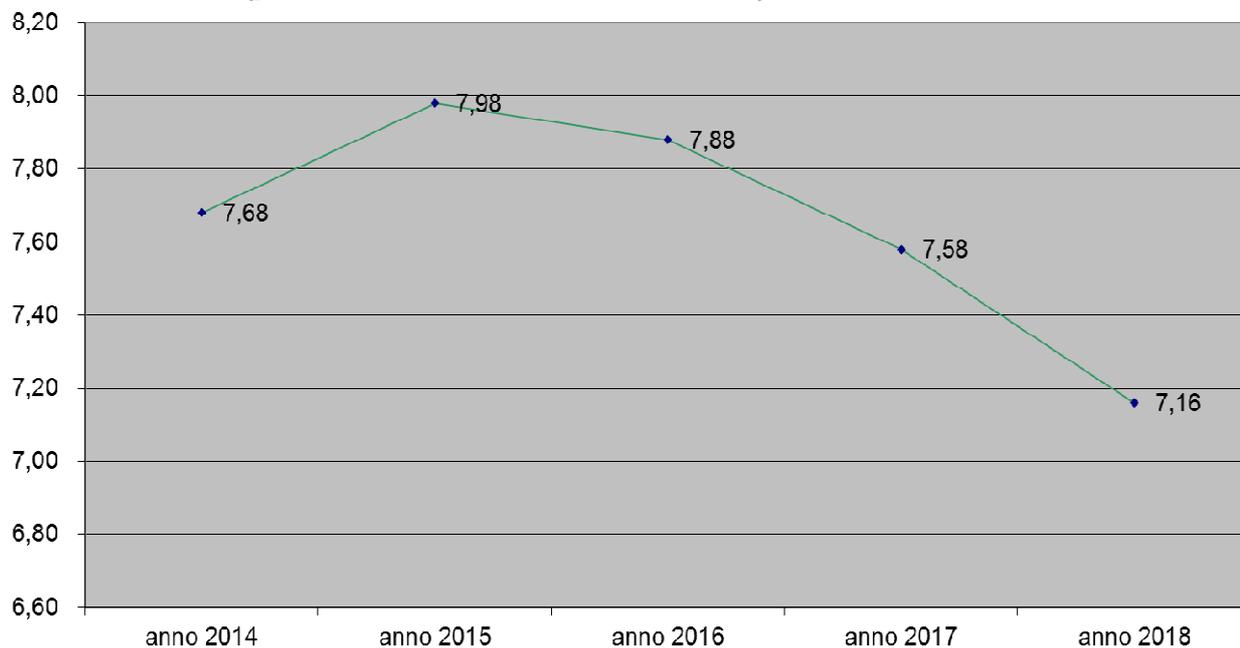


GRAFICI SULL'ANDAMENTO COMMERCIALE DI ALCUNE SPECIE ITTICHE CON RIFERIMENTO ALLA LORO PROVENIENZA

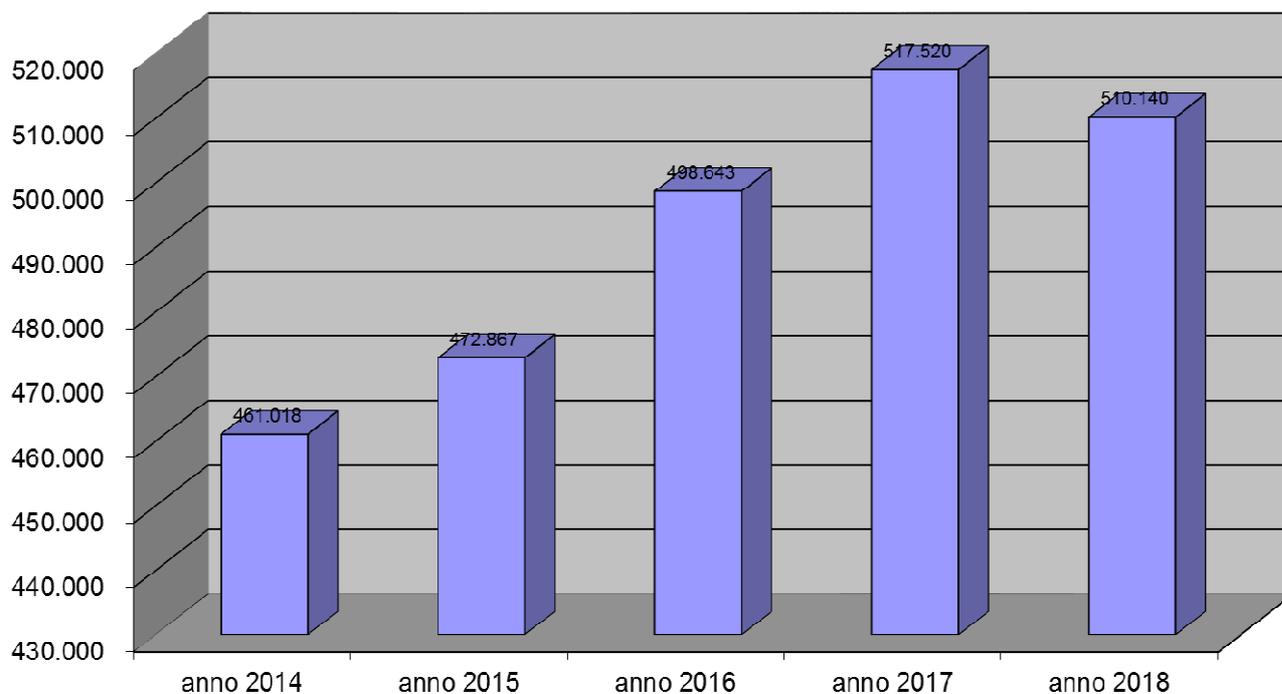


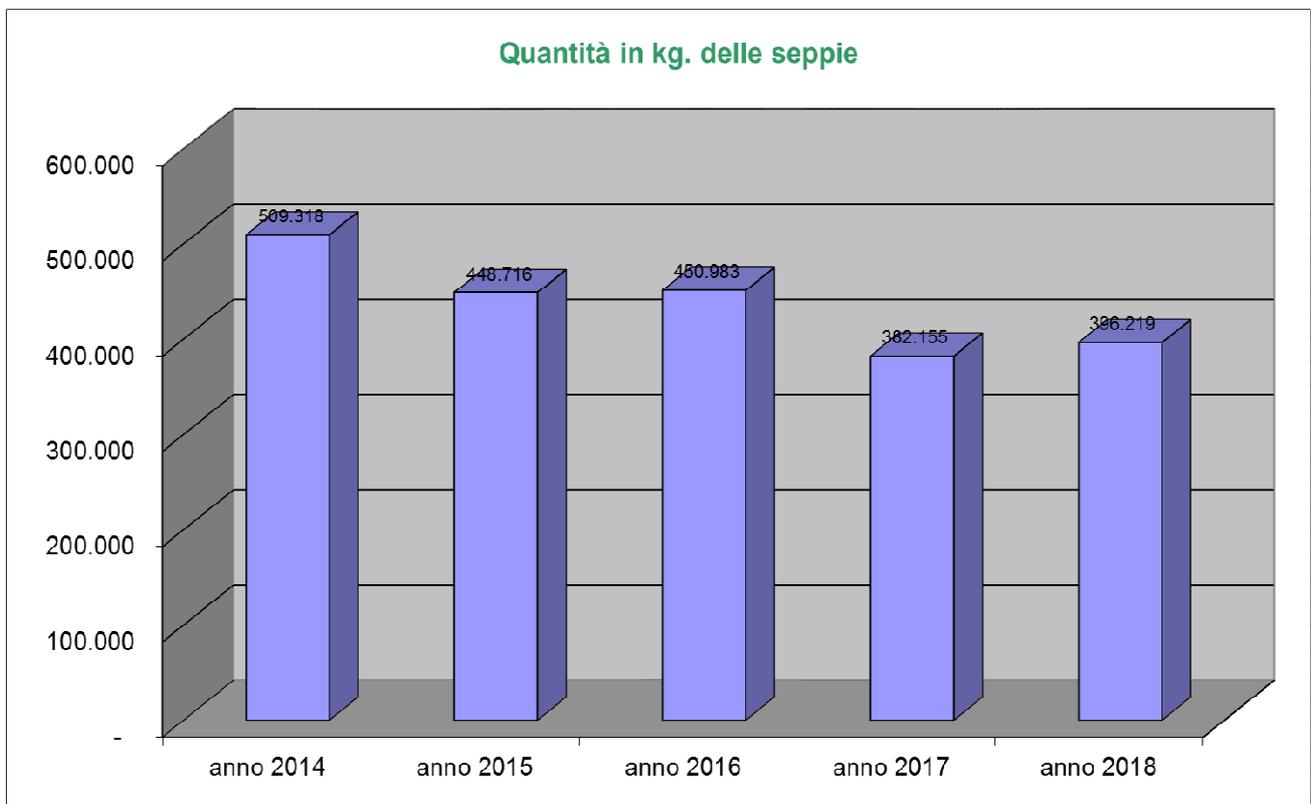
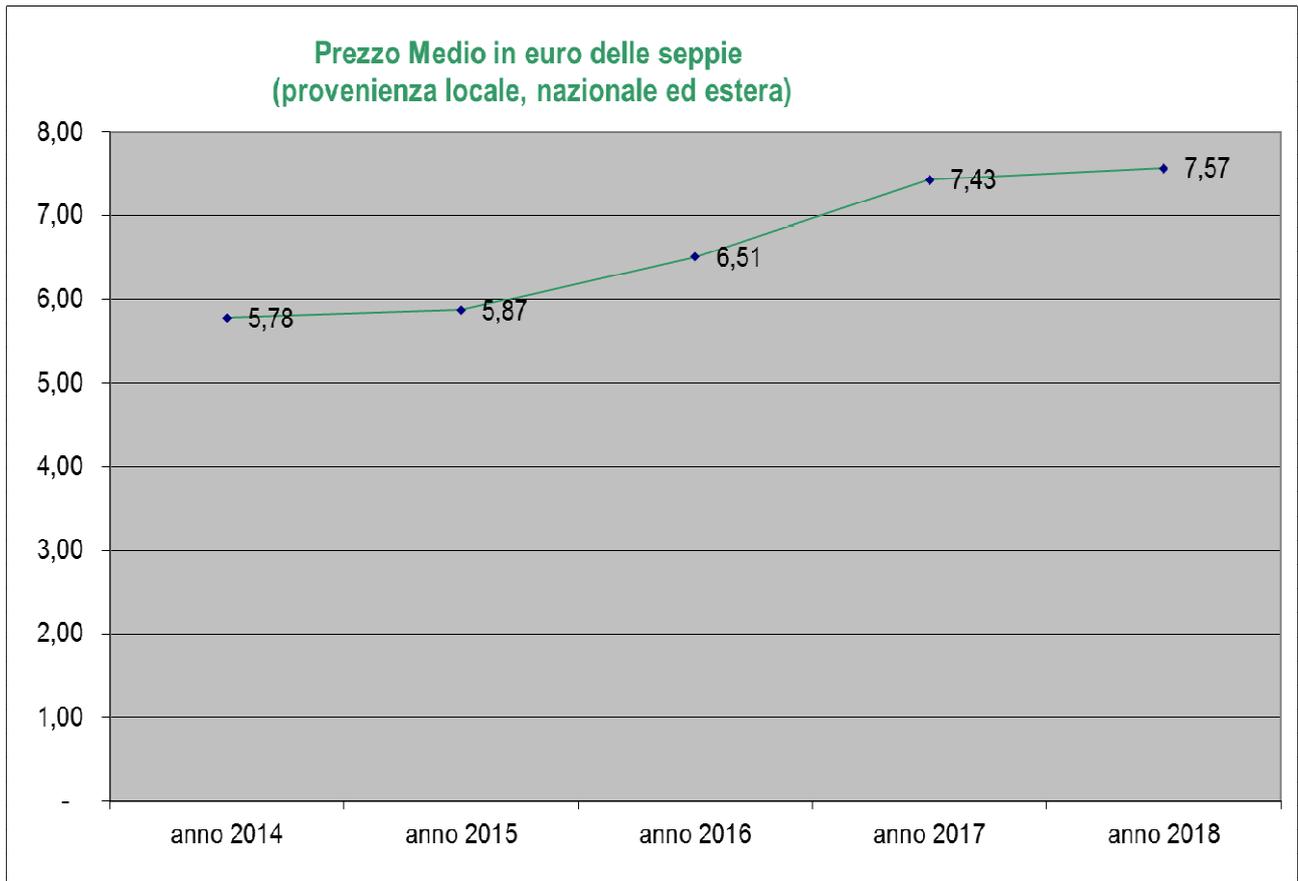


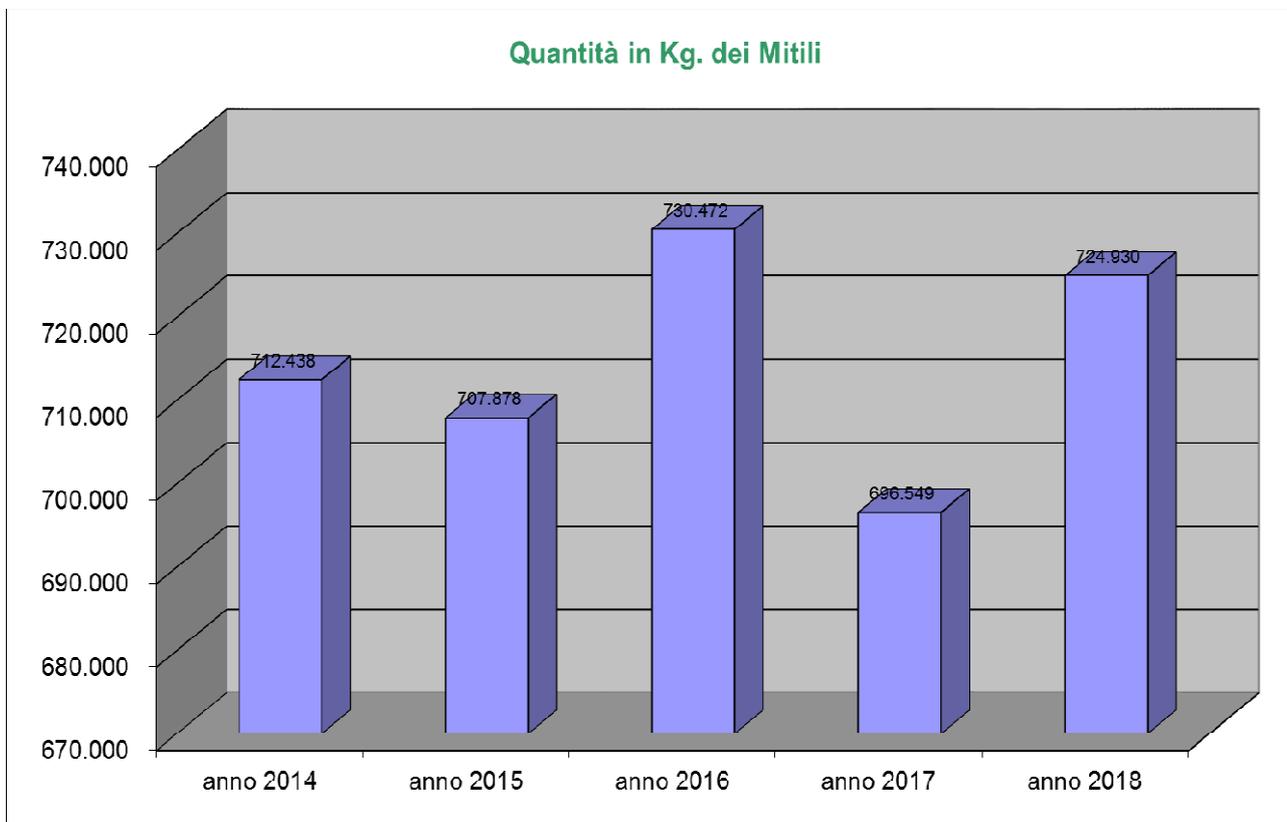
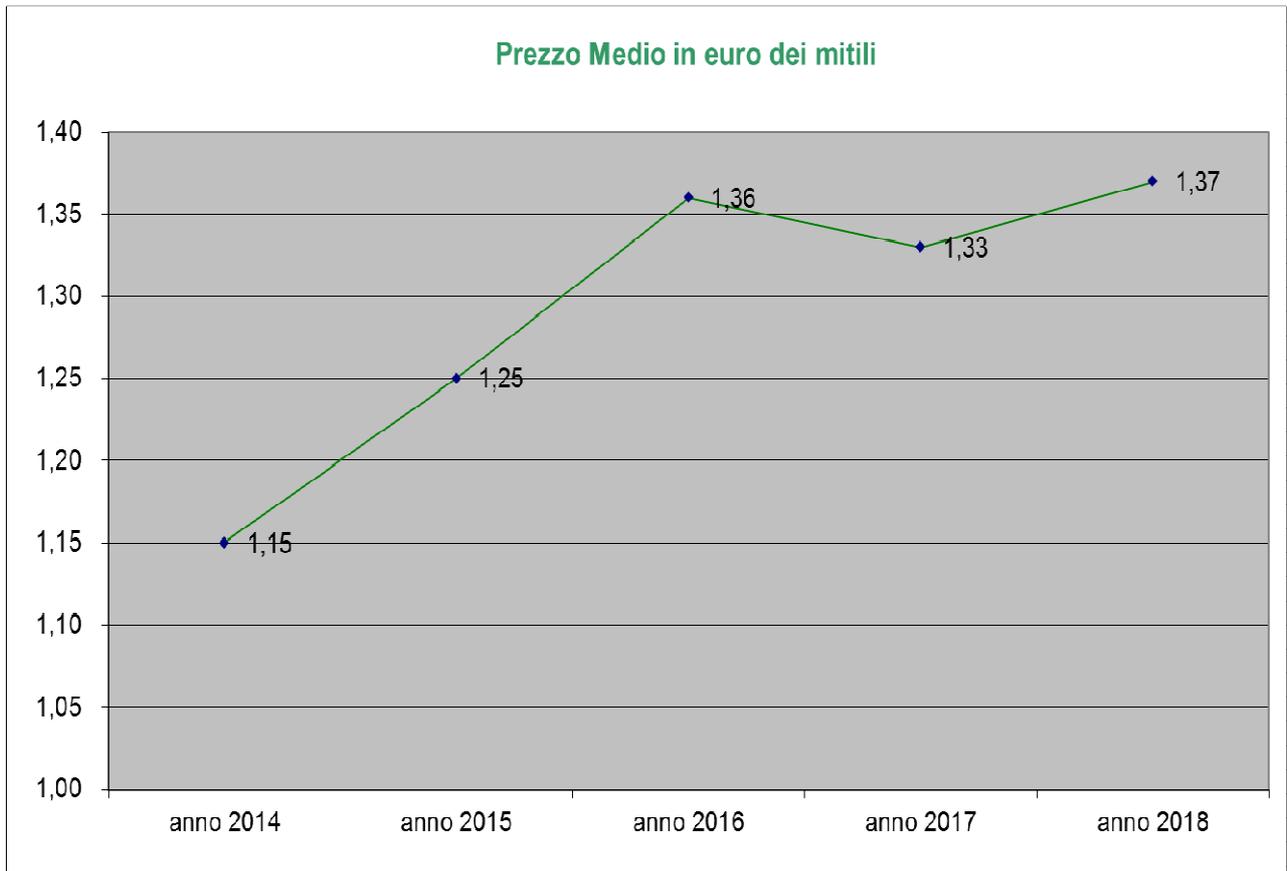
**Prezzo Medio in euro dei Branzini
(provenienza locale, nazionale ed estera)**



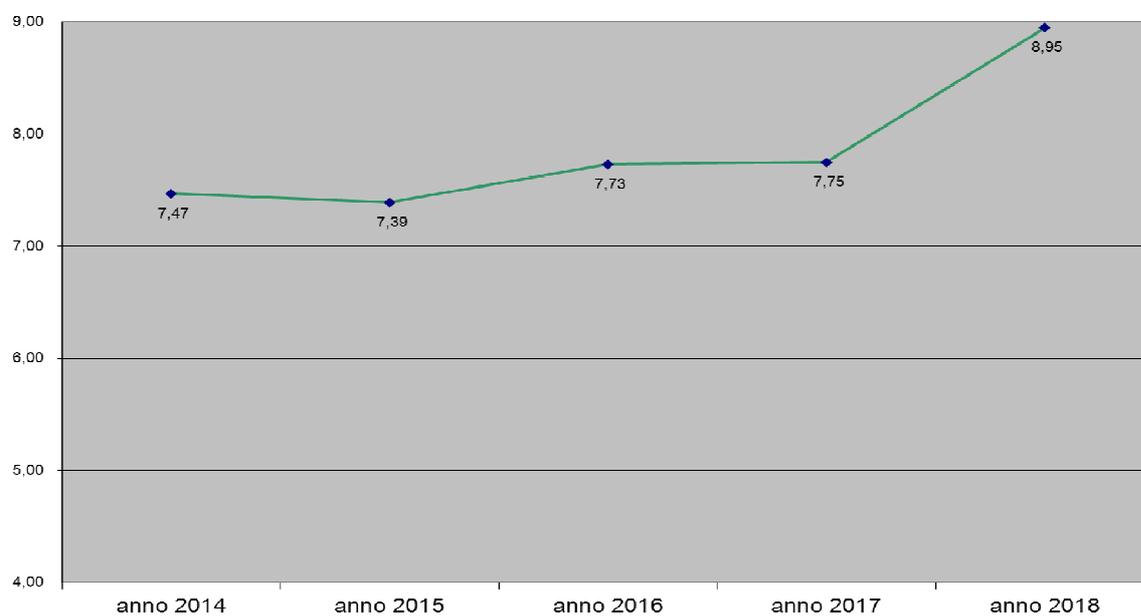
Quantità in Kg dei Branzini







Prezzo medio in euro delle canoce
(provenienza Adriatico)



Quantità in Kg. dei Mitili

