

**MERCATO ITTICO
ALL'INGROSSO
DEL TRONCHETTO
VENEZIA**
- nota informativa -
aprile 2020



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. SVet.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	220
Ditte.acquirenti.224 per complessivi addetti accreditati*	488
TOTALE	738

* 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.

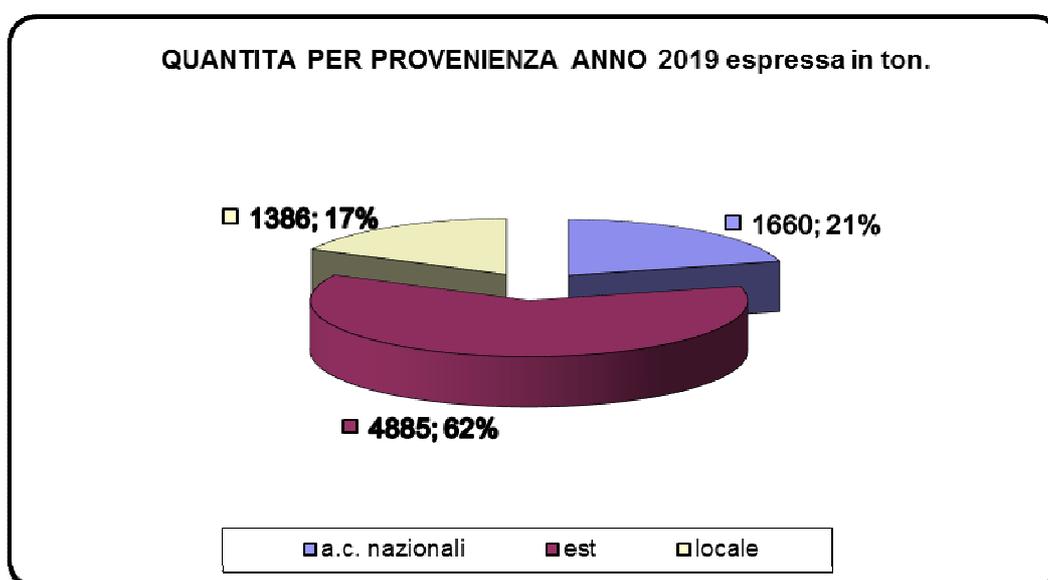
SERVIZI INTERNI AL MERCATO

I servizi presenti/offerti all'interno del Mercato ittico di Venezia sono il Bar-ristoro, la Cassa Mercato, la vendita ghiaccio, il servizio 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 -Direzione Marittima di Venezia- così da aumentare l'efficienza del servizio di controllo svolto.

ANALISI 2019

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 17% del totale (ton. 1.386 – prezzo medio €/kg 6,37), che il prodotto nazionale è attorno al 21% del totale (ton. 1.660 – prezzo medio €/kg 5.72), mentre il prodotto estero è circa il 62% (ton. 4.885 – prezzo medio €/kg 7,45). 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 2019, risultano essere, in ordine:

- Mitili di provenienza nazionale ed estera (Spagna)
- Branzini di provenienza estera (Grecia, Turchia) e nazionale
- Sarde e sardine di provenienza nazionale e estera (Croazia)
- Seppie intere di provenienza estera (Francia)
- Salmone di provenienza estera (Norvegia)
- Orate medie e piccole di provenienza estera (Turchia e Grecia)

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

- Francia con kg. 734.821 e valore € 4.791.183;
- Spagna con kg. 624.098 e valore € 3.854.440;
- Norvegia con kg. 461.779 e valore € 3.801.172;
- Croazia con kg. 362.477 e valore € 1.820.157;
- Turchia con kg. 301.274 e valore € 1.250.381;
- Marocco con kg. 289.810 e valore € 2.878.674

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 2019, sono state le seguenti:

VENDITE ANNO 2019	
Specie	Quantità in Kg
MITILI	707.134
BRANZINI	514.017
SEPPIE	510.259
SARDE E SARDINE	425.787
ORATE	384.434

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.

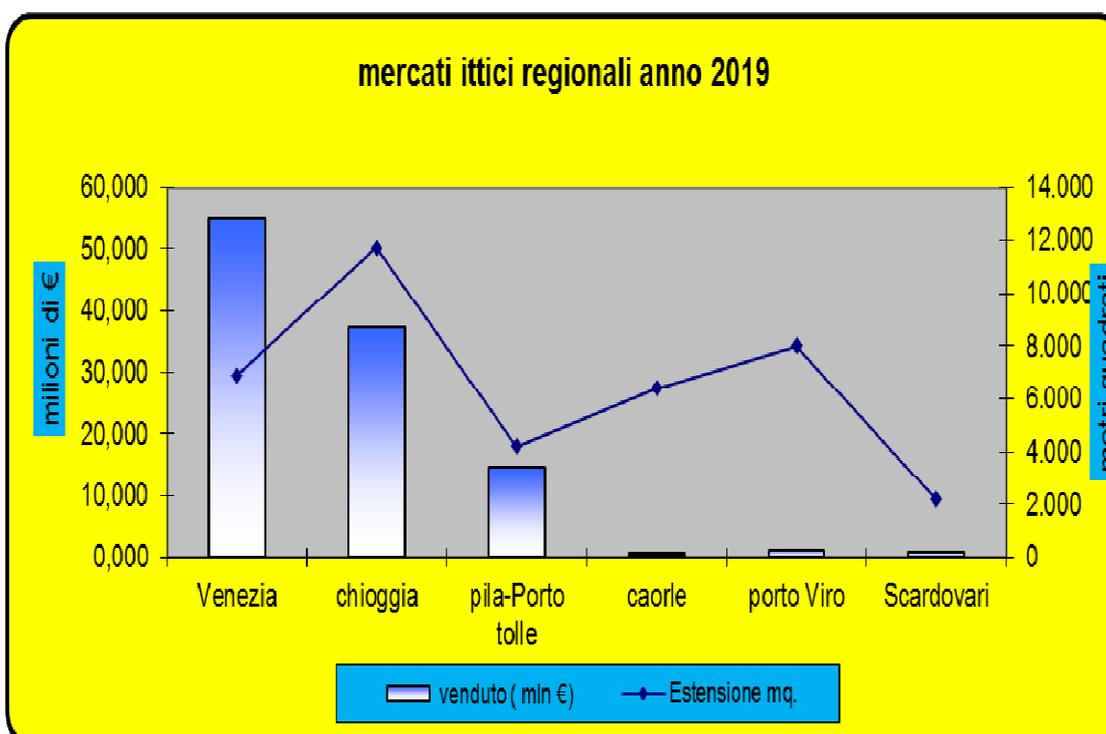
Come pure in quelli di Pila Porto Tolle, Caorle, Porto Viro e Scardovari è prevalente, il prodotto locale.

Si riporta, sotto, un confronto tra i diversi mercati, con i valori del 2019:

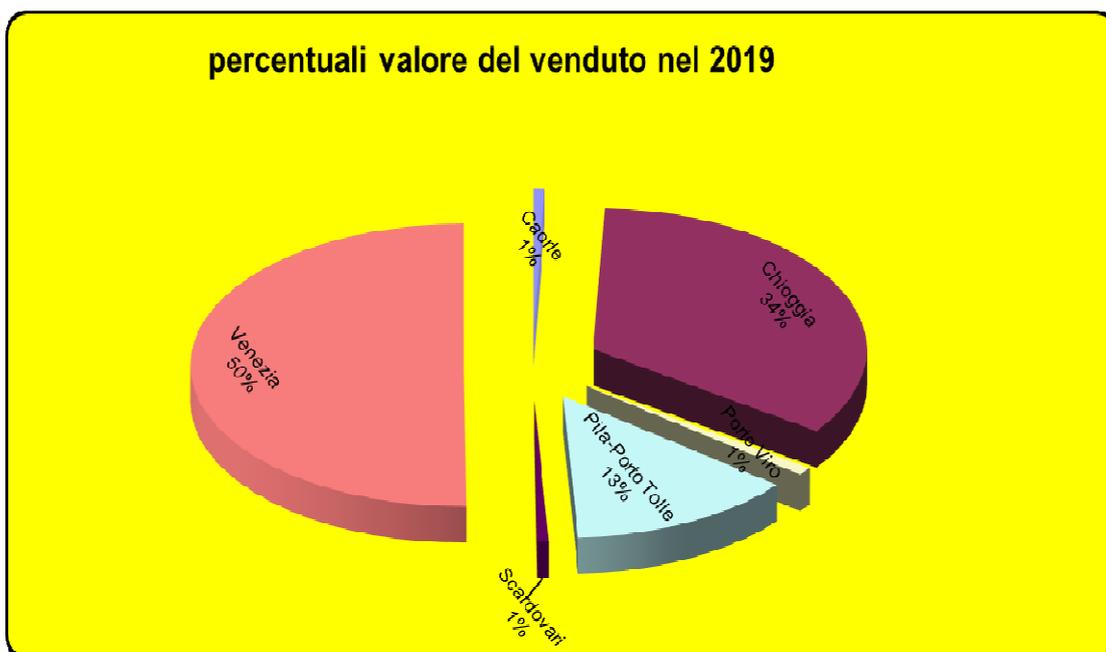
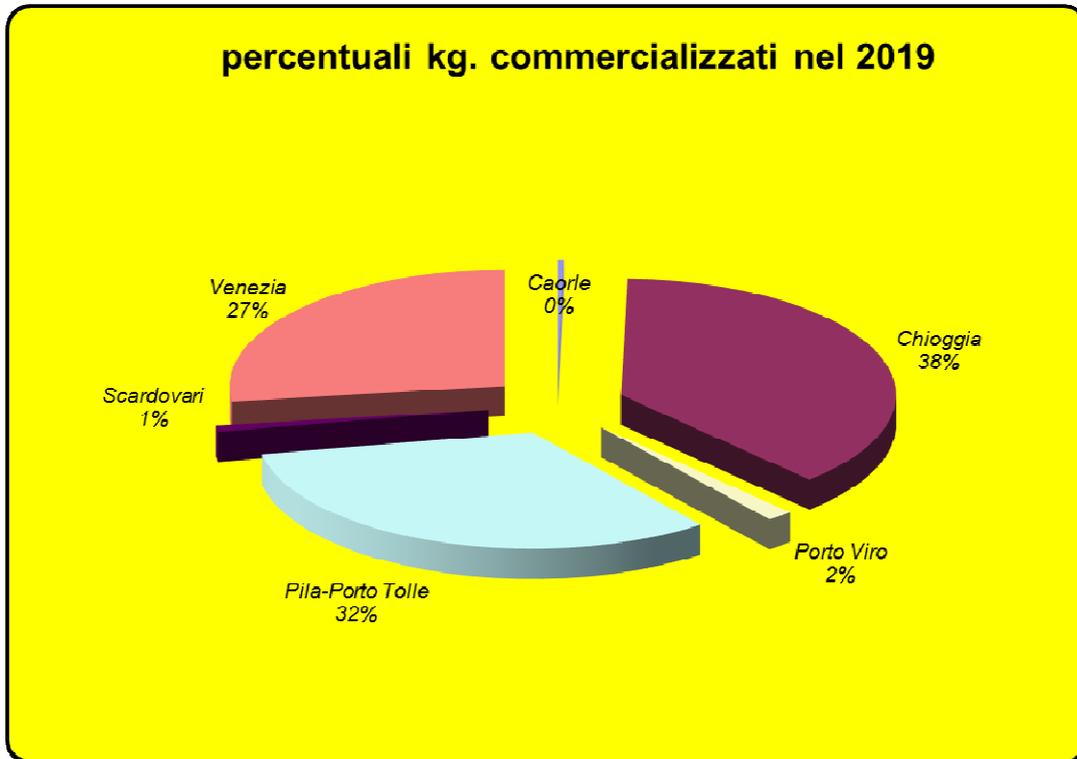
 Mercati ittici regionali anno 2019			
Mercato	Venduto (mln €)	Quantità (ton)	Estensione mq.
Venezia	54,747	7.932	6.900
Chioggia	37,286	10.982	11.698
Pila-Porto Tolle	14,614	9.480	4.205
Caorle	0,724	118	6.400
Porto Viro	1,014	450	8.000
Scardovari	0,762	249	2.167

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 2019, 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 2019 rispetto al 2018 una variazione positiva nella produzione (0,4%), dovuta, ad un exploit in valori percentuali nel mercato di Porto Viro e di Pila, più contenuta in quello di Caorle e Chioggia, mentre risulta negativa nel valore del venduto (-1,2%), dovuta al risultato negativo del mercato di Caorle, Venezia, Scardovari e Pila.

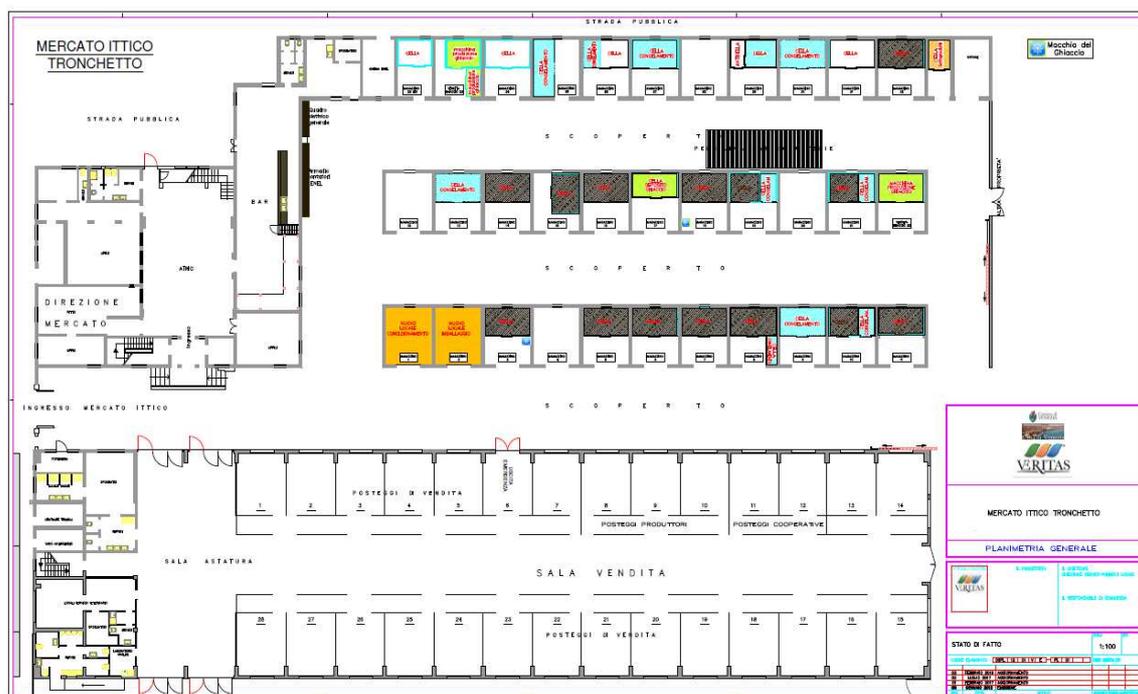
PRODUZIONE E VALORE DEI MERCATI ITTICI VENETI						
MERCATI	2019 Quantità (Ton.)	2018 Quantità (Ton.)	Variazione 2019/2018	2019 Valori (mln. €)	2018 Valori (mln. €)	Variazione 2019/2018
Caorle	119	118	0,8%	0,72	0,80	-9,2%
Chioggia	10.982	10.953	0,3%	37,29	36,20	3,0%
Pila-Porto Tolle	9.480	9.217	2,9%	14,61	15,02	-2,7%
Porto Viro	450	372	21,0%	1,01	0,91	11,2%
Scardovari	249	285	-12,6%	0,76	0,83	-8,4%
Venezia	7.932	8.143	-2,6%	54,75	56,68	-3,4%
Totale	29.212	29.088	0,4%	109,15	110,44	-1,2%

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

N.B. valori e le quantità 2018 di Pila-Porto Tolle risultano rettificati, rispetto al 2018, come così comunicati dall'Osservatorio Socio Economico nel mese di febbraio 2020

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 (non in uso), uno per uso officina alla cooperativa di facchinaggio, due adibiti alla fornitura di ghiaccio agli operatori del mercato mentre altri 29 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 le 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 2,61% rispetto all'anno 2018. Analizzando le diverse provenienze degli acquirenti, si registra un calo del 3,85% in Venezia Centro Storico, un modesto calo, il 0,81%, in terraferma (provincia di Venezia) e un calo del 5% da extra provincia di Venezia.



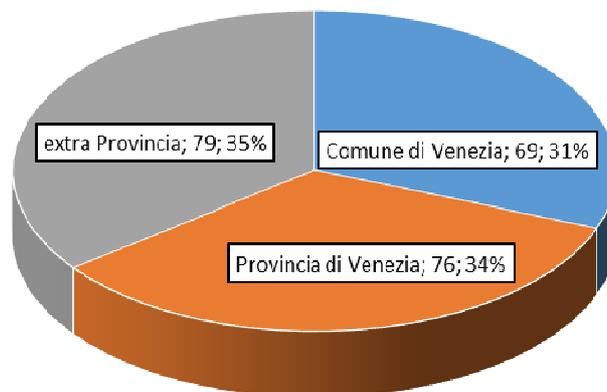
La situazione attuale si è concretizzata con un valore del venduto di € 54.746.834 e 7.932 tonnellate di prodotto commercializzato durante l'anno 2019, con una diminuzione rispetto al 2018 del valore del venduto(-3,42%) e del quantitativo(-2,59%).

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.

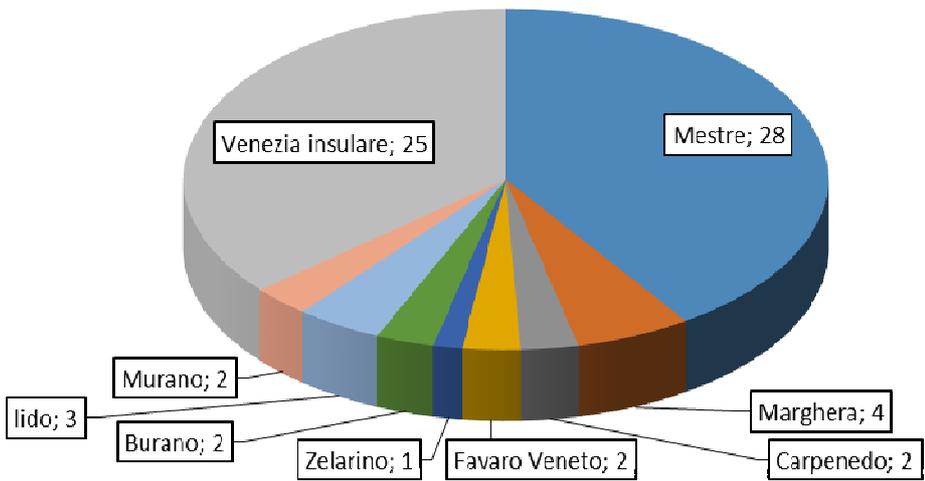
Al fine di rappresentare, seppur sinteticamente, l'ambito territoriale servito dal Mercato Ittico di Venezia nelle pagine seguenti si riportano sia il grafico complessivo per macro aree che i grafici riferiti alle aree del Comune di Venezia, Provincia di Venezia ed extra provincia.

PROVENIENZA DITTE ACQUIRENTI
(numero e percentuale)

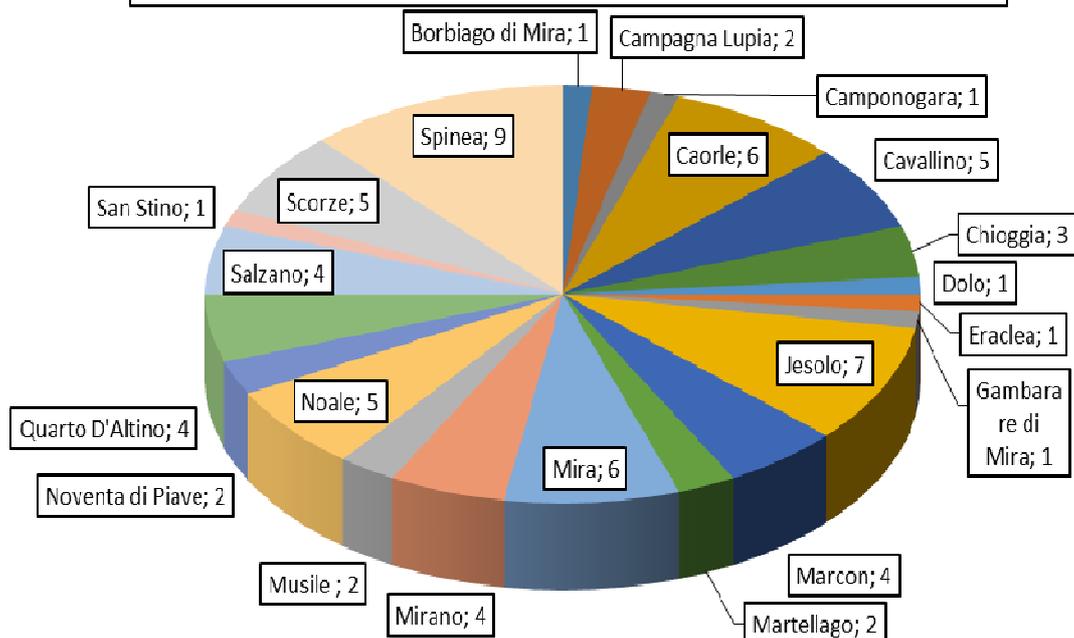


■ Comune di Venezia ■ Provincia di Venezia ■ extra Provincia

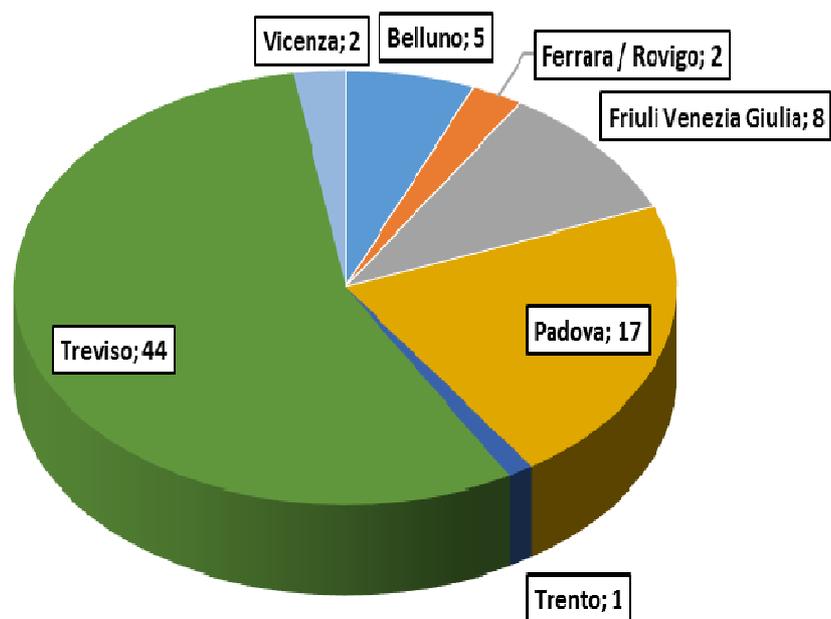
Ditte acquirenti del Comune di VE
(n° 69 - 31% del totale)



Ditte acquirenti dalla Provincia di VE (n°76 - 34% del totale)



**Ditte acquirenti extra provincia di VE
(n° 79 - 35% del totale)**



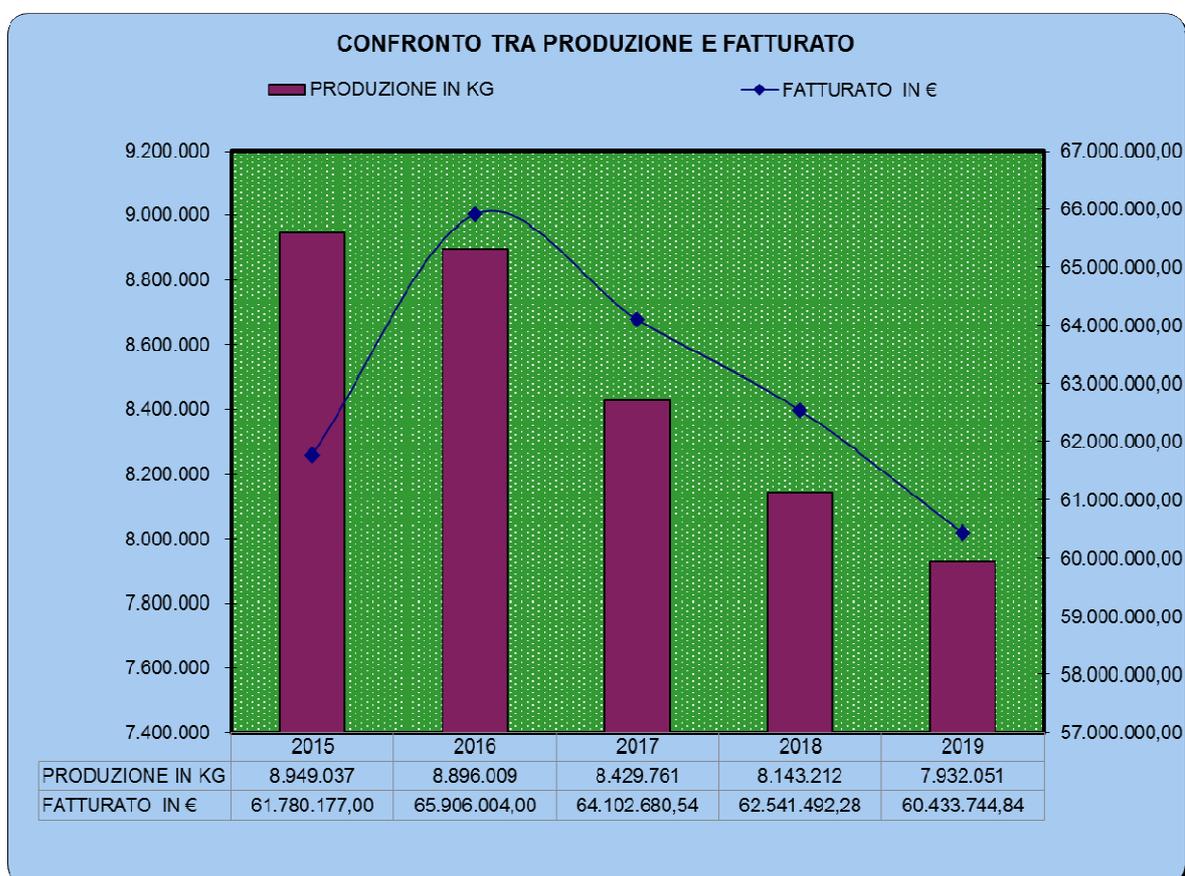
I NUMERI DEL MERCATO ITTICO ALL'INGROSSO DEL TRONCHETTO (suddivisi per anno di competenza)

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

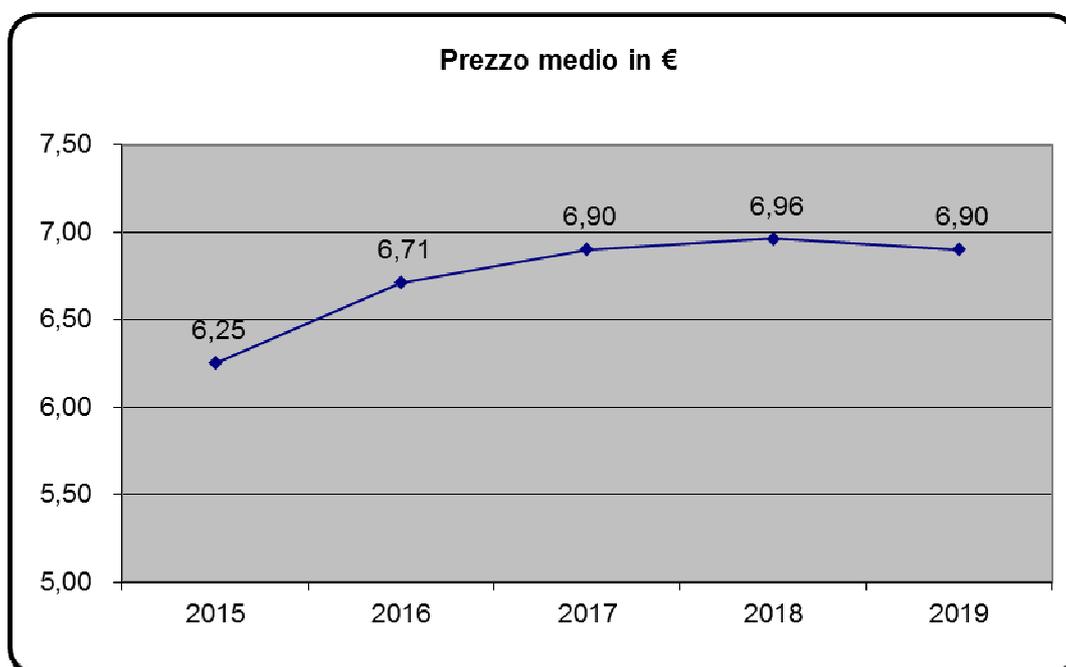
FATTURATO IN MILIONI DI €	2015	2016	2017	2018	2019
	61.780.177	65.906.004	64.133.946	62.541.492	60.433.744

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.

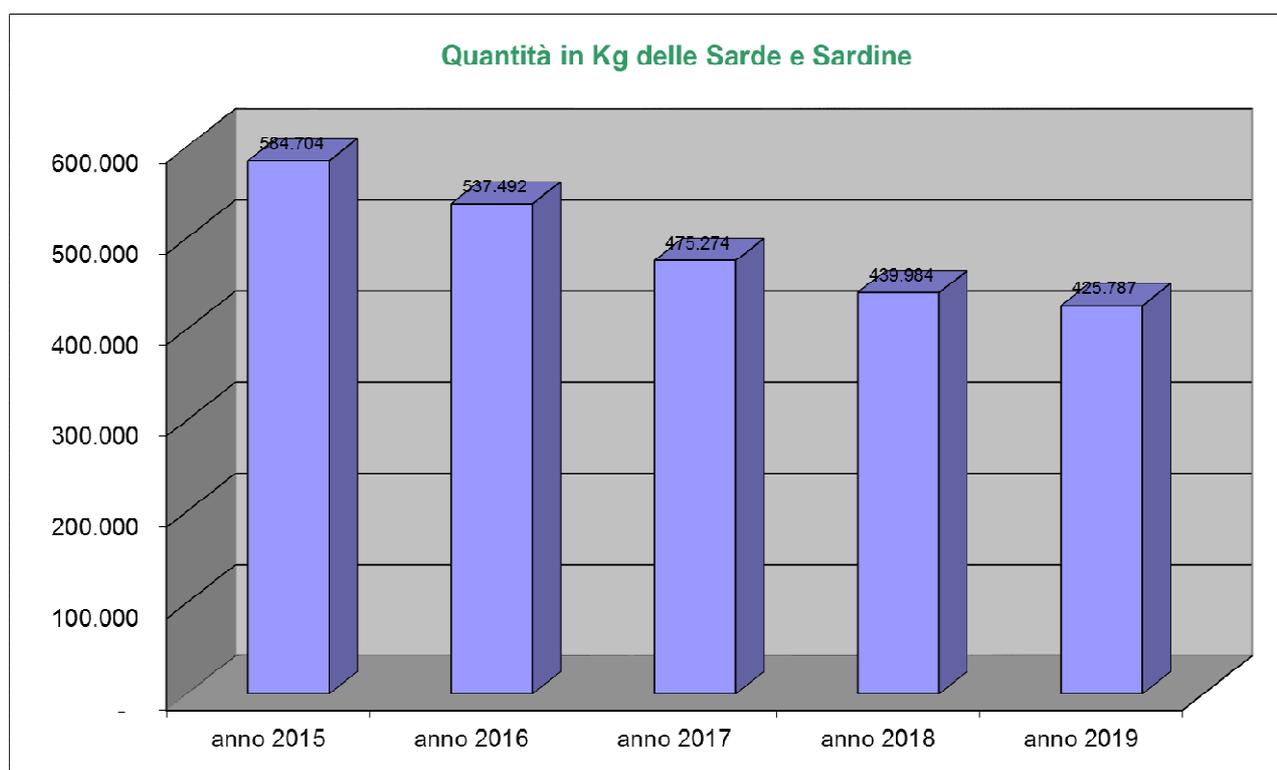
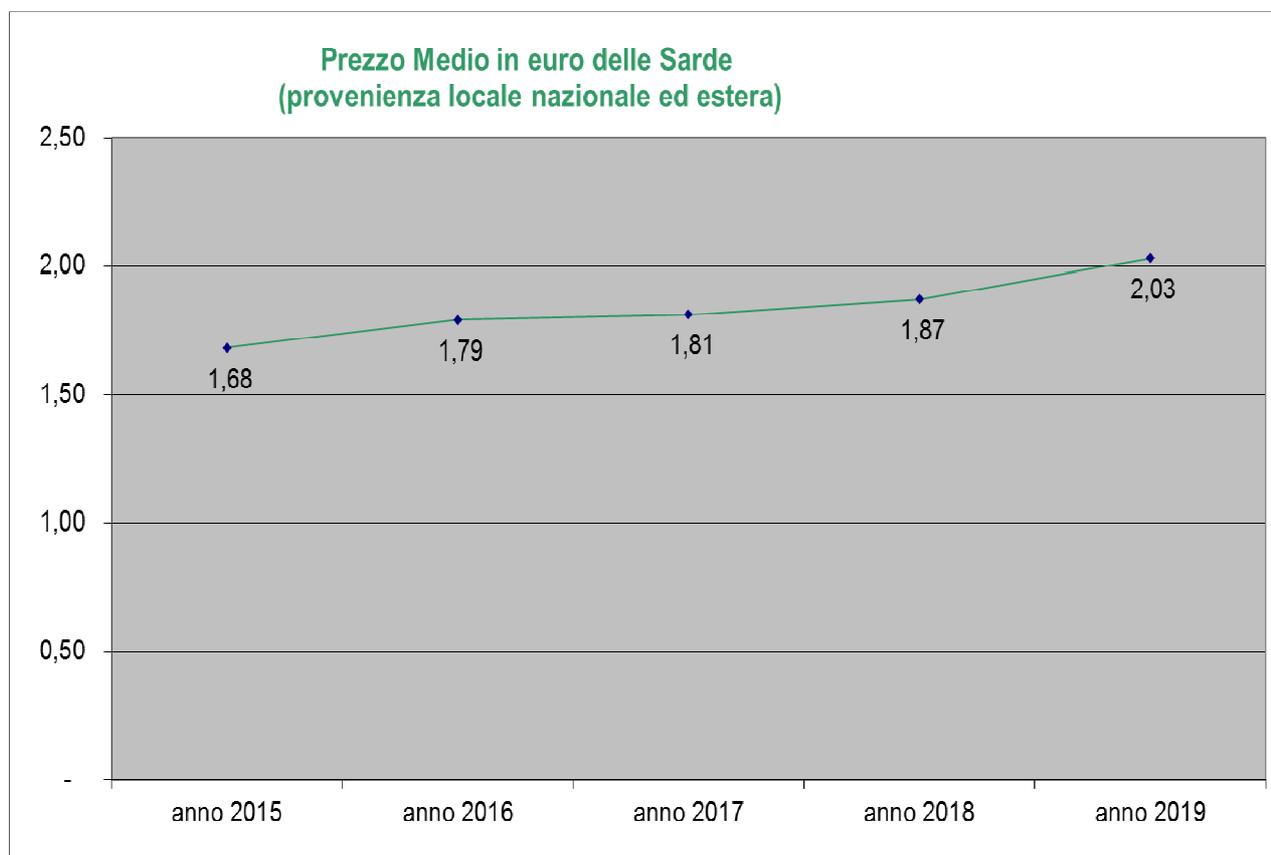


VALORE DEL VENDUTO E PREZZO MEDIO MERCATO ITTICO
(valore del venduto al netto degli oneri fiscali)

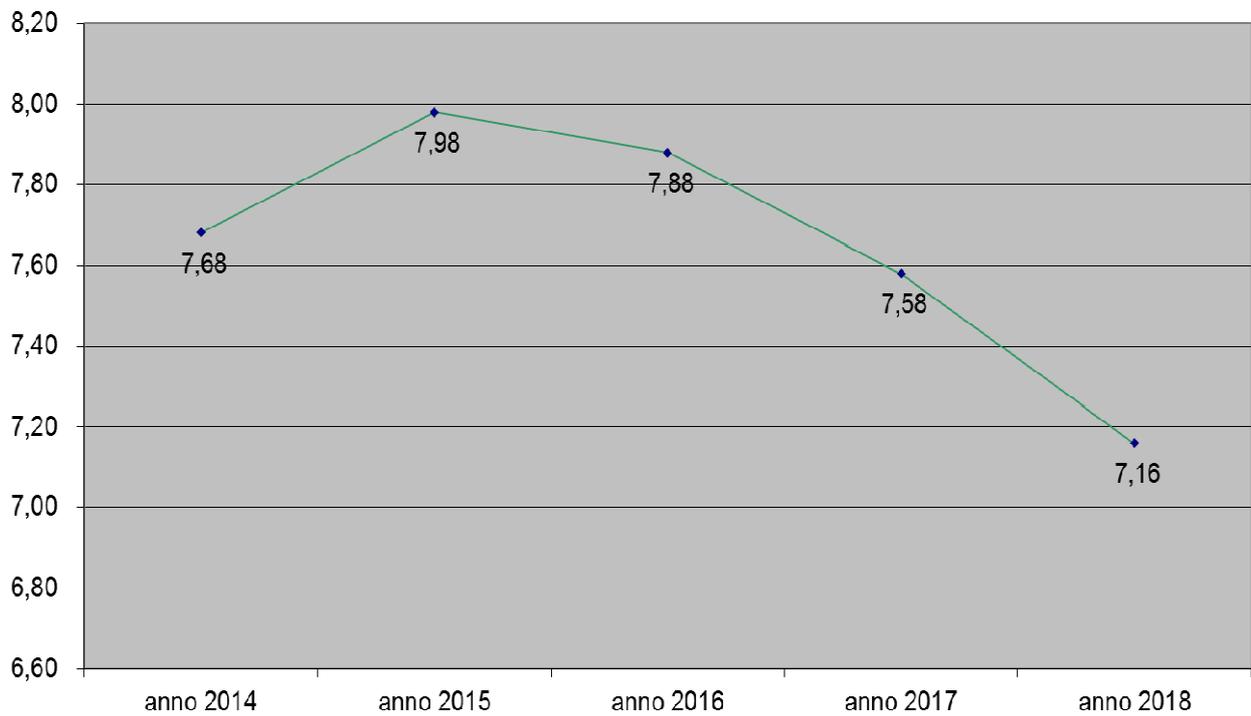
valore del venduto in milioni di €	2015	2016	2017	2018	2019
	55.970,210	59.730.176	58.128.824	56,685,311	54,746,834
Prezzo medio	6,25	6,71	6,90	6,96	6,90
Produzione espressa in ton.					
pesci	4.340	4.324	4.152	4.089	3.854
molluschi	3.424	3.409	3.200	2.986	3.040
crostacei	1.185	1.163	1.078	1.068	1.038
Quantità Ton.	8.949	8.896	8.430	8.143	7.932



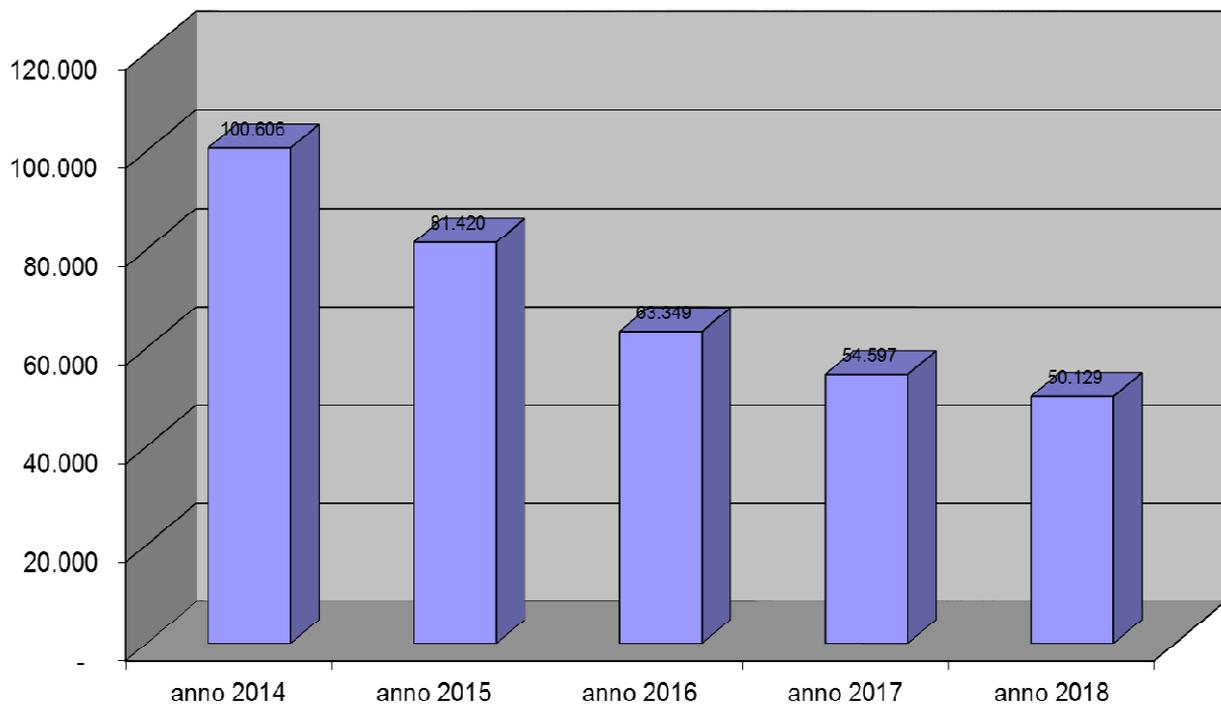
GRAFICI SULL'ANDAMENTO COMMERCIALE DI ALCUNE SPECIE ITTICHE CON RIFERIMENTO ALLA LORO PROVENIENZA



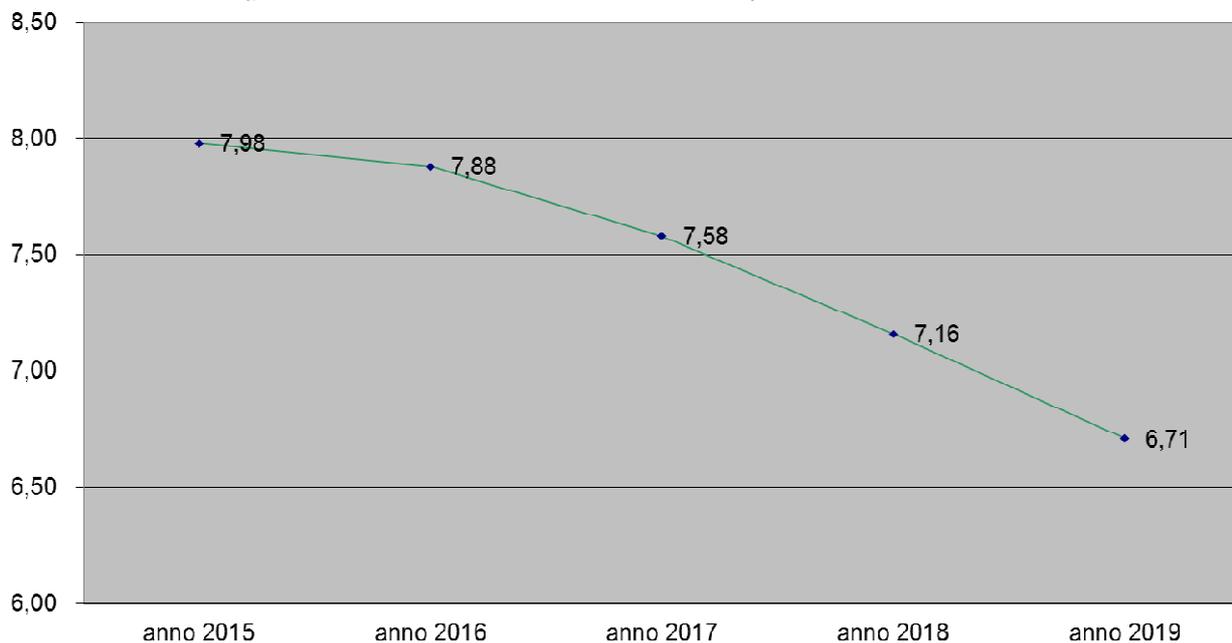
Prezzo Medio in euro dei Letterini
(provenienza locale)



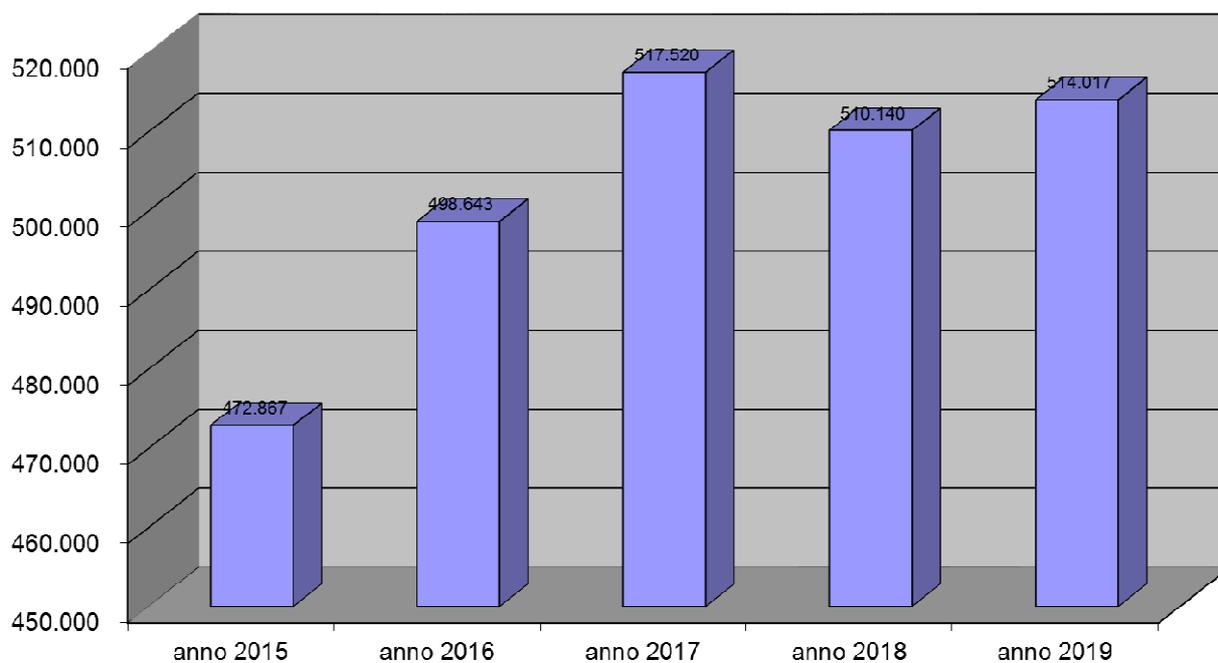
Quantità in Kg dei Letterini

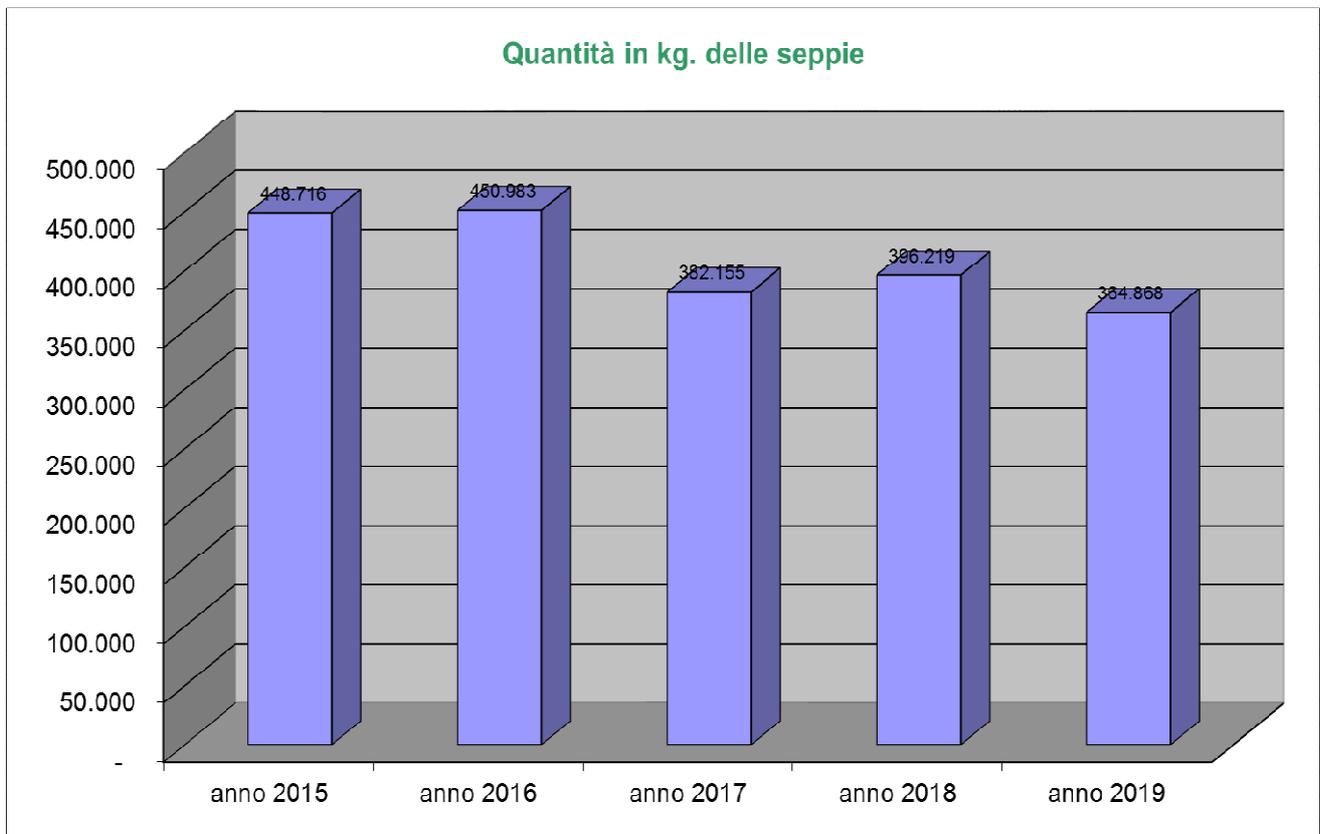
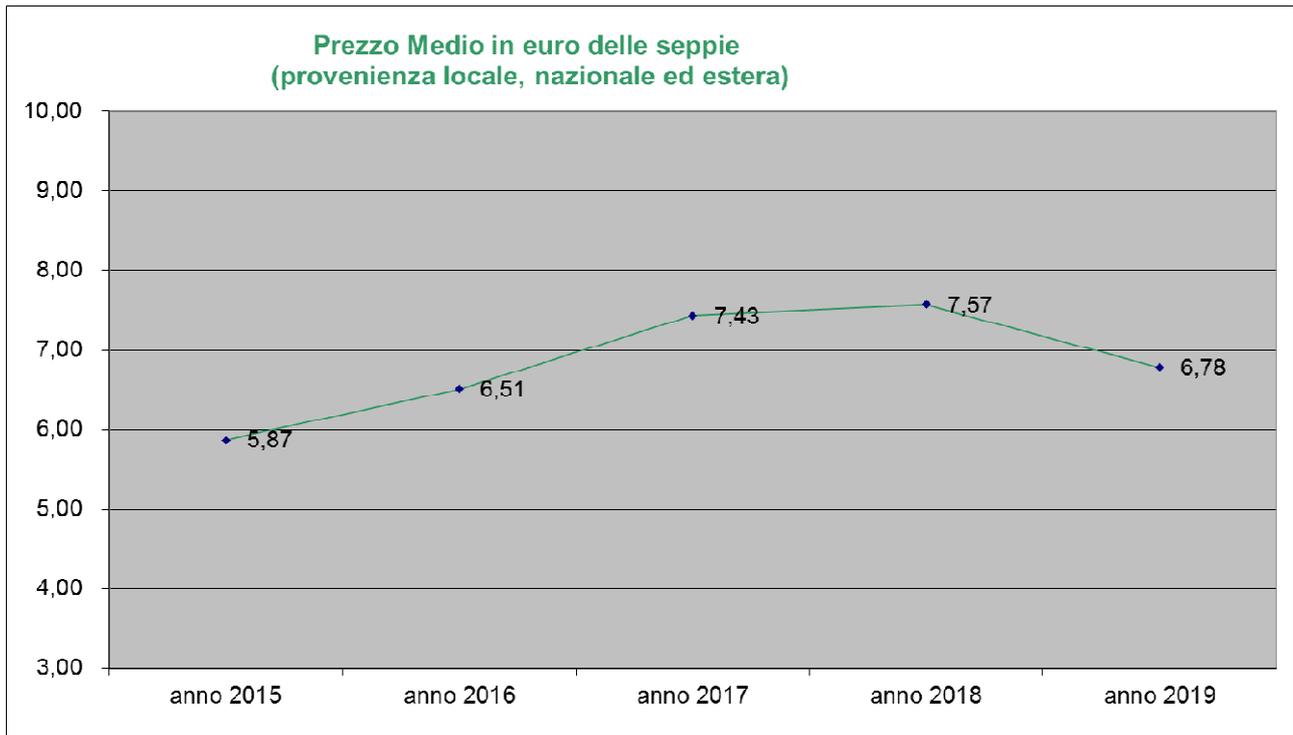


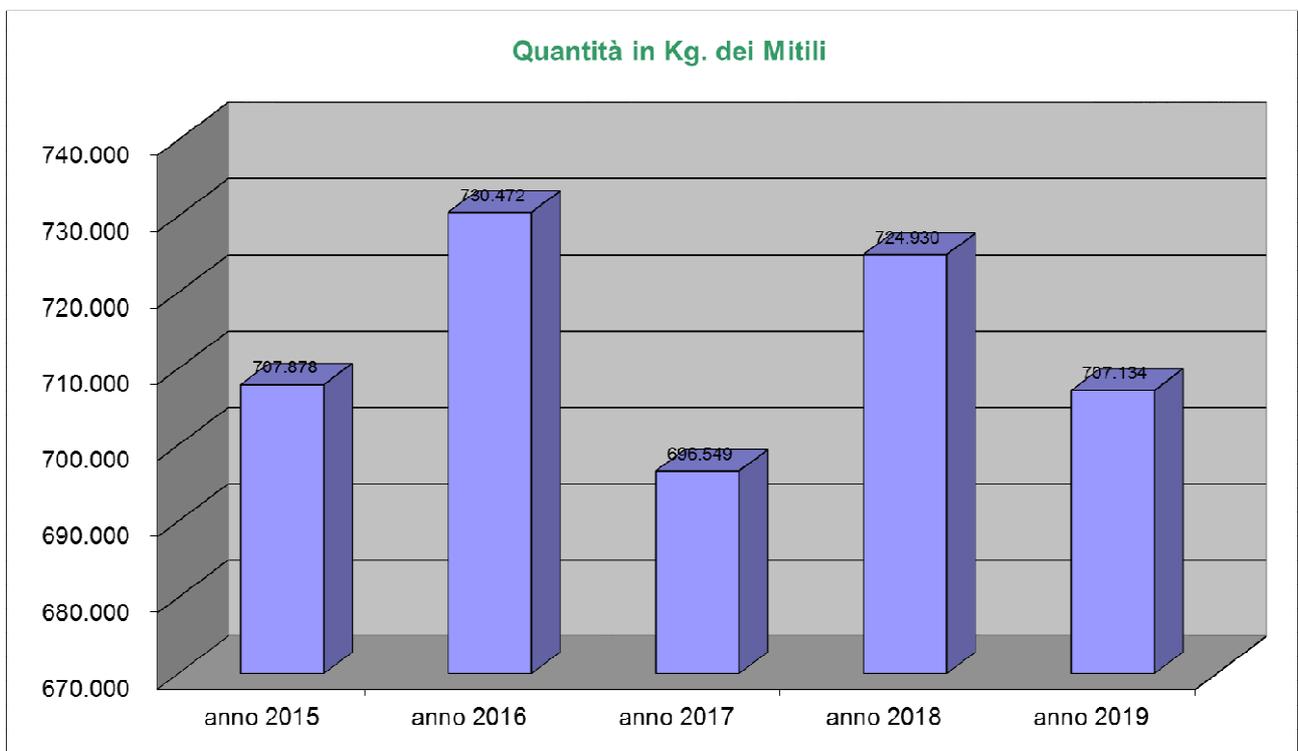
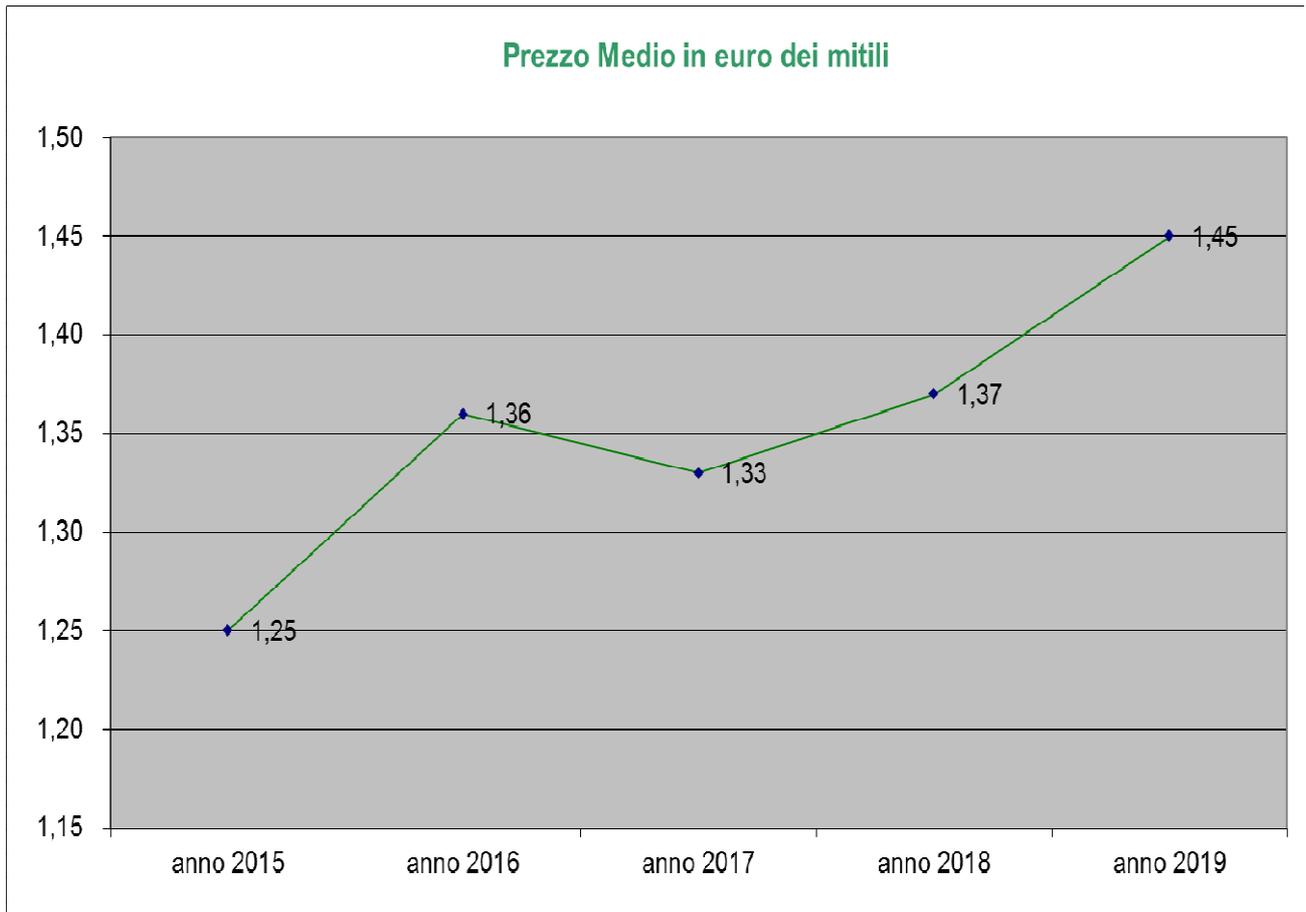
**Prezzo Medio in euro dei Branzini
(provenienza locale, nazionale ed estera)**



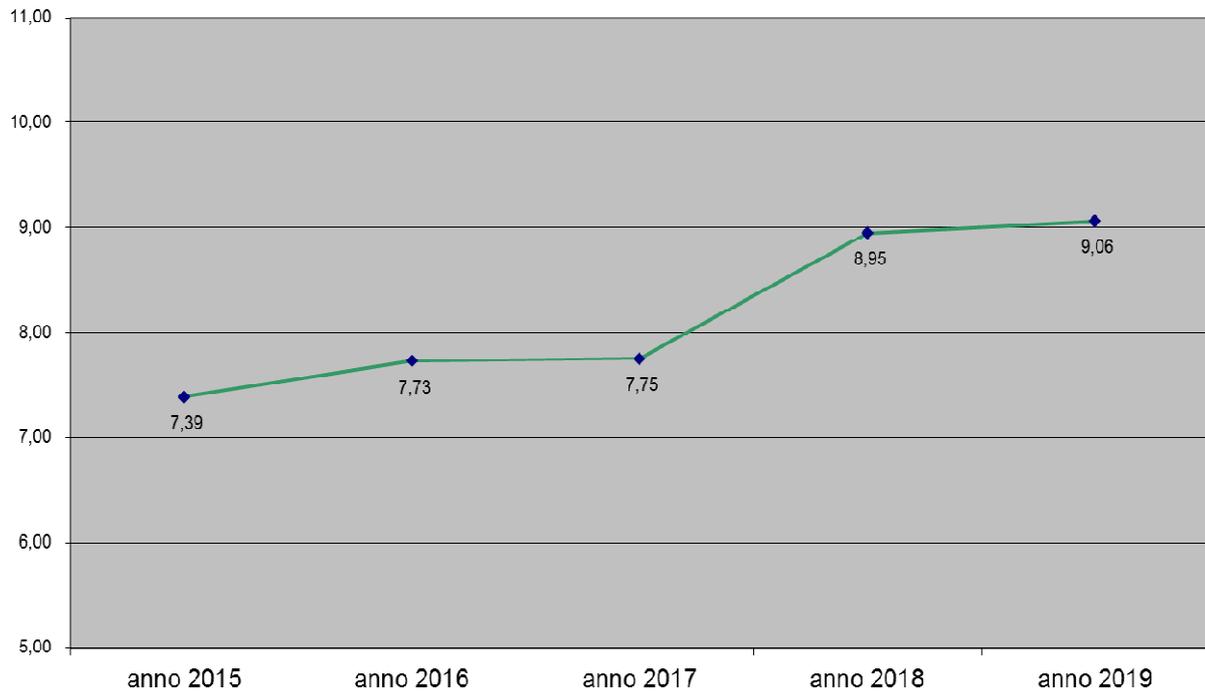
Quantità in Kg dei Branzini







Prezzo medio in euro delle canoce (provenienza Adriatico)



Quantità in Kg. dei Canoce

