

settore:

Anno 1976 - Kg 2.068.820, L. 2.354.172.142 ■ 1977 - Kg 2.065.595, L. 2.117.249.413 ■ 1978 - Kg 1.746.039, L. 3.324.382.663 ■ 1979 - Kg 1.709.083, L. 3.378.247.486 ■ 1980 - Kg 1.706.440, L. 4.349.163.290 ■ 1981 - Kg 1.559.280, L. 5.036.166.330 ■ 1982 - Kg 1.566.963, L. 5.730.647.987 ■ 1983 - Kg 1.646.392, L. 6.876.122.450 ■ 1984 - Kg 2.315.260, L. 8.783.633.145 ■ 1985 - Kg 3.584.959, L. 12.043.170.935 ■ 1986 - Kg 3.171.176, L. 13.293.827.125 ■ 1987 - Kg 2.349.309, L. 12.569.028.000 ■ 1988 - Kg 2.794.189, L. 12.324.939.900 ■ 1989 - Kg 2.627.718, L. 13.690.745.825.

In queste cifre non sono compresi:

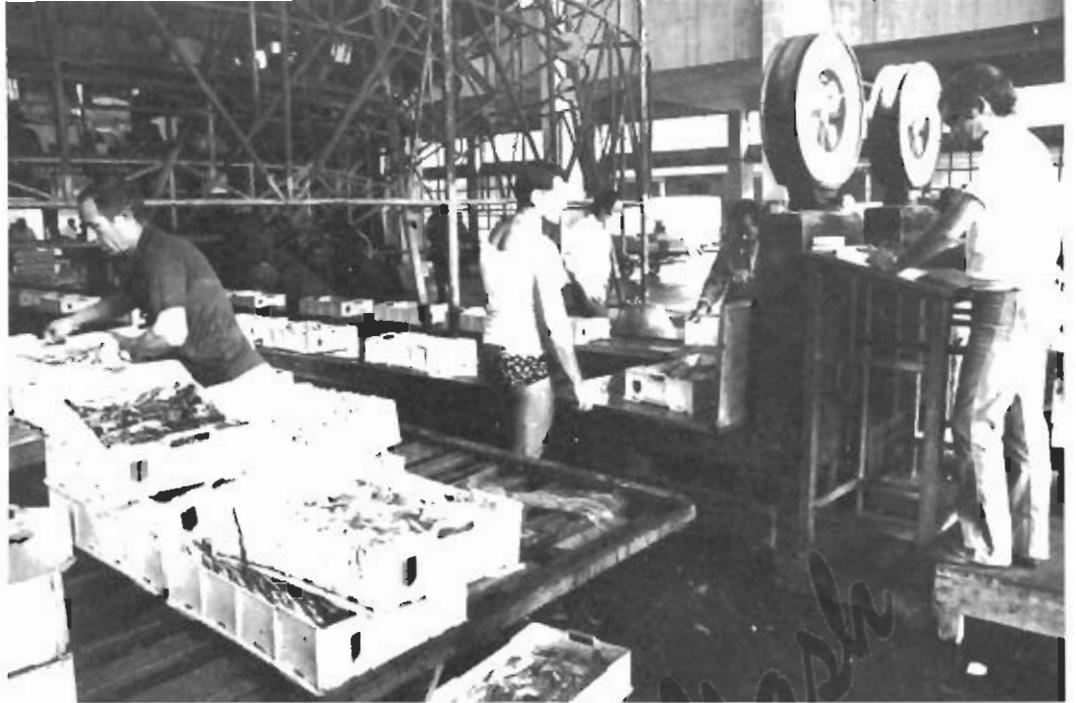
- 1) i quantitativi ed i valori annui dei molluschi lamelibranchi (vongole, mitili, ostriche, cannolicchi) e gasteropodi (bomboletti), perché venduti direttamente dai centri di raccolta e da stabulari senza servirsi della struttura pubblica.
- 2) i quantitativi ed i valori annui del pesce congelato di provenienza atlantica, perché venduti direttamente dai produttori senza servirsi della struttura pubblica.

Da notare nel 1984 un rialzo considerevole della quantità di pesce venduto. Il fenomeno è da riferire alla commercializzazione nell'ambito del Mercato ittico all'ingrosso del pesce azzurro che, dopo un periodo di vendita in banchina di riva, viene nuovamente astato nel mercato.

Se fossero considerate tutte le altre voci e reti commerciali, il volume degli affari si alzerebbe di parecchio.

L'andamento generale del mercato del pesce, come si può facilmente dedurre, non è stabile, subisce oscillazioni legate soprattutto alle stagioni (in alcuni mesi dell'anno gennaio e settembre - il mercato "tira meno"), ad eventi atmosferici (anche se le attuali unità sono equipaggiate con apparecchiature tecnologiche di avanguardia tali da sopportare le avversità del mare) e principalmente alla legge della domanda e dell'offerta, in rapporto ovviamente alla qualità.

Le specie più richieste alla



Il mercato ittico all'ingrosso di S. Benedetto del Tronto: la platea a semicerchio con i commercianti pronti per l'acquisto mentre osservano i quadranti.

pezzatura rimangono gli scampi, le sogliole, i calamari, la zuppa, le triglie ed i merluzzi. E' proprio questo il "punto dolens", si rinnova la polemica tra commercianti ed armatori. E legata ai prodotti ittici freschi, provenienti dai vari mercati europei (Francia, Danimarca, Spagna, Olanda, Jugoslavia) che immettono sul mercato pesce di uguale qualità e varietà.

I commercianti all'ingrosso affermano che tale immissione è necessaria per soddisfare le esigenze di una clientela che richiede una forte varietà ed un considerevole quantitativo che non sempre è reperibile nel mercato ittico (scampi, sogliole, merluzzi, palombi,

code di rospo, sgombri). Inoltre il pesce importato dall'estero non ha eccedenza, viene spedito su ordinazione per i quantitativi insufficienti o irrimediabili nella produzione, non intaccando così la vendita del prodotto locale e non creando concorrenza.

Dal canto loro, le categorie degli armatori e dei "caratisti" (si chiamano così quando la barca ha diversi proprietari con conseguente suddivisione del pescato in 24 carati) ribadisce che la quantità che viene importata è considerevole, presenta le stesse caratteristiche di qualità del pescato locale, ad un prezzo inferiore e non passa tramite asta.

Ciò comporta, una volta

immesso nel canale di consumo, un abbassamento dei prezzi delle singole specie e un minor guadagno per tutte le figure legate all'attività peschereccia, mentre rimangono invariati o addirittura aumentano i costi di gestione. E se anche il profitto rimane su buoni livelli, questo avviene a scapito dell'occupazione, il personale imbarcato diminuisce sempre più per il contenimento dei costi.

La diatriba continua in questo difficile settore in parte per un antagonismo di categoria (è difficile mettersi d'accordo su un prezzo considerato equo dalle parti), in parte per le distinzioni legislative.

Le leggi che si sono succe-