

Corriere Adriatico

Workshop dell'Istao sul mercato del pesce

L'asta olandese per gli studenti del Master in Marketing

LA FILIERA DEL PRODOTTO

Levataccia per i giovani studenti del Master in Marketing dell'Istao, che la scorsa settimana si sono presentati alle tre del mattino al mercato ittico per assistere all'asta "olandese" del pesce, un metodo di vendita nel quale il prezzo si abbassa finché non si presenta un compratore. Il workshop, organizzato insieme al direttore del mercato Nicola Pandolfi, ha come obiettivo quello di osservare direttamente l'intera catena del valore del prodotto (pesce) da quando viene pescato, fino al momento in cui arriva al consumatore finale, che lo acquista al mercato, in pescheria o in uno "street shop".

Assistere all'asta, alla quale partecipano una sessantina di barche, quasi ogni notte, ha permesso ai ragazzi di osservare co-



L'asta al mercato ittico

me il pesce viene pesato, messo in mostra e acquistato da grossisti o venditori diretti, i tratti salienti della negoziazione e un primo anello della logistica del prodotto.

Dopo l'asta che si è tenuta al mercato ittico accanto alla fiera della Pesca di Ancona, i ragazzi hanno proseguito il loro percorso sulla filiera del pesce visitando

due diversi mercati: il Mercato delle Erbe al centro di Ancona e quello in Piazza d'Armi, e due diversi negozi, per analizzare come i prezzi si sono "modificati" e come il prodotto ha acquisito valore. "A rilevazioni compiute - si legge in una nota dell'Istao - i ragazzi hanno elaborato una relazione e una presentazione del progetto, nella quale sono stati

descritti gli elementi essenziali del marketing, all'interno della catena del valore del prodotto".

Il mercato del pesce di Ancona muove un fatturato di tutto riguardo. Nel 2012, la marineria locale ha conferito presso il mercato ittico di Ancona quasi 1.300 tonnellate di prodotti ittici per un valore di poco meno di 8,3 milioni di euro. Rispetto al 2011 l'offerta è aumentata dell'11% con un relativo incremento del fatturato annuo del 7%. In particolare, è aumentata l'offerta di pesce azzurro (i quantitativi scambiati nel 2012 sono risultati pari a 50 tonnellate), oltre che degli altri pesci (780 tonnellate nel 2012) e di crostacei (325 tonnellate nel 2012), mentre in flessione è risultata l'offerta di molluschi (137 tonnellate nel 2012). Tra le principali specie commercializzate nel 2012 si segnalano le pannocchie (oltre 230 tonnellate) seguite da triglie, naselli, sogliole e seppie. L'offerta è stata assorbita principalmente dai grossisti che riforniscono la grande distribuzione o esportano. Buona la dinamica degli acquisti dei dettaglianti, bassa invece la presenza e l'attività di ristoratori e operatori di catering.