

# ***Food & Agroalimentare -*** *Consumi alimentari, Confcooperative: cucinare il pesce è un freno per l'80% degli italiani, avanza la filiera del "tutto pronto"*

**Roma** - 22 giu 2026 (Prima Notizia 24) **Cresce l'interesse per la cosiddetta "quarta gamma del mare", dai sughi pregiati ai filetti già spinati e pronti al consumo.**

Il rapporto tra i consumatori della penisola e le ricette a base di pesce sta attraversando una profonda metamorfosi strutturale, guidata dalla ricerca della massima semplificazione. Un'ampia quota di cittadini, stimata all'80% della platea complessiva, sperimenta una vera e propria barriera psicologica quando si tratta di cimentarsi con la cottura dei prodotti ittici. Questo timore reverenziale, unito alla costante scarsità di tempo libero e alle oggettive complessità connesse alla pulizia e alla rimozione delle interiora tra le mura di casa, sta condizionando in modo netto l'orientamento degli acquisti all'interno dei supermercati. La risposta del comparto produttivo si sta traducendo nell'espansione della cosiddetta quarta gamma del mare. I banchi frigo e i punti vendita della grande distribuzione vedono moltiplicarsi le proposte pronte all'uso e adatte a una preparazione immediata: la gamma spazia dalle ostriche in formato mignon pensate per il momento dell'aperitivo ai sughi pronti arricchiti con polpa di riccio, fumetto, o bottarga, fino a toccare specialità più particolari come i paté di tinca e di carpa, i filetti totalmente privi di spine e le confezioni di cozze precotte conservate sottovuoto. I clienti mostrano una chiara disponibilità a spendere cifre più elevate pur di azzerare i passaggi intermedi della lavorazione culinaria, determinando una decisa polarizzazione che penalizza il pesce intero e premia le soluzioni veloci. Questo mutamento nei costumi e negli stili di vita trova un riscontro economico preciso nei dati elaborati da Confcooperative Agroalimentare e Pesca. Il valore complessivo del mercato ittico all'interno del canale retail ha superato la soglia dei 4 milioni di euro, mettendo a segno una progressione del 3,6% nell'arco dell'ultimo anno e un balzo del 6,3% se si osserva il trend dell'intero biennio. L'incremento dei fatturati è quasi interamente riconducibile alla performance dei cibi pronti e lavorati. Di fronte a questa tendenza di mercato, l'intera catena di fornitura, partendo dalle marinerie della pesca professionale fino ad arrivare ai banchi delle pescherie rionali, sta modificando i propri assetti commerciali e di stoccaggio. Molti operatori del settore stanno investendo nell'allestimento di centri di trasformazione e confezionamento posizionati a ridosso dei moli di sbarco. In questo modo, le catture locali vengono immediatamente private delle scorie, suddivise in porzioni e impacchettate per la commercializzazione rapida, garantendo al compratore un'alternativa che coniuga la freschezza del chilometro zero e la tracciabilità della filiera con il massimo livello di praticità domestica.

*(Prima Notizia 24) Lunedì 22 Giugno 2026*



Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it