

pour la confection de plats de fruits de mer de toutes sortes, soit frits ou grillés, soit conservés dans la saumure et servis frais. Étant donné que la demande pour des aliments de qualité est généralement forte et que la présentation visuelle est importante, il est essentiel que la couleur et la texture du calmar se rapprochent le plus possible de celles du calmar frais pêché; c'est pourquoi les autorités italiennes exigent que tous les produits importés aient été congelés en mer. L'emballage doit être attrayant et d'apparence soignée. On constate une préférence du marché italien pour les gros calmars (300 g ou manteaux de calmar de plus de 20 cm). Toutefois, selon la situation de l'offre une année donnée, il arrive que les calmars de plus petite taille soient plus en demande. Il n'existe pas de marché particulier pour le calmar séché.

Saumon

Le saumon fumé et le saumon en boîte sont des produits bien connus sur le marché italien. La consommation est quelque peu limitée par l'image de produit de luxe qui entoure le saumon, mais son prix élevé lui a mérité, et à juste titre, cette réputation. Par contre, ce point joue également en faveur de la consommation, car le saumon fumé est un produit «de choix» dans les buffets et lors d'occasions spéciales, et figure souvent au menu dans les grands restaurants.

L'Italie importe actuellement environ 2 500 tonnes métriques de saumon congelé par année, principalement à des fins de fumage. Son principal fournisseur est le Canada (1 098 tonnes métriques en 1988), suivi de loin par les États-Unis (434 tonnes) et, concurrent récent, par le Danemark (203 tonnes). Avant 1984, l'Italie n'importait que de petites quantités de saumon frais, et une quantité relativement limitée de saumon congelé importé était dégelée et vendue comme du saumon frais. Toutefois, au cours des dernières années, le marché du saumon frais a connu une expansion très rapide et, en 1988, les importations atteignaient 3 628 tonnes métriques, en provenance principalement du Danemark (1 940 tonnes), de la Norvège (906 tonnes) et de la Suisse (637 tonnes).

La majeure partie du saumon fumé consommé en Italie est fumé au pays à partir du saumon congelé importé. Une quantité de plus en plus importante est importée déjà fumée (2 368 tonnes métriques en 1988), surtout du Danemark, de la France et du Royaume-Uni. Les importations de saumon fumé canadien, qui ont débuté il y a à peine cinq ans, ont augmenté à un rythme soutenu et atteignaient 57 tonnes métriques en 1988. Le manque d'intérêt à l'égard du saumon fumé canadien est dû à la préférence des Italiens pour la méthode de fumage européenne, mais aussi à la qualité de l'emballage européen, reconnue comme étant supérieure. En règle générale, les Italiens préfèrent les gros filets de saumon très fumés, de couleur rouge foncé et légèrement salés. Étant donné que les principaux acheteurs de saumon sont les restaurants et les traiteurs, il est important que sa chair soit ferme, afin que l'on puisse apprêter et couper les filets en tranches très fines, sans les déchirer ou qu'ils n'adhèrent au couteau. Ce sont principalement ces mêmes consommateurs qui préfèrent aussi les gros filets (3 à 5 kg) dans lesquels il y a peu de perte. Il existe une demande pendant la période des Fêtes pour les plus petits filets (2 à 3 kg) offerts en emballages-cadeaux format familial. Il