



Mostra convegno dell'industria dell'acquacoltura sostenibile

Hotel Michelangelo, Milano, 19 febbraio 2013

[L'Evento](#)
[Il programma](#)
[Esporre](#)
[Visitare](#)
[Press](#)
[Contatti](#)

Main sponsor:



Con il patrocinio di:



Media partner:



Comunicato stampa 2013

AQUAMED 2013, SEGNALI POSITIVI DAL MONDO DELL'ACQUACOLTURA CHE SUPERA IL 50% DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI ITTICI

Comunicato 13/13

19/02/2013

Dalla seconda edizione della mostra-convegno di Milano arriva la risposta alla necessità di abbinare il consumo di pesce senza abusare del mare: è l'acquacoltura, che offre un prodotto sicuro, economico e sempre più sostenibile.

"A livello mondiale, l'andamento positivo dell'acquacoltura ha superato le previsioni. La Fao, infatti, aveva previsto che questo settore avrebbe superato il 50% della fornitura di prodotti ittici nel 2015, ma l'obiettivo è stato già raggiunto nel 2012, con ben tre anni di anticipo". È quanto ha dichiarato **Pier Antonio Salvador**, presidente di **Api** (Associazione Piscicoltori Italiani), intervenuto oggi ad

AquaMed 2013, l'evento dell'industria dell'acquacoltura sostenibile, che si è svolto all'Hotel Michelangelo di Milano.

"Il motivo di questo successo? Oggi tutti affermano che mangiare pesce fa bene ma, allo stesso tempo, sappiamo che non è più possibile abusare del mare come è stato fatto finora. La soluzione è l'acquacoltura, che offre un **prodotto sicuro, economico e sempre più sostenibile** - ha proseguito Salvador - In Italia, però, il suo sviluppo è bloccato dall'eccesso di burocrazia, da leggi che esasperano la tutela del consumatore e sono fine a se stesse. Bisogna, quindi, passare a una fase di razionalizzazione, di semplificazione normativa, che consenta la crescita di un comparto che deve diventare sempre più strategico. E vanno contrastati anche alcuni pregiudizi ingiustificati nei confronti del pesce d'allevamento, che è buono, controllato e accessibile per chi ha una capacità di spesa limitata. Mi auguro, quindi, una presa di coscienza da parte di chi può intervenire dal punto di vista legislativo e una maggiore informazione sulle caratteristiche dell'acquacoltura".

Ad **AquaMed 2013** è intervenuto **Giuseppe Elias, assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia**, che ha detto: "Nei prossimi anni il pesce diventerà sempre più importante per affrontare i problemi dell'alimentazione. In questo contesto, l'acquacoltura sarà una realtà importante, come dimostra il ruolo che già svolge in Lombardia".

"Il pesce è una risorsa indispensabile per l'uomo per i benefici che apporta alla salute: da uno studio realizzato nei Paesi Bassi emerge, ad esempio, come il suo **consumo sia inversamente proporzionale ai problemi cardiovascolari** - ha affermato **Marco Saroglia dell'Università degli Studi dell'Insubria** - L'acquacoltura è il futuro e, secondo i programmi dell'Unione Europea, dovrà sempre di più caratterizzarsi per qualità dei prodotti e crescente sostenibilità ambientale e alimentare".

Il punto di vista del mondo ambientalista è stato portato da **Andrea Poggio di Legambiente**, che ha detto: "**L'acquacoltura può diventare strategica** per nutrire l'umanità del futuro, ma deve puntare con decisione su innovazione e qualità. Questo significa, ad esempio, controllo della filiera da sviluppare, ambientale e della salubrità del prodotto".

Il tema dell' **alimentazione dei pesci d'allevamento** è uno dei nodi cruciali per lo sviluppo dell'acquacoltura nel mondo, come ha spiegato **Marco Gilmozzi** della società **Cosa** di Orbetello, che ha moderato la sessione "Alimentazione in acquacoltura: quale futuro": "Due elementi fondamentali da tenere in considerazione sono la sostenibilità ambientale ed economica - ha spiegato Gilmozzi - Il mangime è considerato sostenibile quando, per ottenerne un chilo, si utilizza meno di un chilogrammo di pesce pescato. Di conseguenza, le case produttrici si stanno adeguando e utilizzano sempre meno prodotti di pesca a favore di quelli vegetali, che hanno costi più accessibili. Questo porta però anche a degli squilibri a livello produttivo perché non si riescono più ad utilizzare farine ad elevato livello proteico. La sfida per il futuro consiste, quindi, nel riuscire a coniugare la sostenibilità ambientale ed economica con la qualità dei prodotti. Per fare questo sarà necessario introdurre nuove materie prime, ma per fare questo sarà indispensabile l'appoggio della GDO, che mi auguro decida di rivedere certe posizioni una volta condivisibili, ma ora non più sostenibili".

Secondo **Umberto Luzzana di Skretting Italia** "Non è più pensabile che ci sia un mangime buono per tutte le stagioni, come avveniva in passato. Oggi, infatti, sappiamo che i fabbisogni nutrizionali del pesce cambiano in base, ad esempio, alle condizioni ambientali, dello stock e dell'allevamento, oltre che ovviamente allo stadio di sviluppo degli animali. È quindi necessario un approccio dinamico per proporre mangimi diversi in situazioni diverse, approccio che possiamo chiamare di "nutrizione attiva", per assicurare efficienza zootecnica ed economica, salute dei pesci e qualità del prodotto. Va poi considerato - ha proseguito Luzzana - che lo scenario in cui operiamo è caratterizzato da prezzi delle materie prime sempre più volatili e da risorse limitate. Basti pensare alla carenza di olio di pesce, che non soddisfa la richiesta globale, guidata in particolare proprio dall'acquacoltura. In prospettiva, la strada della nutrizione attiva sarà quindi sempre più obbligata perché è l'unica a poter garantire uno sviluppo veramente sostenibile dal punto di vista sia ambientale sia economico".

Il delicato aspetto delle problematiche dell'anguilla è stato affrontato dal prof. **Oliviero Mordenti dell'Università di Bologna**, che ha dichiarato: "Negli ultimi anni, a livello mondiale, abbiamo purtroppo assistito a una notevole riduzione della popolazione delle anguille, che secondo alcuni ricercatori supera il 90% e ha messo in sofferenza anche tutto il comparto produttivo legato alla produzione di questa specie. Le cause sono molteplici (ad esempio, inquinamento ambientale, pesca eccessiva, ostruzioni lungo la via migratoria, riduzione degli habitat, malattie) e tutte legate al complesso ciclo biologico della specie, che le costringe a riprodursi una volta sola nel Mar dei Sargassi e a vivere in due ambienti molto diversi tra loro come quello marino e di acqua dolce. In questi ultimi anni è intervenuta l'Europa, con l'inserimento dell'anguilla nelle Cites (specie minacciate) e con il Regolamento n°1100 del 2007 di tutela della specie attraverso l'obbligo di "Piani Nazionali di Gestione" dei principali paesi coinvolti, Italia compresa. A partire dal 2010, l'Università di Bologna ha sviluppato un progetto finanziato dalla Regione Emilia Romagna che mirava ad eseguire degli studi sulle principali caratteristiche delle popolazioni presenti nell'Adriatico e, soprattutto, a mettere a punto una tecnica di riproduzione artificiale. Questa ricerca ha portato in solo tre anni, e con impegni economici modesti, a ottenere la riproduzione in cattività dell'anguilla e a una produzione cospicua di larve. Nel 2013, il gruppo di ricerca darà avvio a una seconda fase progettuale, altrettanto importante, relativa allo svezzamento larvale".

La tavola rotonda dal titolo "La distribuzione e i prodotti di acquacoltura: una scelta consapevole?" è stata moderata da **Valentina Tepedino di Eurofishmarket**, che ha detto: "Nell'ambito dei prodotti a marchio, che in Italia comunque riguardano solo l'acquacoltura, c'è ancora poca comunicazione mentre sarebbe necessaria maggiore chiarezza a favore di consumatori, grande distribuzione organizzata e cash & carry. In Francia, ad esempio, esiste un marchio di qualità che garantisce il rispetto di un preciso capitolato, mentre da noi questo non è mai stato fatto. Il consumatore, quando acquista pesce, ha quindi poche informazioni per poter prendere una decisione consapevole. Bisognerebbe fare una campagna per arrivare a un marchio nazionale di capitolato che garantisca la qualità, con vantaggi per tutti".

Ulteriori informazioni su AquaMed 2013 sono disponibili all'indirizzo **www.aquamed.pro**.

L'appuntamento con la prossima edizione di AquaMed è a **febbraio 2014**.

Ufficio Stampa: Davide Grassi - Tel. 02.66306866 - Fax 02. 66305510, e-mail: press@zeroemission.eu

Artenergy Publishing Srl - [Informazioni legali](#) | [Contatti](#) | Partita IVA: IT 04012570968

Sede legale: Via Podgora, 10 - Milano | Ufficio del registro delle imprese di Milano, REA: MI-1719270 | Capitale sociale: € 100.000 i.v.