

## Pesce allevamento: non è vero che per ottenere un kg di salmone ci vogliono 20 kg di farine. La questione dell'acquacoltura sostenibile



**“Venti chili di pesce pescato per ottenere un chilo di pesce allevato: verità o leggenda?”.** È questo il quesito di una corposa inchiesta firmata da Paolo Fagioli sull'acquacoltura sostenibile, pubblicato nel numero di aprile della rivista *Eurofishmarket* diretta da Valentina Tepedino. Per fare chiarezza su un tema così dibattuto, il giornale ha interpellato alcuni esperti ed esaminato le evidenze scientifiche.

Ecco i punti che ci sembrano più interessanti e l'opinione di una portavoce di Greenpeace.

**Si parte da una notizia diffusa da molti media:** per ottenere 1 kg di pesce di acquacoltura è necessario pescarne circa 20 kg da destinare alla produzione di mangimi, più esattamente farine che costituiscono eccellenti fonte di proteine, minerali, vitamine e acidi grassi essenziali.

**La farine si ottengono** soprattutto dagli scarti di lavorazione dei filetti e da pesci di piccola taglia con molte lisce che, secondo la Fao, nel 90% dei casi non sono utilizzabili per l'alimentazione umana. Altra precisazione importante: non è vero, come diffuso dalla stampa, che questo mangime contenga il 60% di proteine e per il resto sia costituito da grassi: il processo di produzione prevede l'eliminazione della quota di lipidi per trasformarla in olio di pesce, e in questo modo il contenuto nelle farine si riduce al 10%.



**L'articolo spiega quanta farina e olio** si ottengono dal pesce di piccola taglia pescato. Il parametro di sostenibilità è il bilancio "Fish In:Fish Out" (FIFO). Secondo vari articoli scientifici, il rapporto per il salmone, una delle più importanti specie allevate, è di 5:1, cioè 5 kg di pesce (ridotto a farina da mangime) per produrre 1 kg di salmone. Molto lontano dai 20 kg riportati dalla stampa, ma comunque discutibile.

**Negli anni però si è registrato un netto calo:** per il salmone si è passati da 7,5 kg del 1995 a 4,5 del 2006, per la trota da 6,0 a 3,4, per i pesci erbivori come il pesce gatto (pangasio) si arriva a 0,5 kg di mangime (vedi tabella).



**Studi più recenti dimostrano che per il salmone nel 2008** sono stati utilizzati solo 1,7 kg di pesce per produrre 1 kg di pesce allevato. Il nuovo risultato si ottiene tenendo conto che il 22% della materie prime per le farine si ricava da teste, intestini e scarti delle aziende che sezionano merluzzi e altre specie per ottenere filetti.

**Se poi si considerano i dati dell'acquacoltura mondiale,** in cui le specie più allevate sono quelle erbivore come trota,

pangasio, tilapia, secondo il rapporto FIFO sono necessari solo 500 g di pesce di cattura per ogni kg di pesce o crostacei allevati.

**SCARICA IL LIBRO**

**TÉLÉCHARGER LE LIVRE**

**DOWNLOAD THE BOOK**

**L'etichetta**

Origine, tabella nutrizionale, ingredienti...  
Tutte le novità del regolamento europeo

**Che cosa c'è nel piatto?**

**Slow Food**, associazione senza fini di lucro, promuove la cultura del cibo buono e di qualità, che rispetta l'ambiente, tutela la biodiversità e riconosce il giusto a chi lo produce.



Nella stessa categoria

Salviamo l'Inran. Ifattoalimentare promuove una raccolta firme contro l'ipotesi di chiusura dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione.

Moria delle api: una ricerca americana accusa ancora una volta i pesticidi neonicotinoidi

Allerta sugli energy drink: dubbi su due morti in Francia. Rischi se miscelate all'alcol o se consumate durante sport faticosi

L'Italia chiude i battenti all'istituto che ha promosso nel mondo la Dieta mediterranea. Venerdì 8 giugno si decidono a Roma le sorti dell'Inran

La mega-sbronza del weekend è in calo.

**PESCE PESCATO PER OTTENERE MANGIME PER CHILO DI PRODUZIONE DELLE PRINCIPALI SPECIE ITTICHE (2008)**

	1995	2005	2010	2015	2020
<b>Salmone</b>	7.5	5.4	3.0	2.0	1.5
<b>Trota</b>	6.0	4.2	2.0	1.5	1.0
<b>Pesce marino</b>	3.0	2.1	1.6	1.1	0.8
<b>Tilapia</b>	0.9	0.6	0.2	0.1	0.1
<b>Pesce gatto</b>	0.4	0.6	0.4	0.3	0.2

**Per Giorgia Monti, responsabile della Campagna mare di Greenpeace** «In un crescente numero di casi, le produzioni di acquacoltura sono ben lontane dall'essere sostenibili. È il caso dell'ingrasso del tonno rosso, con un tasso di conversione pari a 15. Si tratta di una quantità elevata in termini ambientali per l'impatto sugli stock di pesce catturati per l'alimentazione.

**C'è di più, la corsa alla cattura di acciughe e sardine per la produzione di farine di pesce** al largo del Sud America, ha portato a un forte depauperamento delle specie che potevano essere usate come cibo dalle popolazioni locali. È assurdo che per sfamare le "voglie" di salmone, orate, branzini, del mondo ricco, si debbano privare i paesi più poveri di risorse alimentari.»



«È vero che per certe specie il consumo di mangimi per kg di pesce prodotto è calato - continua Monti - ma sono aumentati gli impianti di allevamento. La farina di pesce utilizzata per i salmone si è ridotta del 25% fra il 1997 e il 2001, ma nello stesso periodo la produzione di salmone è aumentata del 60%».



**Il mangime per le specie di lusso (salmone, orate e spigole) necessita di proteine e grassi animali.** Anche se si considerano le proteine vegetali, resta il problema della sostenibilità delle produzioni agricole. In ogni caso, sicuramente non si potrà mai arrivare a diete totalmente o maggiormente costituite da proteine vegetali perché salmone e trota sono pesci carnivori. Forse l'unico modo di procedere sarebbe quello di concentrarsi su allevamenti sostenibili di specie erbivore».

**a cura di Mariateresa Truncellito**  
foto: Photos.com

Giovedì 24 Maggio 2012

Condividi 8

Segnala questo articolo su TzeTze

SCRIVI UN COMMENTO

**Luigi Tozzi**  
24 05 2012 02:57:07

Mi domando quando questi signori inizieranno a contare quanto mangime serve per mantenere i cani in un canile o per mantenerlo a casa.

**Giovanni**  
24 05 2012 06:30:06

Salve, . I valori riportati nel post provengono quasi certamente dall'associazione IFFO (Fish Mean and Fish Oil Organization), che rappresenta i produttori di oli e farine di pesce (derivati dal pescato, alla base dei mangimi per i pesci) in tutto il mondo. Il rapporto minimo di 0.5 (0.52 per l'esattezza) è stato calcolato sulla base di diverse premesse:

Un'inversione di tendenza significativa dopo la crescita degli anni passati

L'acqua del rubinetto piace sempre di più: una ricerca di Aqua Italia su consumi, fontanelle, caraffe e dispositivi domestici

Come si preparano i wurstel di pollo? Con la poltiglia rosa ottenuta spremendo le carcasse

Sushi di tonno ottenuto da lische ripulite: negli Usa scoppia un'epidemia di Salmonella che colpisce oltre 300 persone

Terremoto: nel modenese 26 vitelli morti, 14 stabilimenti lesionati, 200.000 forme di formaggio danneggiate e moria di pesci nel Po

Doping e integratori alimentari: stop alle ambiguità. I dati della Commissione Vigilanza e i problemi dei siti internet stranieri

Rio+20: il vertice mondiale sul clima non può trascurare la solidarietà e la lotta contro la fame. La visione di Ban Ki-Moon

Pesce fresco: dopo tre giorni c'è rischio intossicazione? Il parere di Valentina Tepedino di Eurofishmarket

Acquacoltura sostenibile: si usa troppa farina di pesce negli allevamenti? L'inchiesta di Eurofishmarket

Pesce allevamento: non è vero che per ottenere un kg di salmone ci vogliono 20 kg di farine. La questione dell'acquacoltura sostenibile

Germogli di soia : sono sicuri solo cotti e il lavaggio serve poco. Bruxelles pensa a nuovi controlli, ma servirebbero anche nuove etichette

Sprechi alimentari: in molti Paesi emergenti parte considerevole del raccolto marcisce per mancanza di strutture. Al via un progetto UE per cercare soluzioni

Nutrire il pianeta con una raffica di "pallottole verdi". Un rapporto dalla Gran Bretagna

Land Grabbing: la FAO adotta le "Direttive volontarie per la gestione responsabile della terra, dei territori di pesca e delle foreste". Ora bisogna applicarle

Cavoli cinesi alla formaldeide, scoppia l'ennesimo scandalo alimentare in Cina

Aspartame: Report e la Gabanelli hanno provocato troppo allarmismo, i limiti di sicurezza sono molto difficili da superare anche se verranno dimezzati

Milano: la mozzarella blu arriva in mensa, e scoppia il panico, ma non ci sono pericoli per la salute. Il parere dell'esperto

Nanoparticelle negli alimenti e nel packaging: la tossicità è allo studio all'Istituto superiore di sanità

Additivi nei salumi: ma è proprio necessario aggiungere nitriti e nitrati?

Acquacoltura sostenibile: il nuovo rapporto del Worldwatch Institute indica le regole da seguire per nutrire il pianeta

Pangasio: i filetti di pesce importati dal Vietnam superano gli esami, ma la cattiva stampa li condanna

Coloranti artificiali: l'Unione europea vara nuove riduzioni delle quantità consentite. Sotto accusa: giallo chinolina, rosso cocciniglia e giallo arancio

Integratori alimentari con sostanze simili alle anfetamine, la FDA dice no. In vendita

1 - I mangimi per i pesci non contengono solo oli e farine di pesce, ma anche altri componenti. Per esempio, il mangime prodotto dalla società Biomar contiene fino al 50% di componenti di origine vegetale; 2 - Oli e farine di pesce vengono usate in quantità diverse, per specie diversi. Per esempio, le carpe non richiedono oli di pesce, mentre i salmoni si; 3 - Gli scarti del pesce d'acquacoltura (teste, code, lisce ecc.), vengono in parte utilizzati come componente dei mangimi per animali d'allevamento. Maiali per esempio, e non sempre per altri pesci. Prendendo in considerazione tutte queste variabili, che il rapporto FIFO è risultato appunto pari a 0.52. È importante ricordare però, che questo rapporto è stato pubblicato per smentire un articolo precedentemente pubblicato sulla rivista scientifica Aquaculture, che invece riportava il rapporto FIFO di 4.9:1 (4.9 Kg di pesce pescato per produrre 1 Kg di pesce d'allevamento). Stabilire quale dei due rapporti si avvicini maggiormente alla realtà è molto difficile, forse addirittura impossibile nell'immediato futuro. Dunque è palese che l'indice FIFO (peraltro sono pochissimi gli articoli accademici che lo utilizzano) sia utilizzato al ribasso da chi è interessato a far passare l'idea di una acquacoltura sempre più sostenibile. Dunque è palese che i valori in tabella sono abbastanza lontani e comunque troppo bassi, rispetto alle reali casistiche. Tutto questo senza nulla togliere all'acquacoltura che di progressi, in questi anni, ne ha fatti tanti...!!! Elena P., Giovanni P., [www.biologiamarina.eu](http://www.biologiamarina.eu)

[anche in Italia attraverso la rete](#)

[Mucca pazza: un nuovo episodio di BSE negli Stati Uniti. La carne non è entrata nella catena alimentare. In Italia l'ultimo caso 15 mesi fa](#)

[L'aspartame è davvero pericoloso? Report lancia pesanti sospetti, l'Efsa riesamina il caso. Il parere di Alberto Mantovani dell'ISS e i consigli dell'Inran](#)

 **Franci**  
25 05 2012 11:50:48

Caro luigi, I cani però non li alleviamo per farci bistecche no? non ne alleviamo tonnellate per ingrassarli, imbottirli di antibiotici e poi ucciderli per farci il filettino di pesce al vapore, "che è sano e mi fa dimagrire". Magari basterebbe mangiare un po' meno e con più buonsenso per essere anche più sostenibili. [e magari sterilizzare gli animali da compagnia dopo la prima cucciolata].

 **Paolo Fagioli**  
25 05 2012 08:50:47

Ringrazio per il commento Elena e Giovanni. Nel dossier di Eurofishmarket abbiamo cercato di dare una risposta più equilibrata possibile, cercando di creare un ponte fra le diverse posizioni (aziende mangimistiche, associazioni ambientaliste, università, associazione di categoria). Nell'articolo sono considerati anche altri parametri di sostenibilità oltre al FIFO (come il FFDRm/o; e il Fish Protein/Oil Index) e sono presenti i riferimenti bibliografici dei dati forniti. Credo che il lavoro possa essere un buon punto di partenza per una corretta informazione nel settore dell'acquacoltura. Paolo Fagioli

Nome

Email

Commento

Ho letto e accetto [l'informativa](#) ai sensi del D.Lgs. 196/2003