



Home Sicurezza alimentare Supermercato Etichette & prodotti Pubblicità e bugie Chi siamo Contatti

Nutrizione

Controlli e frodi Allerta Prezzi Packaging Test Pianeta Efsa OGM Recensioni & bufale Lettere RSS

Sicurezza alimentare

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



L'acquacoltura italiana può rivendicare l'altissima qualità e un legame col territorio a "km zero", con un elevato livello di sostenibilità, in particolare per il benessere animale. Ma lo sviluppo del settore è lontano dal poter soddisfare la richiesta di prodotti ittici. Le specie da allevare andrebbero aumentate, puntando strategicamente su quelle erbivore che, però hanno differenti caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

E' questo uno dei temi proposto nell'inchiesta di Paolo Fagioli sull'acquacoltura sostenibile, pubblicato nel numero di aprile di [Eurofishmarket](#) (la rivista più accreditata del settore diretta da [Valentina Tepedino](#)).

L'inchiesta prosegue con altri spunti significativi e di grande interesse con alcuni pareri di esperti.

Sul problema delle farine - spiega la rivista- è fondamentale rispettare le esigenze alimentari dei pesci: nutrire un carnivoro come un erbivoro non corrisponde al benessere del pesce e ne altererebbe le qualità (come la quota di omega 3). Bisognerebbe lavorare a un'acquacoltura legata al territorio e alle tradizioni locali: per esempio, investendo nell'allevamento del muggine da bottarga, mentre oggi il 90% della bottarga è prodotta da muggini che provengono dal Brasile o dall'Australia.

La percentuale di farine di pesce usata per la composizione del mangime oscilla intorno al 15-20%. Possiamo quindi considerare che a fronte di un tasso di conversione dell'orata di 2 a 1 (2 kg di mangime per 1 kg di pesce), si utilizzano 3-400 grammi di farina di pesce. Inoltre, sempre più spesso si producono farine provenienti da scarti di lavorazione dei prodotti ittici, che, sebbene di minore qualità (per il contenuto di ceneri e altre caratteristiche) contribuiscono ad alleggerire l'attacco agli stock ittici.



Sul tonno rosso, la sperimentazione deve fare ancora molta strada: il mare brulica di tonni pescati dalle flotte giapponesi, mentre le flotte europee sono sottoposte a un contingentamento che in Italia raggiunge limiti vessatori. Le tecniche di allevamento si stanno evolvendo, perché limitarsi a ingrassare animali sottotaglia prelevati in natura non aiuta a salvaguardare la specie. L'alimentazione, però, è un problema: non si può pensare di allevare un animale che mangia solo pesci vivi, perché nascerebbero problemi legati all'inquinamento, al costo, alla disponibilità dell'alimento in modo

continuativo.

Sugli elementi di criticità dell'acquacoltura italiana [Eurofishmarket](#) propone un quadro interessante. Innanzitutto la mancanza di trasparenza del mercato, crea confusione per il



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 miscolate 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. Un'inversione di tendenza significativa dopo](#)

consumatore che ha una certa difficoltà a scegliere un pesce in modo consapevole. Non è facile capire se è allevato in vasche a terra, in mare aperto, in impianti sostenibili... E al ristorante quasi mai è possibile sapere se siamo mangiando un pesce italiano o estero, perché il ristoratore è equiparato al consumatore finale, senza obbligo di garantire la tracciabilità dei piatti.

L'altro aspetto da evidenziare è la difficoltà di competere con prodotti esteri che giungono in Italia a prezzi bassissimi, perché interpretano in modo diverso regole. Per finire, ci sono grandi chef che disprezzano i prodotti dell'acquacoltura a parole, salvo poi acquistare prodotti ittici senza fattura, da pescatori di frodo, o prodotti allevati all'estero spacciandoli per selvatici locali in modo più o meno consapevole».

Per Alessio Bonaldo, ricercatore dell'Università di Bologna, Facoltà di Medicina veterinaria, «Dal Rapporto Fao del 2010 sulla produzione ittica è emerso che l'acquacoltura mondiale cresce dagli anni 70 del 7% ogni anno, fornendo oggi il 46% della produzione totale. Lo spirito con cui allevatori, ditte mangimistiche e ricerca stanno andando avanti è quello della sostenibilità ambientale ed economica.



In particolare, sono allo studio ingredienti alternativi alla farina e all'olio di pesce. Al momento, la loro presenza nei mangimi si è abbassata a percentuali difficilmente ipotizzabili fino a qualche anno fa. Recenti studi su fonti proteiche vegetali utilizzate nel branzino e nell'orata hanno dimostrato come queste specie siano le più adatte all'utilizzo di ingredienti vegetali, per esempio i sottoprodotti della soia.

È vero che in natura le specie carnivore difficilmente consumano vegetali, ma dal punto di vista nutrizionale il concetto di proteina animale o vegetale è stato superato da quelle che sono le esigenze in aminoacidi. Perciò credo che l'aggiunta di ingredienti vegetali nella dieta di specie prevalentemente carnivore possa essere un valido strumento per la sostenibilità del settore».

Andrea Fabris, veterinario dell'Associazione piscicoltori italiani, sottolinea come «Gli allevatori italiani hanno da tempo adottato dei "Codici di buone pratiche d'allevamento", tra cui quello sviluppato dieci anni fa dall'API per garantire adeguati standard di qualità.



Punti chiave sono: igiene e salubrità dell'allevamento; eco-compatibilità dell'acquacoltura; sicurezza alimentare dei consumatori; rintracciabilità. Diversi studi recenti sottolineano la maggiore sostenibilità dell'acquacoltura se inserita in una filiera controllata e trasparente - come è l'acquacoltura italiana - rispetto alla pesca e ad altre attività zootecniche tradizionali, come l'allevamento di animali terricoli.

In un articolo su Time del 2011 - continua Fabris - si evidenzia come i pesci convertono in proteine il mangime molto più efficacemente

degli animali a sangue caldo, se si considera quanto ne occorre per produrre tessuto muscolare (la parte edibile). Le percentuali di mangime convertito in proteine nella carpa supera il 30%, nel pollame è del 25%, mentre per suini e bovini è rispettivamente del 13% e del 5%».

a cura di Mariateresa Truncellito

foto: Photos.com

Venerdì 25 Maggio 2012



Segnala questo articolo su TzeTze

SCRIVI UN COMMENTO

Nome

Email

Commento

[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 marcirisce 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 anche in Italia attraverso la rete](#)