



## INFORMAZIONI PER LA STAMPA

### **L'acquacoltura sarà sostenibile o non sarà**

*Il ruolo dell'allevamento delle specie ittiche per sostenere la crescita della popolazione e del tenore di vita deve comportare una sempre maggiore sostenibilità dell'acquacoltura. AquaFarm a Pordenone Fiere il 26 e 27 gennaio prende in esame le buone pratiche e le ricerche in corso per minimizzare l'impatto sull'ambiente e sulle risorse.*

Milano/Pordenone 11 gennaio 2017 (segue CS 07 del 4 gennaio). Mangiare pesce fa bene, bisogna mangiarne di più, la popolazione aumenta e con essa crescono le sue esigenze: tutte premesse che portano alla necessità di aumentare la produzione di pesce. Così ci eravamo lasciati con lo scorso comunicato stampa ([link](#)) ed è da qui che ripartiamo. Incrementare la quantità prodotta è solo uno degli obiettivi prefissati dagli operatori del settore. Per non vanificare il ruolo economico e sociale dell'acquacoltura la moltiplicazione dei pesci deve essere fatta nel rispetto dell'ambiente.

La sostenibilità in acquacoltura si articola in diverse aree di intervento. Una struttura di allevamento ha una serie di potenziali impatti locali che dipendono dal modo in cui l'impianto è realizzato, dalle pratiche di funzionamento e, come tutte le cose, dall'esperienza. Oggi infatti gli effetti sull'ambiente, come il trasferimento di malattie e parassiti dagli esemplari allevati a quelli selvaggi, gli scarichi di acque contaminate, l'introduzione di specie esotiche dannose e la presenza nei pesci e nei molluschi di residui chimici e farmacologici, sono molto più limitati rispetto a un decennio fa grazie all'introduzione di nuove tecnologie e protocolli di sicurezza.

L'acquacoltura ha anche un impatto globale derivante dall'utilizzo come mangimi di farine e olio di pesce. Buona parte delle specie allevate, sia marine che d'acqua dolce, è infatti carnivora e ha bisogno degli ingredienti che si trovano nella carne di pesce per crescere in modo armonico e dare un prodotto nutriente ed appetibile. Rimanendo in Europa, l'incremento previsto e auspicato della produzione ittica da acquacoltura al 2030 comporterà un aumento del fabbisogno di mangimi del 46%.

I miglioramenti tecnologici e il controllo dell'insorgere di patologie nei pesci ha consentito, nel corso degli anni, di migliorare il rapporto tra la quantità di risorse oceaniche utilizzate e quella di pesce che si ottiene con quella quantità, tecnicamente FIFO (Fish-in Fish-out). In acquacoltura, nel 2000, il valore era di 2,6 per i salmonidi come la trota e 1,5 per le specie marine. Già nel 2010 era sceso rispettivamente a 1,4 e 0,9 e il numero è ancora in diminuzione. Per comparazione, in ambiente naturale il FIFO di un pesce carnivoro è circa 10.



## INFORMAZIONI PER LA STAMPA

Ancora oggi però il 15% del pesce pescato viene destinato ad usi non alimentari e oltre il 70% di quella quantità serve per l'acquacoltura. L'obiettivo di medio e lungo termine è sostituire la farina di pesce con farine di altro tipo (vegetali, d'insetto, avicole) e l'olio con quello non proveniente da pesce (essenzialmente da microalghe). In termini generali, si tratta di "educare" pesci carnivori a diventare quantomeno onnivori, senza perdere qualità nel prodotto.

In tutto il mondo la ricerca accademica e delle case mangimistiche è impegnata a scoprire i metodi "educativi" migliori e a cercare di ridurre il costo dell'olio di pesce non da pesce. AquaFarm sarà vetrina per entrambi gli ambiti. Le case mangimistiche come Skretting, Naturalleva, Aller Aqua presenteranno le loro nuove formulazioni a basso impatto sulle risorse oceaniche. Diverse università italiane illustreranno i primi risultati dei progetti di ricerca finanziati, anche da entità private, sulle metodologie per produrre mangimi a basso impatto ambientale e nutrienti o appetibili. Un esempio è il progetto 4F (Fine Feed For Fish), affidato ad un consorzio accademico-industriale di cui è capofila l'Università dell'Insubria, che si propone di studiare il microbiota dei pesci carnivori per capire, da una parte, come essa reagisce con i nuovi mangimi e, dall'altra, come "programmare" il microbiota stesso affinché permetta al pesce di trarre il massimo vantaggio dal mangime.

Il successo di questa, ed altre iniziative, consentirà di ridurre l'impatto dell'acquacoltura non solo sulle risorse oceaniche, ma anche su quelle terrestri, per esempio sull'utilizzo di acqua dolce e sui prodotti agricoli, permettendo l'uso di scarti vegetali e animali senza togliere spazio alla produzione alimentare. Affinché abbia successo la moltiplicazione sostenibile dei pesci, anche i pani devono essere moltiplicati.

Il programma delle conferenze di AquaFarm 2017 è disponibile in costante aggiornamento nella sezione Programma del sito web [www.aquafarm.show](http://www.aquafarm.show).

La partecipazione è gratuita, questo il [link](#) per il pre-accreditamento online. Sarà comunque possibile registrarsi anche in sede evento.

Per maggiori informazioni  
**Aurora Marin e Marco Comelli**  
**Studio Comelli**  
*Press office & Content management*  
[press@studiocomelli.eu](mailto:press@studiocomelli.eu)  
02 22228345