

Acquacoltura al tempo del COVID-19: consumi in flessione per la chiusura dei ristoranti Il dato emerge dallo studio CREA relativo alle abitudini pre COVID

Come molti settori dell'economia italiana, anche l'acquacoltura ha subito un rallentamento dovuto all'emergenza sanitaria legata alla pandemia in atto. Il lockdown con la conseguente chiusura dei ristoranti ha infatti modificato le abitudini e le attitudini dei consumatori italiani verso i prodotti ittici di allevamento. Secondo un recentissimo studio pubblicato dalla rivista scientifica internazionale *Journal of Aquatic Food Product Technology* dal titolo [Consumer Preferences for Farmed Seafood: An Italian Case Study](#) (Preferenze dei consumatori per il pesce d'allevamento: un caso di studio italiano) è emerso, infatti, che prima dell'emergenza sanitaria, gli italiani preferivano mangiare i prodotti dell'acquacoltura a casa (73%), ma almeno una volta al mese più di un quarto degli intervistati li consumava all'esterno: ristoranti di pesce (46%), taverne (32%) seguiti da ristoranti asiatici di sushi (25%).

«Oggi però, da un giorno all'altro, nonostante le aziende di acquacoltura abbiano continuato a lavorare, rifornendo di prodotti freschi la grande distribuzione - ha spiegato **Fabrizio Capoccioni**, ricercatore del CREA Zootecnia e Acquacoltura, fra gli autori dello studio - sono venuti meno molti sbocchi di mercato, come le mense pubbliche e aziendali e soprattutto la ristorazione. Di questo ne hanno risentito in particolare gli allevamenti di molluschi, cioè mitili, vongole e ostriche, che rappresentano il settore produttivo più importante per volumi in Italia. Ciò ha comportato che un gran quantitativo di prodotto adatto alla vendita, è rimasto in acqua invenduto».

Eppure l'acquacoltura, particolarmente in Italia, può rappresentare una soluzione alla crescente domanda di pesce, in quanto è in grado di produrre cibo fresco, da filiere corte ed estremamente controllate. Freschezza, qualità, sicurezza e sostenibilità, infatti, caratterizzano da sempre l'acquacoltura italiana, una delle migliori sul mercato, in quanto garantisce da sempre prodotti dagli elevati standard qualitativi (con controlli e mangimi di pregiata qualità ad es.), mantenendo prezzi competitivi rispetto ai prodotti esteri. Ricchi di proteine, acidi grassi nobili a lunga catena (PUFA omega-3), vitamine e minerali, inoltre, i prodotti dell'acquacoltura (pesci, molluschi e crostacei, ma anche le alghe), sono essenziali in una dieta sana e bilanciata.

«Per questo - conclude **Capoccioni** - il ritorno alla normalità deve rappresentare per l'acquacoltura italiana un'opportunità di rilancio, con il contributo decisivo di un consumatore consapevole, attento ed informato che sappia scegliere la qualità garantita dei nostri prodotti di allevamento».

L'articolo è disponibile su richiesta ai seguenti indirizzi: fabrizio.capoccioni@crea.gov.it; domitilla.pulcini@crea.gov.it.

Contatto stampa: Micaela Conterio 335 8458589

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 -
Giornalista

Coordinatore Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA - via Po, 14 - 00198 Roma
T +39 06 478361 | F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it | W www.crea.gov.it
TWITTER CREA_RICERCA
FACEBOOK: CREA - RICERCA
YOUTUBE: www.youtube.com/c/CREARicercadavedere