

Reti di rame, test sui mangimi e innovazione Così Capraia va a pesca di sostenibilità

Il progetto Perilbio alla società Maricoltura e Ricerca

La sperimentazione prevede la sostituzione delle strutture in plastica con quelle in metallo. È l'unico allevamento in una zona protetta

di **Monica Pieraccini**
CAPRAIA (Livorno)

Itticoltura sempre più sostenibile. Il Crea, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, ha lanciato qualche mese fa il progetto Perilbio, finanziato dal ministero delle Politiche Agricole, che, tra tutte le imprese del settore, ne ha scelta una che in materia è da decenni un'eccellenza. La società cooperativa Maricoltura e Ricerca di Capraia. Secondo la prima fase del progetto, di durata triennale, nell'impianto di acquacoltura di Capraia, dove si allevano orate e branzini, le reti in plastica saranno sostituite con quelle in rame, materiale più resistente, che aumenta l'ossigenazione dell'acqua, richiede minore manutenzione e può essere anche riciclato.

L'intesa è già stata firmata, l'emergenza Covid-19 ha rallentato il progetto, che riprenderà in autunno. «La novità è che per la prima volta costruiremo un impianto sperimentale che sarà inserito in un'azienda commerciale, con l'obiettivo di testare nuovi mangimi e nuovi metodi di allevamento e, così facendo, di favorire il trasferimento tecnologico», spiega Fabrizio Capoccioni, ricercatore di Crea responsabile per il settore zootecnia e acquacoltura. Saranno costruite due gabbie sperimentali, una in reti di rame e una, tradizionale, con il nylon, per verificare le differenze. «Nel Mediterraneo non esiste un altro sito con reti in rame. Ma già sappiamo che, a fronte di una spesa maggiore per l'acquisto delle gabbie, il cui prezzo è di tre volte superiore a quelle in plastica, il rame – sottolinea Ca-

capoccioni – ha molti vantaggi: previene l'incrostamento delle reti, migliorando l'ossigenazione e quindi il benessere del pesce e contemporaneamente riducendo l'impegno dell'azienda rispetto alla pulizia delle gabbie, dura tre volte tanto il

nylon e può essere fuso e riutilizzato». La sperimentazione prevede anche dei test su mangimi che contengono un pigmentante naturale, che deriva dal gambero rosso della Louisiana, dalle proprietà antiossidanti, e che dovrebbe essere in grado di conferire delle colorazioni pregiate e naturali al pesce.

Perché è stata scelta proprio Maricoltura e Ricerca di Capraia? «Perché – risponde il ricercatore – è una piccola cooperativa e da sempre votata, come ricorda anche il suo nome, alla sperimentazione di nuovi modelli di allevamento». La collaborazione con Crea durerà complessivamente dieci anni, con ulteriori progetti: sperimentazione di nuove specie e su tecniche di mangimi, innovazioni legati all'acquacoltura. L'innovazione e la sostenibilità sono i termini da utilizzare quando si parla dell'impianto. È nato nel 1998, da un progetto regionale di Arpat Toscana, su un'isola 'difficile' che si trova a oltre 36 miglia dalla costa toscana, poco popolata (d'inverno ci abitano 150 persone), senza nessun insediamento industriale che possa inquinare l'incontaminato mare che la circonda.

Nel 2006, quando subentra la cooperativa l'impianto di acquacoltura era mezzo distrutto, anche per la forza della natura, che impone inverni tempestosi. Ma con lavoro e impegno, la cooperativa è riuscita a sfidare le condizioni meteorologiche e ha cercato di sviluppare al meglio l'allevamento, unico nel suo genere e l'unico in Italia che si trova in un parco marino protetto, quello dell'Arcipelago Toscano. «Ab-

FABRIZIO CAPOCCIONI (CREA)

«Per la prima volta costruiremo un impianto sperimentale che sarà inserito in un'azienda commerciale»



In alto: gli impianti di Mareicoltura e Ricerca sull'isola di Capraia, area marina protetta nell'arcipelago toscano
Al centro: lo staff che segue il progetto Perilbio per la trasformazione sostenibile della pesca



biamo per questo prescrizioni rigide – spiega Fabio Giorgi, presidente della cooperativa Maricoltura e Ricerca di Capraia – ma siamo riusciti a farne un esempio di lavoro ecosostenibile».

L'impianto occupa 12 ragazzi dell'isola, che altrimenti non avrebbero lavoro, in un contesto naturale, dove il mangime 'medicato' è messo al bando da sempre. «Abbiamo la certificazione 'antibiotic

free' e la tanta corrente che insiste sull'impianto consente ai pesci di nuotare sempre e quindi di sviluppare una maggiore massa magra rispetto a quella grassa. I nostri branzini e le nostre orate – prosegue Dini – sono di altissima qualità, simili a quelli selvatici. Hanno un contenuto molto più elevato di omega 3 e 6». Innovativo ed ecosostenibile anche il sistema, che è stato brevettato e di cui la coop ha la licenza d'uso, per somministrare il mangime ai pesci. Anziché usare cannoncini ad aria, che, se sparati, rischiano di disperdere il cibo fuori dalle reti, vengono utilizzati dei tubi che dalle barche convogliano direttamente il mangime nelle gabbie.