

Quello che ti sei sempre chiesta sul
pesce d'allevamento

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

Quello che ti sei sempre chiesta sul pesce d'allevamento

È grasso, mangia male, ha un pesante impatto sull'ambiente e non è fresco: pronta a veder smontate le "fake news" sul pesce d'acquacoltura (che invece è un'eccellenza italiana)?

Salva
[stampa](#)



E pesce sia! Che sia fresco o che arrivi da un **allevamento**, poco importa: si tratta sempre di un alimento **pregiato**, che sta alla base della dieta mediterranea e che dovremmo portare in tavola più **spesso**. In questo l'acquacoltura ci dà una bella mano perché il **pesce** allevato si trova in commercio tutto l'anno, a prezzi **abbordabili** e con garanzie di sicurezza e tracciabilità. Eppure i pregiudizi contro il pesce allevato sono ancora tanti. E questo limita lo sviluppo dell'**acquacoltura**, che potrebbe aiutare l'Italia a ridurre la dipendenza dall'**import** (l'80% del pesce in vendita in Italia arriva dall'estero, e per metà è

allevato), e non valorizza abbastanza la nostra produzione nazionale, che all'estero è considerata un'**eccellenza**, in particolare per quanto riguarda **spigole**, orate, trote, salmerini e **caviale**. Per fare chiarezza e sfatare tante "**bufale**" sul pesce allevato l'azienda di mangimi Skretting ha realizzato una guida pratica rivolta ai consumatori che vogliono saperne di più sull'acquacoltura moderna, mentre il **CREA** ha promosso una campagna informativa sull'**acquacoltura biologica**. Ma, allora, c'è da fidarsi del pesce allevato? Ecco le **6 questioni-chiave** per rispondere.

Il pesce allevato è sicuro?

Paradossalmente lo è più di quello pescato. E per diversi motivi. Innanzitutto la qualità dell'**alimentazione** e delle acque in cui vive, unite al ciclo di **vita** breve, fanno sì che il pesce allevato accumuli meno contaminanti **chimici** (come diossine e metalli pesanti) rispetto a quello **pescato**, che spesso arriva da mari **inquinati**. E poi del pesce che viene catturato in mari e oceani conosciamo solo la zona dov'è stato preso e il metodo di cattura. Ma non sappiamo né quello che ha **mangiato** né la qualità delle acque dov'è cresciuto né la quantità di metalli pesanti che ha accumulato. Al contrario, il pesce d'acquacoltura è seguito, controllato e "**tracciato**" durante tutto il suo ciclo di vita e deve sottostare a precisi requisiti di legge. In particolare, quello allevato nei paesi dell'**Unione europea** deve rispettare il benessere animale (ad esempio sono vietati gli **ormoni** promotori della crescita) e viene monitorato dall'**uovo** al consumo. Questo sistema non fornisce garanzie solo sul pesce che arriva nel piatto ma anche su quel che ha **mangiato** e sulle tecniche con cui è stato **allevato** e consente di risalire in ogni momento a tutti i passaggi di cui è stato oggetto. Invece nei paesi extraeuropei, in genere, i controlli si limitano al **pesce** pronto da immettere sul **mercato**, che deve rispettare i requisiti fissati dalla **Ue**, ma manca tutta la parte di tracciabilità del prodotto. Dunque, occhio alla **provenienza**, indicata in etichetta o sui cartelli esposti in pescheria, e attenzione anche al **prezzo**: se un'orata scende sotto i **15-16 euro** al kg, allora arriva da paesi più competitivi ma con produzioni di minor qualità e meno controllate, come la **Turchia**.

Cosa mangiano i pesci che mangiamo?

Negli allevamenti i pesci sono nutriti con mangimi **bilanciati**, sicuri e controllati, differenziati in base alla loro **età** e dosati per farli crescere più in fretta. Si usano soprattutto mangimi a base di **farine animali**, perché sono molto ricche in **proteine**, grassi e sali minerali, e quindi hanno un ottimo valore nutrizionale per le specie ittiche carnivore.

Queste farine possono essere ottenute da **sottoprodotti** della macellazione degli animali destinati al consumo **umano** oppure da scarti del processo di trasformazione del pesce **pescato**. Si tratta di un modo concreto per valorizzare dei "**nutrienti**" che altrimenti sarebbero inutilizzati e per contribuire all'economia **circolare**. Inoltre, per rendere l'acquacoltura più sostenibile, si usano sempre più spesso anche mangimi ottenuti da materie prime **vegetali** (come le alghe) e si va diffondendo l'utilizzo di quelli a base di **farine di insetti**.

L'acquacoltura è insostenibile perché impoverisce i mari?

Al contrario, è una delle soluzioni concrete per rispondere alla crescente domanda di prodotti **ittici** senza sfruttare ulteriormente **mari** e oceani. Oggi c'è un grave problema di sovrasfruttamento ittico per la maggior parte delle specie e quindi non si può aumentare la

quantità di **pescato**, anzi occorre diminuirla. Per questo è importante l'**acquacoltura** purché condotta in modo moderno e sostenibile, ossia riducendo l'uso di faine e oli di pesce nei mangimi a favore di altri "ingredienti", come i residui della **macellazione** animale, gli insetti e le materie prime vegetali. "I pesci sono gli **animali** più 'efficienti' nel trasformare quel che mangiano in massa **corporea**: per ottenerne 1 kg occorre circa 1,5 kg di **mangime**, contro i 2,9 kg dei suini e i 6,7 kg dei bovini - spiega **Fabrizio Capoccioni** del Centro di ricerca di Zootecnia e Acquacoltura presso il **CREA** - Per questo, tra gli allevamenti, quello ittico è uno dei più sostenibili". Per minimizzare l'impatto sull'ambiente dell'acquacoltura sono state sviluppate delle nuove **tecnologie** per trattare l'acqua in uscita degli **allevamenti**, come le vasche di decantazione, che riducono il carico inquinante, e dei sistemi di filtrazione che consentono il riutilizzo di gran parte dell'acqua usata nelle **vasche**.

Il pesce allevato ha meno nutrienti di quello pescato?

No, ha caratteristiche nutritive simili a quelle del pesce **selvaggio** e anche più stabili vista che la composizione **nutrizionale** del pesce pescato varia in funzione di diversi fattori (specie, stagione, alimentazione, età, ecc). In genere, i pesci di **allevamento** tendono ad accumulare più grassi nelle loro carni. E questo è un **vantaggio**, perché in genere hanno una maggiore presenza di **Omega-3**, i grassi "**amici del cuore**". Quantificare queste differenze, però, non è facile perché questa (come molte altre caratteristiche nutrizionali dei pesci d'allevamento) dipende da quello che mangiano i pesci **allevati**. Ad esempio, quelli nutriti con **oli vegetali** apportano meno Omega-3 rispetto a quelli alimentati con mangimi a base di oli di pesce. In ogni caso, il consiglio resta quello di consumare ogni settimana due **porzioni** (almeno) di pesce grasso o **semigrasso**, pescato o allevato: così si copre il fabbisogno di **Omega 3**.

Il pesce pescato è più fresco di quello allevato?

In Italia il pesce allevato arriva da **filiera** corta e viene pescato "on demand" da parte dei commercianti. Quindi arriva sempre **fresco** nei negozi e in tempi, in genere, inferiori rispetto a quanto avviene per il pesce pescato. Inoltre, il pesce d'allevamento non viene mai **surgelato** prima della commercializzazione. Altra differenza: il pesce allevato è sempre di **stagione**. Infatti a differenza del pescato - che non è sempre **disponibile** perché sottoposto alla stagionalità, ai limiti di pesca degli **stock ittici** e anche alle condizioni climatiche - il pesce d'allevamento si trova in vendita, sempre **fresco**, 12 mesi l'anno.

Il pesce allevato in modo biologico è meglio?

È quello che offre garanzie ancora maggiori, in termini di **benessere animale** (ad esempio densità di allevamento), alimentazione e divieto di uso di **antibiotici**. "L'acquacoltura biologica è la più sostenibile perché è la più attenta al benessere animale (ad esempio i pesci hanno più **spazio** a disposizione), alla qualità dei **mangimi**, che devono essere fatti con **ingredienti bio**, e alla sostenibilità degli allevamenti, che devono avere un basso **impatto ambientale**" afferma Fabrizio Capoccioni del CREA. Ha tanti vantaggi l'acquacoltura biologica ma è ancora giovane e poco diffusa: autorizzata da un **decennio**, oggi rappresenta solo il **3%** della produzione ittica **italiana**, con oltre una decina di specie tra **pesci** e mitili (soprattutto cozze, trote, spigole e orate). Ma potrebbe **crescere**, se ne comprassimo di più, approfittando del fatto che ora lo si può acquistare anche in **Gdo** (ad esempio in Esselunga) e tramite i gruppi di acquisto solidale (**GAS**).