

# ACQUACOLTURA BIOLOGICA: IL PESCE BIO ITALIANO NON DECOLLA. UN PROGETTO DEL CREA VUOLE RIBALTARE LA SITUAZIONE

Giulia Crepaldi 2 luglio 2018 Etichette & Prodotti



**I cibi sani**, di qualità e provenienti da allevamenti che rispettano l'ambiente e il benessere degli animali sono sempre più amati da italiani. Ma se la carne di polli allevati con il metodo bio è in continua crescita, le vendite di pesce e molluschi stentano a decollare, tanto che si fatica a trovarli nei banchi dei supermercati.

**L'acquacoltura biologica** è un settore recente, rispetto al mondo dell'agricoltura. Basti pensare che l'inquadramento a livello comunitario risale a poco più di 10 anni fa, con il Regolamento CE 834/2007. Fino ad allora, gli allevatori potevano fare riferimento disciplinari privati, frutto della collaborazione tra enti di certificazione e organizzazioni internazionali.

**Per questi motivi** l'offerta di pesce e molluschi biologici sul mercato italiano è ancora piuttosto carente. Le produzioni rappresentano solo il 3% del totale e sono rappresentate prevalentemente da mitili. Anche la domanda di pesce proveniente da impianti bio è limitata a causa di un'informazione poco chiara. Basta dire che la maggiore parte dei consumatori non conosce le differenze tra pesce allevato in maniera biologica, convenzionale e quello catturato in mare.

**Oltre a ciò bisogna** considerare le criticità lungo tutta la filiera a partire dalla mancanza di avannotterie certificate bio in Italia, fin allo scarso interesse da parte dei supermercati. La poca attenzione della grande distribuzione è stato l'oggetto di uno studio condotto dai ricercatori del Centro di zootecnia e acquacoltura del Crea.



**Il progetto BioBreed-H2O** ([www.biobreed.it](http://www.biobreed.it)) si è occupato dei problemi che ostacolano lo sviluppo l'acquacoltura bio in Italia, esaminando l'intera filiera che va dall'allevatore al consumatore, per individuare possibili soluzioni. I ricercatori del Crea hanno lavorato insieme a catene di supermercati come Esselunga che, dopo avere messo in piedi una filiera certificata biologica, distribuisce in alcuni punti vendita cozze, vongole, spigole e orate. Altre collaborazioni sono attive con alcuni Gas – gruppi di acquisto solidale – e associazioni dei consumatori.

**Con il progetto SANPEI 2** (Sano come un pesce biologico italiano, di cui *Il Fatto Alimentare* si è già occupato in passato) è stata valutata la possibilità di introdurre il pesce biologico nella ristorazione collettiva. Contemporaneamente, è stato lanciato un progetto educativo negli asili e nelle scuole elementari, per comunicare e abbinare la sostenibilità ambientale e l'educazione alimentare.

**Le mense e la ristorazione collettiva** possono rappresentare un'occasione importante per lo sviluppo del settore, anche grazie a nascita delle "mense biologiche", i cui criteri di certificazione prevedono l'offerta di una quota minima di pesce proveniente da acquacoltura bio (il 50% del totale per ottenere il [marchio di eccellenza](#)). C'è di più, le nuove linee guida per i criteri minimi ambientali (CAM) per la stesura degli appalti nella ristorazione collettiva, prevedono un incremento della quota del pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca certificata. C'è però il problema di dover gareggiare con gli allevamenti di Paesi come la Croazia, dove il settore è già affermato.

© Riproduzione riservata



\* Con Carta di credito (attraverso [PayPal](#)). [Clicca qui](#)

\* Con bonifico bancario: IBAN: IT 77 Q 02008 01622 000110003264  
indicando come causale: sostieni Ilfattoalimentare 2018. [Clicca qui](#)