



Tweet

Consiglia 280

Email



Non solo frutta e verdura: anche il pesce può essere bio

Spigole e orate, ma anche cozze e vongole, allevate in modo più sostenibile, senza trattamenti antibiotici e utilizzando mangimi biologici. In Italia le imprese certificate sono ancora poche ma in aumento

di Federico Formica



Pesce biologico in vendita in un supermercato francese. Fotografia di Christophe Archambault/Afp/Getty Images

Trovarli sul banco pescheria dei nostri supermercati è un'impresa, ma nel giro di pochi anni potrebbero diventare sempre più frequenti: parliamo di orate, spigole e cozze biologiche. Anche il pesce e i molluschi, infatti, possono essere allevati con questo metodo che, finora, abbiamo associato solo alla frutta e alla verdura. Per ora gli operatori di questo settore sono pochi pionieri: il regolamento europeo che ha fissato [le regole comuni è del 2009](#) e il comparto è ancora in fase di sviluppo.

Anche per questo è in corso [la campagna informativa Fish & Chicken](#): finanziata dal ministero per le Politiche Agricole e condotta dal Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria che sull'acquacoltura biologica sta portando avanti diversi progetti. Per il momento però solo una catena di grande distribuzione si è resa disponibile a proporre pesce bio ai propri clienti, seppure in quantità limitate.

Ma cosa si intende per pesce biologico? Anzitutto, la differenza rispetto a quello convenzionale non è tanto nella qualità, quanto nel valore aggiunto. Si tratta di pesce allevato in ambienti molto meno stressanti per gli animali rispetto agli allevamenti intensivi: minore densità (e, quindi, più spazio per nuotare e sviluppare la muscolatura), trattamenti veterinari meno aggressivi, mangimi naturali e biologici. "Vivendo in queste condizioni è vero che i pesci crescono più lentamente ma in compenso sono più sani e gli interventi veterinari possono essere ridotti all'osso, evitando l'utilizzo di antibiotici, con tutte le controindicazioni che questi comportano anche per l'uomo: basta pensare alla antibiotico-resistenza", spiegano Fabrizio Capoccioni e Domitilla Pulcini, ricercatori del Crea, centro di ricerca di Zootecnia e acquacoltura.

L'altro pilastro dell'acquacoltura biologica, l'alimentazione, si basa sugli stessi principi: "Prendiamo l'esempio di spigole e orate, specie carnivore - continuano i due ricercatori - in quel caso l'alimentazione è sia di tipo vegetale che animale. Nel primo caso le proteine provengono soprattutto da soia, favaio e pisello provenienti da coltivazioni biologiche". Nel secondo caso la fonte proteica sono le farine di pesce e, in questo caso, a fare la differenza è la provenienza: "Il pesce deve provenire da pesca certificata come sostenibile, che incida cioè su stock naturali non a rischio di estinzione. In alternativa, la farina può provenire da altri pesci biologici: in questo caso parliamo di scarti di lavorazione che garantiscono comunque un'ottima resa in termini nutrizionali".

Gli allevamenti estensivi hanno anche un minor impatto ambientale: l'inquinamento dell'acqua provocato dalle deiezioni, gli avanzi di alimenti, i disinfettanti e i residui di farmaci è inferiore rispetto a quello prodotto dalle gabbie convenzionali. Proprio perché la filosofia dell'allevamento biologico è quella di riprodurre, per quanto possibile, le condizioni naturali. A oggi in Italia esistono due allevamenti bio di spigola e orata: "Uno è a Capraia e l'altro in Calabria sulla costa ionica. In entrambi i casi si tratta di allevamenti in mare aperto", specificano i due ricercatori del Crea. Ce ne sono altri in acqua dolce, nei quali producono soprattutto trote, e altri dedicati a cozze e vongole, che sono i più diffusi perché meno dispendiosi da realizzare, visto che si tratta di allevare specie che non hanno bisogno di essere alimentate con mangimi.

I costi legati ai mangimi incidono circa per il 50% del prezzo finale al consumatore. Come spiegano i due biologi del Crea, più un prodotto ittico è caro, più il produttore ha investito in qualità del mangime. "Non sarebbe però corretto sostenere che il pesce biologico sia molto più caro. Mediamente sì, ma in alcuni casi il prezzo può essere molto simile a quello di un pesce convenzionale di buona qualità", dicono Capoccioni e Pulcini.

Per il pollo biologico, anch'esso al centro della campagna del Crea, la situazione è invece più avanzata: oggi la produzione si aggira intorno ai 4 milioni di capi su un totale di 520, ma in questo caso la grande distribuzione organizzata si è mostrata più interessata e anche i consumatori sono più informati. Si stima che alla fine del 2018 i consumi di pollo bio saranno cresciuti del 30% nell'ultimo triennio. Così come i pesci, anche i polli allevati con questo metodo hanno molto più spazio a disposizione, non possono essere sottoposti a terapie antibiotiche e sono alimentati con mangimi di maggior qualità.

food, alimentazione, pesci

(30 maggio 2018)

© RIPRODUZIONE RISERVATA