

Pesce e pollo bio, più sani e buoni



Spigole, orate, trote, ma anche cozze e vongole dal sapore «diverso», allevati in modo biologico nel mare e in acque dolci. È la nuova frontiera di un modello produttivo che, dopo frutta, verdura e formaggi, sta prendendo piede nell'acquacoltura.

L'acquacoltura è un comparto ancora poco conosciuto dai consumatori, nonostante il salto qualitativo compiuto dal settore pesce d'allevamento, ormai quasi tutto prodotto in mare aperto e non più in vasche.

A metterlo in luce è Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Con il ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Crea ha lanciato Fish & Chicken, una campagna informativa che valorizza anche il pollo, altro prodotto di punta del biologico, per svelare i segreti di queste produzioni sane e di qualità.

Il pesce allevato in Italia ha raggiunto un livello di elevata qualità, perché allevare in modo biologico, spiegano i ricercatori, significa avere spazi più larghi nelle gabbie allestite in mare aperto dove il pesce, avendo la possibilità di nuotare, sviluppa una muscolatura soda che produce carni più compatte, saporite. Una bassa densità di allevamento che si riflette anche in un minor impatto ambientale.

Altro capitolo sono i mangimi in uso negli allevamenti della Green Economy, costituiti da ingredienti di origine animale e vegetale anch'essi biologici. Certo, si tratta di una produzione ancora di nicchia che copre il 3% del totale nazionale di pesce allevato, ma è destinata a crescere.

Più avanzato il fronte del pollo biologico, caratterizzato da un'attenzione al benessere degli animali, alle loro esigenze fisiologiche, passando dalla riduzione dell'impatto ambientale alla cura nella scelta dei mangimi. La produzione oggi si attesta in circa quattro milioni di polli su un totale di 520 milioni, numeri destinati ad aumentare nei prossimi mesi, visto che due grandi produttori entreranno in un questo segmento.

Il pollo biologico è un prodotto di qualità perché il divieto di utilizzare antibiotici e l'obbligo di dotarsi di grandi spazi all'aperto conferiscono elevati elementi nutrizionali. Basti pensare che i polli ruspanti hanno carni ricche di antiossidanti e in particolare di Omega tre.

© Riproduzione Riservata

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [Email](#)

I più letti [Top 25 >>](#)

1°

[Sott'assedio delle baby gang](#)

2°

[Semina il panico in gelateria](#)

2°

Questo sito raccoglie dati statistici anonimi sulla navigazione, mediante cookie installati da terze parti autorizzate, rispettando la privacy dei tuoi dati personali e secondo le norme previste dalla legge. Continuando a navigare su questo sito, cliccando sui link al suo interno o semplicemente scorrendo la pagina verso il basso, accetti il servizio e gli stessi cookie. [Leggi privacy completa](#) [Accetta](#)