# Acquacoltura, una storia che parla tutte le lingue del mondo

23/06/2021

L'ALLEVAMENTO DEL PESCE E LE SUE ORIGINI

Quando parliamo di acquacoltura ci riferiamo alla “coltivazione” dell’acqua per la raccolta di pesce, molluschi, crostacei e alghe, e può essere realizzata in acqua salata, salmastra, dolce e in ogni parte del mondo.

Un vero grattacapo, secondo gli storici, ripercorrere i passi di questa pratica millenaria fino alle origini.

Gli studi ci dicono che le prime tracce di acquacoltura risalgono al 5000 a.C., ma prove consistenti si trovano intorno al 500 a.C. grazie a Fang Li, esperto piscicoltore cinese che scrisse un trattato al riguardo, riportando le tecniche più avanzate dell’epoca.

Questa attività fu poi sviluppata da Fenici, Etruschi e Romani; quest’ultimi amavano particolarmente ingrassare in vasca murene e anguille, ma anche ostriche nelle lagune dell’Impero.

Anche nel medioevo vi furono passi avanti e furono introdotte all’acquacoltura altre specie: orate, spigole e cefali, tra le privilegiate.

Fu, tuttavia, la seconda metà del 1900 il periodo di svolta, grazie al successo nella gestione dell’allevamento del pesce dovuto ai progressi scientifici e tecnologici.

L'EVOLUZIONE DELL'ACQUACOLTURA

Al giorno d’oggi l’acquacoltura include anche nuove specie che si adattano bene alla cattività, come salmone, coregone, salmerino, trota, storione, tonno e diversi pesci piatti, tra cui sogliola e rombo.



*Acquacoltura in mare aperto. Fonte: archivio interno.*

## UNA SFIDA PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DEI CONSUMI MODERNI

Nonostante le tecnologie attuali agevolino la piscicoltura, sulle tavole del nostro Paese solo due pesci su dieci “parlano italiano”, mentre il resto risulta d’importazione ed evidenziando l’importanza di investire di più in questo settore.

> *“L’Italia dispone di 800 siti per l’allevamento in mare e in acqua dolce, dove sono allevate 25 specie ittiche diverse. Un settore importante che produce 180 mila tonnellate di pesce, dà lavoro a 15mila addetti e ha un fatturato di 500 milioni di euro”,* dichiara Pier Antonio Salvador, presidente dell’Associazione Piscicoltori Italiani (API).

I risultati, in questo senso, parlano chiaro: gli italiani acquistano sempre più prodotti di acquacultura, soprattutto quella certificata, che ha tutti i mezzi per rispondere a questo trend in crescita.

"*Acquistare pesce di acquacoltura rappresenta un atto di consumo responsabile, per gli aspetti economici e sociali e per le ricadute ambientali*", conclude Salvador, lasciando intendere quali siano le speranze per il futuro del settore ittico.



*Attività di controllo del pesce d'acquacoltura. Fonte: archivio interno.*

LE PROSPETTIVE DIETRO AI NUMERI

Nel 2020 i consumi del ceto medio si sono ridotti del 9% (AGI, 2020), anche se sono rimasti abbastanza stabili quelli alimentari. Una cifra, in questo senso, è di buon auspicio: +11% nell'acquisto di pesce.

Anche la FAO segnala nello stesso anno un aumento a 20,5kg pro capite ed è nell'acquacoltura che si trova l'opportunità per rispondere alla crescente domanda di pesce, evitando così anche un impoverimento della fauna marina eccessivamente sfruttata.

Per questo motivo, l'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile pone fra le

soluzioni necessarie la promozione della piccola pesca artigianale e l'acquacoltura certificata; in particolare, quest'ultima è un'opportunità concreta che garantisce sostenibilità economica e sociale: senza di essa, non ci sarà pesce a sufficienza per tutti ed esauriremo presto le risorse dei mari.

Quali sono gli obiettivi in agendo fino al 2030?

Allevamenti nel rispetto degli standard più alti di sostenibilità, in primis impianti offshore (in acqua) e rispetto degli stock fissati, per citarne un paio, per un futuro all'altezza delle esigenze dell'uomo e degli ambienti acquatici.

Sostenibilità, rispetto ed equilibrio: influiscono sulla qualità del pesce?

Massima e secondo le norme europee più moderne, tra cui elevati standard d'igiene, sorveglianza dello stato di salute grazie ad un certificato sanitario e mangimi bilanciati e fisiologicamente simili all'alimentazione che il pesce avrebbe in natura.

Anche noi possiamo fare la differenza: quando acquistiamo prodotti ittici certificati, ricompensiamo gli acquacoltori responsabili e aumentiamo la domanda di pesce allevato in modo sostenibile.

Scopri di più sull'acquacoltura sul nostro sito nella sezione Acquacoltura