L'acquacoltura: qualità e sostenibilità

14/05/2019

L’acquacoltura è la “coltivazione” dell’acqua per la raccolta di pesci, molluschi, crostacei e alghe. Può essere realizzata in acqua salata, salmastra, dolce e in ogni parte del mondo. È molto probabile che l’uomo abbia imparato a coltivare l’acqua ancor prima di cominciare a coltivare la terra.

L’acquacoltura è infatti un’arte antichissima, praticata diffusamente già da Egizi, Fenici, Etruschi e Romani. La prima testimonianza sull'acquacoltura risale ad un bassorilievo egizio del 2.500 a.c., che mostra un uomo intento alla raccolta del pesce.

Attraverso le pratiche di allevamento, l’acquacoltura moltiplica le risorse disponibili, in particolare di proteine ad alto valore biologico, e soddisfa la domanda mondiale di pesce, contribuendo a mantenere inalterate le riserve naturali.

In base all’entità dell’intervento umano sull’attività di produzione, l’acquacoltura si distingue in:

- **Acquacoltura intensiva** - l’acquacoltura intensiva è una forma di allevamento in cui le specie ittiche, allevate su terraferma o in gabbie marine, non si alimentano in maniera naturale, ma vengono alimentate direttamente dall’uomo (acquacoltura intensiva);
- **Acquacoltura estensiva** - l’acquacoltura estensiva è una forma di allevamento in cui le specie, allevate all’interno di lagune, stagni costieri o laghi, si alimentano in maniera totalmente autonoma e naturale, con le risorse fornite dall’ambiente (acquacoltura estensiva);
- **Acquacoltura semintensiva** - l’acquacoltura semintensiva è una forma di allevamento che si pone in posizione intermedia tra la totale esclusione dell’intervento umano, che caratterizza l’allevamento in forma estensiva, e la successiva evoluzione verso la forma intensiva (acquacoltura semintensiva).

L’acquacoltura europea è ai vertici per la qualità delle sue produzioni. Le priorità delle produzioni europee sono: produrre alimenti sani per i consumatori e proteggere l'ambiente e il benessere degli animali. Acqua pulita e condizioni

igienico-sanitarie sono presupposti essenziali per gli acquacoltori europei, in grado di restituirci prodotti assolutamente sani e sicuri.

Quando decidiamo di consumare prodotti ittici, orientiamo le nostre scelte verso l’acquacoltura europea e italiana in particolare: i pesci allevati in Italia sono una scelta di qualità e di massima salubrità.

Scopri di più sul sito Hello Fish: acquacoltura