

PESCA, ACQUACOLTURA E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

IL FUTURO RISIEDA NELLA PESCA SOSTENIBILE E NELLA MARICOLTURA. I MARCHI CERTIFICATI RISPONDONO ALL'ESIGENZA DI CONQUISTARE NUOVI MERCATI, AVVIANDO CAMPAGNE DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE GRAZIE ANCHE ALL'IDENTIFICAZIONE DEL PROPRIO PRODOTTO LOCALE E DELLA SUA QUALITÀ, COME NEL CASO DEI BIVALVI ROMAGNOLI.

In Italia, con riferimento all'anno 2021, a fronte di una produzione complessiva di prodotti ittici pari a 291.656 t, equamente ripartite tra pesca e acquacoltura, si è registrata un'importazione di circa 822.391 t e un export di circa 85.863 t (tabella 1). Da tali dati si deduce un consumo apparente di circa un milione di tonnellate, di cui l'80% circa è costituito da prodotti ittici di importazione. Tale dipendenza da prodotti esteri riguarda in gran parte la componente più propriamente ittica, con particolare riguardo ai prodotti della pesca, mentre maggiore è il contributo nazionale dei prodotti da acquacoltura, soprattutto con riferimento ai molluschi bivalvi, quali mitili e vongole veraci. Le cause sono molteplici, dalla costante riduzione della produzione da pesca nazionale legata anche a una drastica riduzione della flotta, alla tipologia delle catture, alle abitudini alimentari dei consumatori più orientati verso un numero limitato di specie e di facile preparazione, alle strategie commerciali della grande distribuzione e dell'Horeca. Come accennato in precedenza l'importazione di prodotti ittici è legata soprattutto ai prodotti della pesca, con particolare riferimento alle specie ittiche, includendo in questo caso anche i molluschi cefalopodi (seppie, calamari e totani) e i crostacei, in gran parte rappresentati da gamberi. Questo è dovuto anche alla scarsa propensione al consumo delle specie massive locali, sardine e alici in primo luogo, e del cosiddetto erroneamente "pesce povero", costituito da tutte quelle specie che costituiscono una parte, spesso significativa, delle catture delle imbarcazioni con rete a strascico e che accompagnano la componente generalmente più gradita al mercato quali, ad esempio, sogliole, merluzzi, rane pescatrici, rombi, gamberi, canocchie, seppie e calamari. Oltre a queste ultime, infatti, sono sbarcati quantitativi spesso significativi di altre

specie che, per dimensione o difficoltà nella preparazione, non incontrano il favore dei consumatori, se non a livello locale, rappresentate, ad esempio, da moli, potassoli, triglie di fango, busbane, paganelli, suri, scombri, spratti e cefali, il cui consumo, unitamente a quello del pesce azzurro, oltre a essere salutare va nella direzione di rafforzare la sostenibilità ambientale del settore. Basti pensare in termini di consumi energetici alla differenza di impatto tra il consumo di una frittura composta da pesce ghiaccio o pangasio, di origine asiatica, o a base di alici e triglie locali. A questo proposito è doveroso sottolineare che, negli anni, in merito alla sostenibilità della pesca sono stati compiuti importanti passi avanti con l'istituzione del periodo di fermo pesca, la riduzione dei giorni di pesca, l'istituzione delle Zone di tutela biologica (Ztb) e delle Aree marine protette (Amp). Del resto un miglior utilizzo delle risorse del mare appare quanto mai urgente, soprattutto se si considera che le stime indicano che nel 2050 sulla Terra avremo circa 9,5 miliardi di persone, le quali avranno bisogno di cibo per la loro sussistenza, e che appare ormai evidente che lo sfruttamento degli spazi da destinare all'agricoltura e allevamento sulla terra ferma stanno divenendo sempre più limitati mentre

	Italia	Import	Export
Cattura	145.769.300 kg		
Acquacoltura	145.887.200 kg		
Totale	291.656.500 kg	822.391.961 kg	85.862.777 kg

TAB. 1 ITTICA

Produzione nazionale da pesca e acquacoltura (fonte Eurostat) e import/export complessivo (fonte Istat-Coeweb).

alcune forme di sfruttamento stanno mostrando i loro limiti. Una risposta a questa situazione è quella di utilizzare maggiormente il potenziale offerto dagli oceani, visto che circa i 2/3 della superficie terrestre è occupata dall'acqua e che dai mari ora proviene solo in media il 2% dell'apporto calorico pro capite giornaliero e circa il 15% dell'apporto proteico animale.

La domanda che però dobbiamo porci è: "Come ottenere più cibo e biomassa dagli oceani senza intaccare le risorse a scapito delle future generazioni?". Questa domanda è stata posta dalla Commissione europea ad alcuni ricercatori di fama mondiale e le loro risposte sono contenute in un'interessante pubblicazione, *Food from the Oceans* (Aa.Vv., 2017, European commission, "High level group of scientific advisors", *Scientific opinion*, 3/2017), dove si afferma che il futuro risiede nella pesca sostenibile



FOTO: J.M. BANGORRIA

e nella maricoltura. Per quest'ultima si sottolinea che quanto affermato è soprattutto valido per quelle forme di maricoltura fondate su organismi che si trovano alla base della piramide trofica, quali le alghe e i molluschi bivalvi. Questi ultimi rivestono una notevole importanza nell'ambito della produzione da pesca e di acquacoltura dell'Emilia-Romagna e, quali specie stanziali, ben si prestano ad azioni di valorizzazione legate al territorio di provenienza. Nell'ambito della pesca è un esempio recente la realizzazione di un marchio per identificare le vongole, appartenenti alla specie *Chamelea gallina*, pescate con draga idraulica lungo la costa dell'Emilia-Romagna dalle imbarcazioni facenti capo ai "Consorzi di gestione della pesca dei molluschi bivalvi" del Compartimento marittimo di Ravenna e di Rimini: il marchio "Vongola romagnola". Scelta che deriva dall'esigenza di conquistare nuovi mercati, avviando campagne di promozione e valorizzazione grazie anche all'identificazione del proprio prodotto. Operazione già avviata qualche anno fa dal Consorzio Mitilicoltori dell'Emilia-Romagna con la creazione del marchio collettivo "Cozza romagnola", che certifica che si tratta di mitili nati, cresciuti e raccolti nelle acque dell'Emilia-Romagna, allo scopo di valorizzare il prodotto locale e distinguerlo da quello di origine nazionale e, soprattutto, da quello di importazione. La mitilicoltura, quale attività di acquacoltura estensiva, è caratterizzata dal fatto che nelle varie fasi di allevamento non viene fornito alcun alimento né somministrato alcun tipo di medicinale. L'azione dell'uomo si limita a fornire un substrato solido a cui fare aderire i mitili e a compiere operazioni di gestione, quali diradamenti o pulizia dagli organismi incrostanti delle strutture di allevamento. Il resto avviene grazie a un mare ricco di fitoplancton e nutrienti che offre un ambiente fertile per i mitili, permettendo loro di crescere salubri, con ottime qualità organolettiche e nutrizionali. Si tratta di un processo produttivo sostenibile e amico dell'ambiente, che combatte l'eutrofizzazione delle acque costiere e sottrae anidride carbonica e fa sì che i mitili siano tra gli alimenti con la minor impronta ambientale. A ciò si aggiunge che i mitili, e i bivalvi in genere, presentano un notevole valore

nutrizionale, costituito dalla presenza di proteine con aminoacidi essenziali, da acidi grassi insaturi ($\omega 3$ e $\omega 6$), da un elevato contenuto in microelementi, tra cui vitamina B12, selenio, ferro, magnesio e zinco. Considerando che, eccezion fatta per il magnesio, sono componenti spesso carenti o in forma meno biodisponibile nei prodotti di origine vegetale, è interessante l'assunzione di mitili e altri bivalvi per categorie quali:

- i flexitari, ovvero i "vegetariani flessibili"; chi predilige seguire un modello di alimentazione di tipo vegetariano, senza rinunciare ad alimentarsi sporadicamente di proteine animali, con attenzione al benessere animale e alla sostenibilità ambientale
- gli sportivi, spesso soggetti a carenze alimentari, alla ricerca di alimenti poveri in grassi e ricchi in proteine ad alto valore biologico, ferro, zinco e selenio
- gli anziani, che spesso, anche per motivi economici, tendono a consumare poche proteine, troppi zuccheri e grassi rispetto al fabbisogno ed essere soggetti a carenze in magnesio, zinco e selenio.

Sebbene siano ormai acclarati i servizi ecosistemi offerti da questa attività, in gran parte esposti in precedenza, un'ultima considerazione è rivolta alla problematica della gestione dei rifiuti da mitilicoltura, costituiti soprattutto da retine tubolari entro cui sono contenuti i mitili in allevamento, che in qualche caso possono essere disperse nell'ambiente. Fenomeno maggiormente presente alcuni anni fa e che ora è molto meno evidente, grazie a una profonda opera di sensibilizzazione degli allevatori e a una migliore gestione dei rifiuti a livello portuale. Nell'attesa infatti che si giunga alla realizzazione di nuovi sistemi di allevamento o di materiali biodegradabili in sostituzione delle reti plastiche, su cui sono in corso prove sperimentali, il Consorzio Mitilicoltori ha sottoscritto

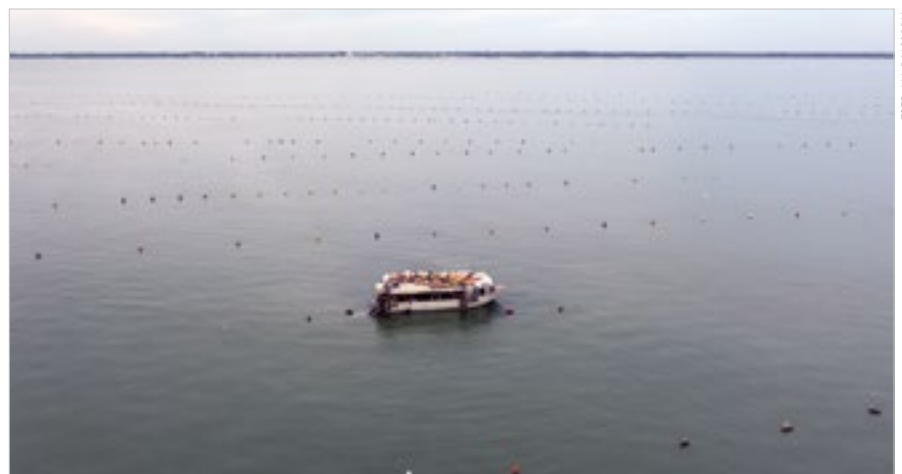
un protocollo di intesa con l'assessorato all'Ambiente della Regione Emilia-Romagna per la corretta gestione dei rifiuti e la ricerca di forme di recupero nello spirito dell'economia circolare.

Giuseppe Prioli

Direttore Mare, soc. coop. a r.l.



2



3

- 1 Reste di mitili appese al filare.
- 2 Marchi della vongola e cozza romagnole.
- 3 Imbarcazione di mitilicoltura in impianto.

FOTO: J.M. BANGORRA