

L'allevamento di specie ittiche permette di aumentare la disponibilità di pesce senza aumentare la pressione sull'ecosistema marino. Questa forma di allevamento, genericamente chiamato acquacoltura, è dunque una risorsa indispensabile per il futuro.

L'aumento della popolazione mondiale ed il miglioramento degli standard di vita portano al progressivo aumento della richiesta di prodotti ittici, domanda alla quale il mare non può rispondere. Per evitare un eccessivo sfruttamento, quindi, l'unica soluzione è aumentare la capacità di allevamento.

L'**Acquacoltura** è l'allevamento in vasche, appositamente costruite nel terreno, o in bacini naturali gestiti proprio per questo scopo.

La **Maricoltura** è l'allevamento fatto direttamente in mare. In questo caso i pesci sono ospitati in grandi gabbie, mentre per i molluschi si utilizzano particolari supporti che ne agevolano la raccolta.



(maricoltura)

Questo tipo di allevamento offre diversi **vantaggi**:

- dagli allevamenti viene presa solo la quantità di pesce richiesta dai mercati, eliminando così inutili e costosi sprechi;
- i pesci vengono prelevati solo quando raggiungono le dimensioni adatte; non si ha quindi il problema di pescare accidentalmente soggetti troppo piccoli che non si possono commercializzare;
- i pesci possono essere presi dalle vasche in qualsiasi momento dell'anno. La loro pesca, infatti, non è soggetta alle migrazioni o ai periodi di fermo biologico, né, tanto meno, alle cattive condizioni climatiche o alla fortuna della giornata di pesca;

Il pesce di acquacoltura occupa una fetta di mercato pari a circa il 12% del consumo di pesce nazionale, con una conseguente diminuzione della pressione della pesca sulle risorse marine.

La **qualità dell'allevamento** è garantita da continui controlli sanitari effettuati dalle ASL di competenza, che verificano anche la buona qualità dell'alimentazione.

Per una migliore crescita e qualità del pesce allevato, le materie prime usate per la produzione dei mangimi sono scelte con particolare attenzione, anche in funzione dell'ecocompatibilità complessiva dell'acquacoltura.

L'**alimentazione** dei pesci allevati è composta per l'80% di farina e olio di pesce e la restante parte solitamente da farina di soia e amidi derivati dal frumento.

Gli spazi destinati all'allevamento sono accuratamente studiati per garantire condizioni di salute ottimali e permettere una buona crescita, in impianti ecocompatibili.

Il pesce di acquacoltura ha lo **stesso valore nutrizionale** e, se allevato correttamente, la stessa qualità organolettica del pesce di cattura.

Sul banco del mercato il pesce di allevamento si può identificare, oltre che dall'etichetta, anche dalla taglia, analoga in tutti gli esemplari presenti.

Le specie ittiche d'allevamento, in acqua salata, che più frequentemente troviamo al mercato sono le spigole e le orate. Si sta sviluppando anche l'allevamento di saraghi e sogliole.

In Italia gli allevatori, riuniti nell'**Associazione Piscicoltori Italiani**, si impegnano a seguire le linee guida, stipulate in concerto con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Codice di buona pratica di allevamento in acquacoltura, per il raggiungimento di un prodotto di ottimo livello.

{wmv}acquacoltura{/wmv}