

Il punto su Aquamed 2013

La sostenibilità dell'acquacoltura è stata al centro delle tre sessioni che hanno caratterizzato la mattinata di Aquamed 2013.

Nella prima sessione dal titolo "L'acquacoltura, il consumo di pesce, la salute dell'uomo" sono stati affrontati temi molto vari: dalla promozione per il consumo di pesce alle innovazioni tecnologico che possono dare un valore aggiunto al prodotto di acquacoltura, in particolare in riferimento all'utilizzo di particolari membrane per la copertura delle vasche e alle biotecnologie che possono dare un forte aiuto nella gestione della qualità dell'acqua. È emersa inoltre la necessità, anche per il settore dell'acquacoltura, di entrare in una rete più ampia di collaborazione per "fare impresa". Non è mancato un riferimento al rapporto fra acquacoltura e natura da parte delle associazioni ambientaliste.

Nella seconda sessione "Innovazione tecnologica per un'acquacoltura sostenibile" è stato affrontato il tema della possibilità di introdurre nuove specie in sostituzione delle canoniche branzino-orata-trota. A livello internazionale sono diverse le specie "appetibili" per una nuova acquacoltura, anche se ci si dovrà necessariamente confrontare con le scelte del consumatore e con la necessità di studiare approfonditamente le esigenze nutrizionali e di management delle specie da introdurre.

Nell'ultima sessione "Alimentazione in acquacoltura: quale futuro?" si è approfondito l'annoso problema della necessità di sostituire le farine e gli oli di pesce nella composizione dei mangimi per specie ittiche utilizzando fonti (soprattutto vegetali) alternative. Se fino a pochi anni fa per alcune specie ittiche si arrivava a quantitativi di farine di pesce nei mangimi che potevano superare 50%, il trend attuale è quello di una riduzione fino a giungere ad un livello che si attesterà intorno al 10%.

Paolo Fagioli

e-mail: segreteria@eurofishmarket.it
Partita IVA: 04588630964
Consulta il sito: www.eurofishmarket.it