



**COLDIRETTI
IMPRESAPESCA**

COMUNICATO STAMPA

I PRODOTTI ITTICI DELLA SARDEGNA SONO UN ELISIR DI LUNGA
VITA.

Mangiare pesce almeno due volte a settimana aiuta a
prevenire malattie cardiovascolari.

Secondo i recenti studi effettuati dalla **Porto Conte Ricerche** le qualità nutrizionali dei pesci pescati o allevati in Sardegna sono eccellenti e proprio per questo i prodotti ittici sardi rappresentano un insostituibile elemento per una alimentazione sana.

Lo studio portato avanti dai biotecnologi e dai tecnologi alimentari del polo scientifico regionale di Tramariglio-Alghero, cui ha collaborato il nutrizionista cagliaritano prof. Sebastiano Banni (Nutriscarch Srl), ha messo in luce un altissimo livello qualitativo dei lipidi contenuti nelle carni dei pesci pescati ed allevati in Sardegna, che sono risultati ricchissimi di acidi polinsaturi **Omega3**, quei “grassi buoni” che sono indispensabili per prevenire le malattie cardiovascolari e che contribuiscono a mantenere una dieta sana.

Anche per quanto riguarda la composizione proteica delle carni dei pesci provenienti da vari impianti di allevamento dell’isola e da prodotti pescati nei nostri mari è emerso un **eccellente qualità dei nostri prodotti** che ha mostrato d’altro canto rilevanti differenze rispetto ad un campione prodotti d’importazione reperiti sui banchi dei mercati della nostra regione.

Questi risultati, frutto di scrupolose indagini scientifiche che lo stesso Centro Ricerche della Regione Sarda sta implementando costantemente in collaborazione con molte imprese che aderiscono ad **IMPRESAPESCA COLDIRETTI** ed in particolare all’**ASA – Associazione Acquacoltori** ad essa affiliata, testimoniano che le raccomandazioni e gli inviti a consumare prodotti locali non sono solo il frutto di campanilismo o di una difesa di interessi corporativi ma sono occasioni di riflessione per i consumatori perché supportati da dati scientifici che, seppur non effettuati in larga scala e quindi non esaustivi dell’intero panorama dei prodotti in commercio, comunque confermano la migliore qualità dei nostri prodotti.

In particolare gli studi della Porto Conte Ricerche hanno smascherato falsi luoghi comuni che tendevano a differenziare qualitativamente il prodotto allevato rispetto a quello selvatico, pescato nei nostri mari. Sia le indagini sulla composizione proteica che quelle sulla composizione lipidica dei prodotti allevati non hanno evidenziato differenze fra selvatico ed allevato, portando alla



**COLDIRETTI
IMPRESAPESCA**

conclusione che **“i prodotti dell’acquacoltura sarda, al pari di quelli frutto di sistemi di pesca tradizionale provenienti dai nostri mari sono un eccellente ed indispensabile ingrediente per una dieta sana ed equilibrata”**.

Particolarmente rilevanti invece sono apparse le differenze tra i nostri prodotti e quelli d’importazione che hanno evidenziato valori nutrizionali meno positivi in entrambe i tipi di verifica. Tali differenze, frutto in primo luogo della minor freschezza del prodotto di importazione, hanno portato i ricercatori ad evidenziare, nel campione analizzato, la decadenza degli acidi grassi polinsaturi con evidente declassamento di questi prodotti sotto il profilo nutrizionale.

Questi elementi di forza dei nostri prodotti ittici, fino ad oggi noti solo agli addetti ai lavori, saranno i primi elementi a dover essere utilizzati per una **importante campagna di promozione dei prodotti ittici della Sardegna che l’Assessorato dell’Agricoltura della Regione ha promosso ed attivato nei giorni scorsi attraverso la promozione di un bando rivolto agli enti istituzionali ed ai privati a valere sui fondi comunitari del FEP.**

Questa misura, fortemente voluta dalla nostra Associazione che da anni si batte per la promozione dei prodotti ittici della Sardegna, rappresenta un’occasione importante di promozione del nostro territorio che non può essere sprecata ecco perché **IMPRESAPESCA COLDIRETTI** e **l’ASA-Associazione Acquacoltori** intendono coinvolgere l’Agenzia Laore Sardegna, le Camere di Commercio della Sardegna e tutti i soggetti pubblici e privati interessati affinché non si sprechi un’importante occasione per investire, una volta tanto, nel futuro della pesca e dell’Acquacoltura della nostra Isola.

I prodotti ittici locali, in un’isola con oltre 1850 chilometri di coste unanimemente riconosciute nel mondo per la loro bellezza, sono il primo elemento di promozione e di marketing che dobbiamo gestire, tutelare e promuovere in un momento così delicato della nostra economia.

Impresapesca Coldiretti e **l’ASA** si augurano che questa importante occasione di promozione delle eccellenze della nostra isola sia solo il primo passo verso una nuova stagione di riscatto e di sviluppo del sistema delle produzioni ittiche sarde ed in questo senso **Marco Scalas, Presidente Regionale di Coldiretti** sollecita il neo Assessore regionale dell’Agricoltura Oscar Cherchi affinché garantisca adeguata sensibilità verso un settore che ha pagato in modo eccessivo l’accorpamento all’interno dell’Assessorato dell’Agricoltura, senza nemmeno l’istituzione di una **Direzione Generale della Pesca** e che oggi necessita di maggiori attenzioni a partire dalla dotazione organica degli Uffici del Servizio, ad oggi non idonea a dare risposte alle numerose problematiche del settore.

Mauro Manca
IMPRESAPESCA COLDIRETTI



**COLDIRETTI
IMPRESAPESCA**

ASA-Associazione Acquacoltori

La Scheda

Il settore pesca in Sardegna

Imprese operanti in Italia nel settore della Pesca

N° 12.230 imprese

La Pesca in Sardegna

N° 1.337 imbarcazioni

Distribuzione Territoriale Imbarcazioni

Capitaneria	N° Imbar.
CP Cagliari	554
CP Oristano	347
CP Olbia	123
CP Porto Torres	241
CP La Maddalena	72
Sardegna	1.337

Produzione della pesca in Sardegna	Quantità (tonnellate)
Totale Pesci	5.678
Totale Molluschi	1.400
Totale Crostacei	416

Fonte: Istat-Laore



**COLDIRETTI
IMPRESAPESCA**

La Scheda

L'acquacoltura in Sardegna

L'acquacoltura in Sardegna

N° 21 allevamenti

N° Addetti impiegati

450

Produzione dell'Acquacoltura in Sardegna (anno 2009)	Quantità (tonnellate)
Mitili	10.662
Orate	1.385
Spigole	646
Anguille	104
Trote	58
Altri (Saraghi, muggini e ombrine)	45
Ostriche	6

Fonte: Istat-Laore



**COLDIRETTI
IMPRESAPESCA**

Alcuni dati ISMEA (Check-up 2010) relativi al commercio di prodotti ittici in Italia:

- Importazioni di prodotti ittici in Italia nel 2010 **Tonn. 923.000**
- Produzione ittica in Italia (pesca + acquacoltura) nel 2010 **Tonn 478.000**
- Export italiano di prodotti ittici nel 2010 **Tonn 138.000**
- **Saldo normalizzato delle importazioni -74%** (70% nel 2008; 69% nel 2007; 67% nel 2006)
- Principali specie ittiche importate in Italia: **Mitili o Cozze, Salmoni, Orate, Spigole;**
- Incidenza della pesca + acquacoltura sul PIL nazionale è dello **0.1%**
- Incidenza della pesca tradizionale sulle produzioni interne **51.1%**
- Incidenza dell'Acquacoltura italiana sulle produzioni interne **48.9%**
- Consumo pro capite di prodotti ittici **Kg 20.5** (ril. anno 2008, nel 2006 Kg 22.1)

Alcuni dati statistici ISMEA sull'acquacoltura italiana; rif anno 2008:

- Impianti di acquacoltura censiti in Italia n° **993**
 - Intensivo n° 534
 - Estensivo e semintensivo n° 100
 - Molluschi n° 359
- Produzione Acquacoltura Italiana anno 2008 Tonn. **237.520**
 - Mitili o cozze e vongole 69%
 - Trote 17%
 - Orate e Spigole 8%
 - Altre specie 6%