

# Non è tutto salmone quel che riluce

DAL NOSTRO INVIATO

ELVIRA NASELLI

BERGEN

UNA MACCHINA gigantesca che vale quasi sei miliardi di dollari all'anno di esportazione. C'è poco da scherzare, e infatti i norvegesi non scherzano affatto su quella che è diventata la loro principale attività, dopo il petrolio. L'acquacoltura, che vuol dire essenzialmente allevamento del salmone, è regolamentata da leggi e regolamenti, che stabiliscono licenze, zone in cui installare gli impianti, monitoraggi dell'impatto ambientale, utilizzo di farmaci, tipologia di mangime e, più in generale, la salute del pesce. E ispezioni, settantamila all'anno. Con monitoraggi dei residui dei trattamenti sanitari. Il salmone norvegese è sempre più richiesto all'estero. Anche in Italia, dove le importazioni sono in continua crescita e hanno raggiunto l'anno scorso le quasi 45mila tonnellate. Piace perché è facile da trovare, perché non ha un costo eccessivo, si prepara facilmente, ed è adatto anche ai bambini che spesso non amano sapori troppo decisi. Infine è versatile: si trova fresco intero, a tranci, sfilettato, ma anche congelato o affumicato. Allevato, selvaggio, difficile da reperire fresco ma che si trova invece facilmente affumicato, e biologico allevato, ancora una percentuale risibile ma in continua ascesa.

Allevano salmoni le famiglie che prima si dedicavano alla pesca delle aringhe, ma ci sono anche aziende di dimensioni maggiori.

Complessivamente, un settore che dà lavoro a oltre 24.000 persone. Certo, il territorio si presta particolarmente, con 130.000 chilometri di costa e tutti questi fiordi che garantiscono acqua fresca e correnti. Però c'è anche l'estrema attenzione ad una crescita che tenga conto delle esigenze ambientali, soprattutto per quel che riguarda l'impatto che questi stabilimenti hanno sulle acque. Enormi gabbie rotonde al centro dei fiordi, larghe fino a duecento metri, profonde anche 50, e ancorate sul fondo dell'oceano, con telecamere che inquadrano il fondo delle gabbie per monitorare il comportamento animale, e un affollamento di pesci che arriva al 2,5 per cento. I salmoni, inoltre, sono vaccinati contro diverse malattie, cosa che ha ridotto del 99 per cento l'utilizzo di antibiotici, che certamente preoccupa i consumatori.

Non è diminuito, invece, l'utilizzo di farmaci contro i parassiti, il 41 per cento dei trattamenti, perché i salmoni hanno un nemico naturale: il pidocchio di mare. Che attacca anche le trote di allevamento (la specie iridea) rendendo il pesce inutilizzabile. «Un fenomeno di dimensioni crescenti negli ultimi anni - spiega Antonello Paparella, microbiologo dell'università di Teramo - fino a diventare una delle principali voci di spesa del sistema produttivo anche perché questi parassiti sono diventati progressivamente resistenti alla maggior parte dei farmaci e richiedono azioni estensive di controllo, con la necessità poi di monitorare i residui di farmaco nell'ambiente e nel pesce stesso. Negli ultimi anni, però, sono stati studiati prodotti farmacologicamente attivi di origine naturale, che hanno mostrato buona efficacia: oli essenziali ottenuti da piante aromatiche come chiodi di garofano e origano. Ancora più interessante potrebbe rivelarsi l'uso di idrolati, cioè di sottoprodotti della distillazione degli oli essenziali, che possono essere più facilmente dispersi nell'acqua. Questi "farmaci naturali", utilizzati dalle piante per proteggersi da infezioni e parassiti, potrebbero rivelarsi una risorsa strategica per l'acquacoltura, perché i parassiti non hanno mai incontrato in natura queste molecole e più difficilmente possono acquisire resistenza».

Infine c'è il capitolo degli omega 3, che variano a seconda dell'alimentazione e sono diminuiti negli anni. Perché pochi sanno che i salmoni vengono nutriti con un mangime che è composto fino al 70 per cento da vegetali, soprattutto soia (non Ogm), mais o girasole. E con quantità variabili di astaxantina sintetica, che dà il colore rosato che in natura è garantito dalla dieta a base di crostacei. «Il contenuto di omega 3 nel salmone allevato spiega Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket - dipende dal dosaggio tra farine vegetali e animali. Se ben dosate gli omega 3 finali saranno simili a quelli del prodotto selvaggio. E sarebbe utile che fossero le istituzioni a dare regole precise in merito. Così come sarebbe interessante avere un certificato anisakis free, visto il forte interesse per il prodotto crudo e gli studi norvegesi che dimostrano l'assenza del parassita nel salmone allevato».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

## TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI

