

"Acquacoltura: Italia al top nella Ue ma ora serve più trasparenza"

18
Economia

Acquacoltura, Italia al top nella Ue ma ora serve più trasparenza

► Il settore è frenato da norme antiquate che non rendono evidente la tracciabilità

IL NOGO

ROMA Il pesce gatto, coi suoi lunghi baffoni, è brutto assai. Eppure, quasi privo di spine e con carni saporite, è molto apprezzato in cucina. Ancor di più dai circa 300 addetti che mantengono le loro famiglie grazie agli allevamenti nelle acque dolci di Emilia Romagna e Veneto. Una produzione non particolarmente imponente (600 tonnellate lo scorso anno) ma che sta crescendo come tutta l'itticoltura italiana. Nel 2017 la produzione italiana di pesce allevato - in mare aperto e negli impianti a terra - è tornata a crescere, raggiungendo un valore di 287,976 milioni di euro, a fronte di 59.300 tonnellate di pesce. Ancora troppo poco considerando che l'80% del pesce consumato in Italia (compreso il pesce in mare aperto) è importato, con un disavanzo di 5 miliardi di euro nella bilancia import-export di settore.

ATTIVISMO

Nell'acquacoltura l'Italia, assieme a Spagna e Francia, è invece tra i Paesi più attivi. Treanta le specie allevate, ma cinque da sole coprono più del 90% della produzione nazionale: la trota (acquacoltura), la spigola e l'orata (acque marine) e tra i molluschi, i mitili e le vongole veraci. L'Emilia e il Veneto rappresentano circa il 50% della produzione, seguite dal Veneto (17%), Friuli Venezia Giulia (13%), Puglia (9%) e Lombardia (4%). «L'Italia - spiega Valentina Tepedino di Eurofishmarket, responsabile nazionale della Società veterinaria di medicina preventiva - sta dimostrando che gli allevamenti sono sostenibili e che i vecchi e poco ecologici sistemi di allevamento sono superati. Il limite è che la nuova realtà non è conosciuta e i consumatori non sanno dove e come informarsi».

«L'acquacoltura italiana è sostenibile a 360 gradi», afferma Andrea Fabris, direttore dell'Associazione Piscicoltori Italiani. «La chiarezza - spiega - è indispensabile, perché il consumatore preferisce il prodotto made in Italy, riconoscendo la serietà e la qualità della filiera nazionale».

Significativa l'esperienza legata alla trota di cui l'Italia, con 35.100 tonnellate è la prima produttrice nel continente. «Allevarla - spiega Pier Antonio Salvador, presidente dell'Api - è un'arte perché è sensibilissima all'inquinamento e riesce a vivere esclusivamente in acque purissime». Altro primato indiscusso riguarda la produzione di caviale da acquacoltura: oltre 45 tonnellate nel 2017, esportate in gran parte in Russia. Come dire che vendiamo perfino il ghiaccio agli esquimesi.

Vasche più ampie e minore densità di allevamento, mangimi da green economy, minor impatto ambientale spingono il settore dell'acquacoltura a crescere in tutta Europa. Un'accelerazione potrebbe arrivare con l'approvazione - si spera entro la fine della legislazione europea del prossimo maggio - del nuovo regolamento sui controlli. «I programmi di semplificazione burocratica - sostiene Marco Gilmozzi, presidente della Federazione Europea dei Produttori di Acquacoltura - potrebbero garantire ben 250 mila nuovi posti di lavoro». Ulteriori sviluppi sono attesi dall'acquaponica, il sistema di produzione ecosostenibile in grado di coniugare acquacoltura e idroponica. «Metodi innovativi - spiegano a Federcoppesca - che potrebbero fare breccia nei consumatori, sempre più aperti a sperimentare cibi nuovi purché privi di rischi per la salute». A due passi da Roma, a Monte Porzio Catone, è in corso l'esperienza italiana più interessante: quattro neolaureati in biotecnologie, giovanissimi - 104 anni in totale - hanno messo su The Circle, una farm di coltivazione idroponica aderente alla Cia. Che tradotto in parole povere vuol dire che nello stesso spazio allevano pesci e coltivano ortaggi, tagliando costi, superfici, energia e fertilizzanti fino al 90%.

Carlo Ottaviano
© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA

Acquacoltura made in Italy
Dati 2017
Produzione **60.000 tonnellate**
Per un valore di **287 milioni di euro**
Occupati **14 mila (7 mila diretti + 7 mila indotto)**
Allevamenti **750 (nord 80%, centro 15%, sud 25%)**

Italia leader in Europa nella produzione
L'1° produttore Ue di:

- trota
- caviale da acquacoltura
- vongole veraci

Le 10 specie più allevate per valore della produzione
In milioni di euro

Trota	114
Orate	73,5
Spigole	48,5
Anguille	10
Cefali	9,5
Storione	7
Salmerino di fonte	3,6
Pesce gatto	3,3
Carpe	2,7
Ombrine	1,9

Miseria e Nobiltà
Enrico Cisetto

Il mostro del debito quasi tutto in mani st

Se lo spread a 215 punti desta una legittima e doverosa preoccupazione, meno comprensibile è che susciti stupore e del tutto inaccettabile che aizzi l'indebita e inutile litania del "complotto". La verità che va tenuta d'occhio è che per sfamare il drago del debito pubblico dobbiamo emettere ogni anno 400 dei 2.300 miliardi di stock, il cui prezzo lo fa la legge della domanda e dell'offerta. Se andiamo a vedere nel dettaglio, circa un terzo del debito pubblico è in mani straniere. E se anche era il 50% prima del 2011, quel 32% estero ci obbliga a tener conto di chi ci guarda da fuori e ci giudica. Specie se partner europei, visto il primo investitore estero nel nostro debito è la Francia, con banche e assicurazioni che detengono oltre 250 miliardi di Btp, più del triplo degli 83,2 miliardi posseduti dai tedeschi, che rimangono comunque i secondi. Seguono poi le banche spagnole (44,6 miliardi), gli Usa (42,3), il Regno Unito (30), il Giappone (27,6). Per quanto riguarda i singoli soggetti, poi, si va da Deutsche Bank (12 miliardi) ad Allianz (25 miliardi) e Axa (22,5), fino al fondo BlackRock, che possiede 10 miliardi. Ed è proprio da questi operatori finanziari che arriva la spiegazione del perché il nostro decennale sia del 2,45%, mentre in Spagna, con il governo che è caduto, sia solo dell'1,4%. E Panko, uno dei più grandi investitori mondiali in reddito fisso, spiega laconicamente la decisione, già di mesi fa, di

ridurre la sua nostra debito del 2% o anche politici in sedi candida. A q basta rifugiar nazionali del debito? No, vi 624 mila di, stato acquisto italliano, nella conteggiata monetari. E ne proprio titoli soffermano a Pi di investimenti sono poi in po miliardi, pari totale. A quest di mercato na; chiedere un co diverso da que colleghi stran E se anche negli calata di 28,8 tr debito pubblico famiglie e imp 120,2 miliardi. Gli possiamo a da domani i ho saranno più de ma in "nuove caso di Banca portafoglio il r titoli sovrani i cifra raddoppi anni per effet straordinario promosso dal stragrande m di intermedia e persone fisic non si deve ch eroi o i patriot ne frega dello @ecisetto)

ni saporite, è molto apprezzato in cucina. Ancor di più dai circa 300 addetti che mantengono le loro famiglie grazie agli allevamenti nelle acque dolci di Emilia Romagna e Veneto. Una produzione non particolarmente imponente (600 tonnellate lo scorso anno) ma che sta crescendo come tutta l'itticoltura italiana.

Venezia Giulia (13%), Puglia (9%) e Lombardia (4%). «L'Italia - spiega Valentina Tepedino di Eurofishmarket, responsabile nazionale della Società veterinaria di medicina preventiva - sta dimostrando che gli allevamenti sono sostenibili e che i vecchi e poco ecologici sistemi di allevamento sono superati. Il limite è che la nuova realtà non è conosciuta e i consumatori non sanno dove e come informarsi».

«L'acquacoltura italiana è sostenibile a 360 gradi», afferma Andrea Fabris, direttore dell'Associazione Piscicoltori Italiani. «La chiarezza - spiega - è indispensabile, perché il consumatore preferisce il prodotto made in Italy, riconoscendo la serietà e la qualità della filiera nazionale».

Significativa l'esperienza legata alla trota di cui l'Italia, con 35.100 tonnellate è la prima produttrice nel continente. «Allevarla - spiega Pier Antonio Salvador, presidente dell'Api - è un'arte perché è sensibilissima all'inquinamento e riesce a vivere esclusivamente in acque purissime». Altro primato indiscusso riguarda la produzione di caviale da acquacoltura: oltre 45 tonnellate nel 2017, esportate in gran parte in Russia. Come dire che vendiamo perfino il ghiaccio agli esquimesi.

Vasche più ampie e minore densità di allevamento, mangimi da green economy, minor impatto ambientale spingono il settore dell'acquacoltura a crescere in tutta Europa. Un'accelerazione potrebbe arrivare con l'approvazione - si spera entro la fine della legislazione europea del prossimo maggio - del nuovo regolamento sui controlli. «I programmi di semplificazione burocratica - sostiene Marco Gilmozzi, presidente della Federazione Europea dei Produttori di Acquacoltura - potrebbero garantire ben 250 mila nuovi posti di lavoro». Ulteriori sviluppi sono attesi dall'acquaponica, il sistema di produzione ecosostenibile in grado di coniugare acquacoltura e idroponica. «Metodi innovativi - spiegano a Federcoppesca - che potrebbero fare breccia nei consumatori, sempre più aperti a sperimentare cibi nuovi purché privi di rischi per la salute». A due passi da Roma, a Monte Porzio Catone, è in corso l'esperienza italiana più interessante: quattro neolaureati in biotecnologie, giovanissimi - 104 anni in totale - hanno messo su The Circle, una farm di coltivazione idroponica aderente alla Cia. Che tradotto in parole povere vuol dire che nello stesso spazio allevano pesci e coltivano ortaggi, tagliando costi, superfici, energia e fertilizzanti fino al 90%.

Carlo Ottaviano
© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA

Le 10 specie più allevate per valore della produzione
In milioni di euro

Trota	114
Orate	73,5
Spigole	48,5
Anguille	10
Cefali	9,5
Storione	7
Salmerino di fonte	3,6
Pesce gatto	3,3
Carpe	2,7
Ombrine	1,9

di caviale da acquacoltura: oltre 45 tonnellate nel 2017, esportate in gran parte in Russia. Come dire che vendiamo perfino il ghiaccio agli esquimesi.

Vasche più ampie e minore densità di allevamento, mangimi da green economy, minor impatto ambientale spingono il settore dell'acquacoltura a crescere in tutta Europa. Un'accelerazione potrebbe arrivare con l'approvazione - si spera entro la fine della legislazione europea del prossimo maggio - del nuovo regolamento sui controlli. «I programmi di semplificazione burocratica - sostiene Marco Gilmozzi, presidente della Federazione Europea dei Produttori di Acquacoltura - potrebbero garantire ben 250 mila nuovi posti di lavoro». Ulteriori sviluppi sono attesi dall'acquaponica, il sistema di produzione ecosostenibile in grado di coniugare acquacoltura e idroponica. «Metodi innovativi - spiegano a Federcoppesca - che potrebbero fare breccia nei consumatori, sempre più aperti a sperimentare cibi nuovi purché privi di rischi per la salute». A due passi da Roma, a Monte Porzio Catone, è in corso l'esperienza italiana più interessante: quattro neolaureati in biotecnologie, giovanissimi - 104 anni in totale - hanno messo su The Circle, una farm di coltivazione idroponica aderente alla Cia. Che tradotto in parole povere vuol dire che nello stesso spazio allevano pesci e coltivano ortaggi, tagliando costi, superfici, energia e fertilizzanti fino al 90%.

Carlo Ottaviano
© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA