

FEBBRAIO 2022 - N. 2

Ispira il tuo benessere

Sta bene

2,00 €

**mRNA
PERCHÉ
CI RENDE
IMMUNI**

**Sbiancamento
ora lo puoi fare
anche se hai
i denti sensibili**

D'INVERNO, BRUCI DI PIÙ

**e con l'outfit giusto
non soffri il freddo**

**QUEST'ANNO
IL TUO SGUARDO
SARÀ PIÙ GIOVANE
(con un aiutino)**

**TROPPI
ZUCCHERI?
ABBASSALI
CON MENU,
INTEGRATORI
E FITNESS**

4

**ESERCIZI
di fisioterapia
contro vertigini
e mal di testa**

**COPPIA
IL NUOVO
TREND:
DUE CUORI
E DUE
CAPANNE**

Stile Italia Edizioni



22202 >

PESCE È UNA QUESTIONE DI ALLEVAMENTO

La maggiore attenzione al benessere animale garantisce prodotti di qualità superiore e riduce l'impatto ambientale: anche in Italia si va diffondendo l'acquacoltura bio

di Elisa Buson

Entro il 2030, il 57% del pesce che metteremo in tavola sarà allevato e non pescato. Lo dicono le ultime proiezioni elaborate dall'OCSE (l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico) e dalla FAO (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura). Del resto il sorpasso dell'acquacoltura sulla pesca è già in atto, spinto dal progressivo impoverimento di mari e fiumi e dall'insaziabile richiesta del mercato globale. È dunque logico aspettarsi che all'aumento dei pesci allevati in vasche e gabbie corrisponda un uso più esteso di farmaci per combattere le loro malattie: una questione rilevante per la salute dell'ambiente e, indirettamente, anche per la nostra. Nessun allarmismo, sia chiaro.

L'uso di farmaci in Europa è sotto controllo veterinario

Va infatti detto che l'impiego di farmaci in acquacoltura è inferiore a quello degli allevamenti di polli, bovini, suini e che qualsiasi sostanza può essere somministrata agli animali solo ed esclusivamente sotto controllo veterinario, per lo meno in Europa. A ulteriore tutela del consumatore, poi, i prodotti sul

ANCHE LORO SI VACCINANO

La ricerca punta su vaccinazioni mirate per ridurre l'impiego di farmaci veterinari e rendere l'acquacoltura più rispettosa dell'ambiente e della salute umana. «Attualmente esistono solo pochi tipi di vaccino autorizzati in Italia, ma si sta lavorando per svilupparne di nuovi, anche "su misura" del singolo allevamento, e per trovare vie di somministrazione che li rendano più efficaci e meno costosi», spiega Fabrizio Capocci, biologo del Centro di Zootecnia e Agricoltura del CREA. L'utilizzo dei vaccini potrebbe ridurre la necessità di ricorrere agli antibiotici, i farmaci più utilizzati in acquacoltura. In

Italia vengono usati solo se indispensabili nei pesci più giovani, sotto stretto controllo veterinario, per tempi limitati e molto distanti dal momento in cui gli animali vengono commercializzati, in modo da garantire l'assenza di tracce del medicinale nelle loro carni. →

mercato italiano vengono sottoposti a scrupolosi controlli per verificare la salubrità del cibo che finisce nel nostro piatto. Ma d'altra parte, non sono ancora chiari gli effetti che i farmaci veterinari usati in acquacoltura possono avere sull'ecosistema.

I medicinali, però, inquinano le acque. Secondo un recente studio pubblicato su *Environmental Sciences Europe* da un team di esperti selezionato dall'Agenzia europea per i medicinali (Ema), una quantità pari fino a tre quarti della dose di farmaco somministrata può finire dispersa nell'ambiente, rappresentando una minaccia per la flora e la fauna selvatiche che vivono in prossimità degli impianti. «Non sappiamo ancora quali effetti ne possano derivare, perché i farmaci approvati specificatamente per l'acquacoltura si contano sulle dita di una mano e spesso si sovrappone con medicinali indicati per l'uso negli animali terrestri di cui non è stato valutato l'impatto sull'ecosistema acquatico», afferma Sara Villa, professore di ecotossicologia all'Università di Milano-Bicocca e unica rappresentante italiana nel Gruppo di lavoro dell'Ema. «La fauna selvatica

L'acquacoltura in Italia

**521 imprese
690 impianti**

**131.977
tonnellate di pesce prodotte**

Con l'entrata in vigore della nuova legislazione europea sul bio saranno imposti controlli ancora più stringenti

→ tica, che include anche le specie destinate al consumo umano come pesci e crostacei, può essere influenzata negativamente dalle acque reflue che contengono residui farmaceutici: è possibile che si sviluppino anche fenomeni di antibiotico-resistenza. Infine, un altro aspetto da tenere in considerazione è quello relativo ai fanghi di scarico degli impianti di acquacoltura, per i quali è prevista la possibilità di impiego sui terreni agricoli.

Occorre avere cura del benessere animale

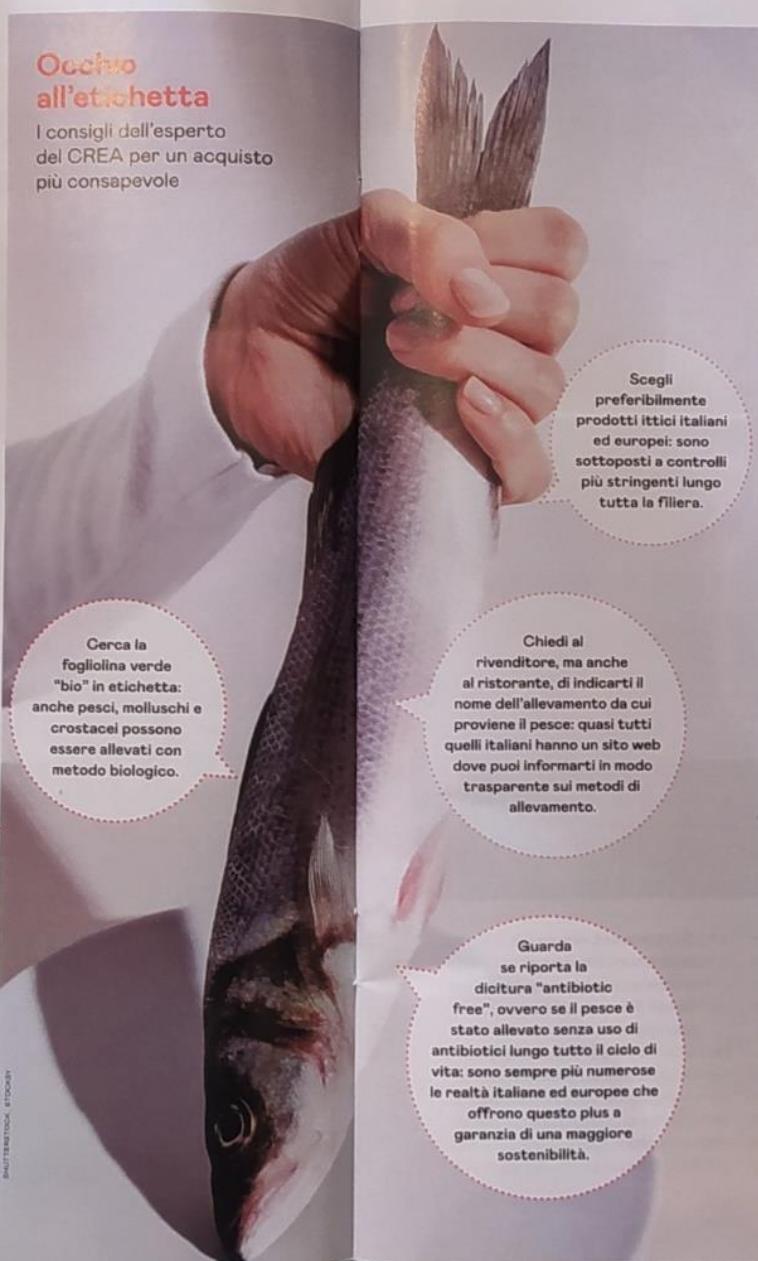
Le incognite sono molte e dunque, per un principio di precauzione, le nuove linee guida europee raccomandano di ridurre l'uso di farmaci. Come? «Investando sulle buone pratiche che migliorano il benessere animale», spiega Fabrizio Capocci, biologo del Centro di Zootecnia e Agricoltura del CREA, il più importante ente italiano di ricerca agroalimentare. «Perseguire il benesse-

Carta d'identità dei molluschi bio



① Possono essere allevati solo in aree marine estremamente pulite e controllate, di classe A in base a criteri microbiologici fissati dalla normativa comunitaria o in zone di stato ecologico buono o elevato secondo normative di qualità ambientale.

② Nel caso dei molluschi bivalvi (cozze, vongole) può essere usato seme selvatico raccolto al di fuori dell'unità di produzione a condizione che non siano arrecati danni all'ambiente, oppure seme prodotto da schiuditor certificati biologici.



Occhio all'etichetta

I consigli dell'esperto del CREA per un acquisto più consapevole

Cerca la fogliolina verde "bio" in etichetta: anche pesci, molluschi e crostacei possono essere allevati con metodo biologico.

Scopri preferibilmente prodotti ittici italiani ed europei: sono sottoposti a controlli più stringenti lungo tutta la filiera.

Chiedi al rivenditore, ma anche al ristorante, di indicarti il nome dell'allevamento da cui proviene il pesce: quasi tutti quelli italiani hanno un sito web dove puoi informarti in modo trasparente sui metodi di allevamento.

Guarda se riporta la dicitura "antibiotic free", ovvero se il pesce è stato allevato senza uso di antibiotici lungo tutto il ciclo di vita: sono sempre più numerose le realtà italiane ed europee che offrono questo plus a garanzia di una maggiore sostenibilità.

PRINCIPALI SPECIE PRODOTTE IN ACQUACOLTURA



milti mediterraneo
40,4%



trout
27,8%



vongola verace
19,9%



orata
5,2%



spigola
3,5%

Oltre agli ingredienti costitutivi, come proteine e acidi grassi, questi mangimi contengono anche ingredienti funzionali, come gli antiossidanti, che si sono dimostrati in grado di migliorare la salute dell'animale e le sue qualità organolettiche. Del resto un pesce felice è un pesce più buono e sano, anche secondo la filosofia dell'acquacoltura biologica, che nel suo disciplinare proibisce l'utilizzo di antibiotici preventivi, sostanze chimiche e ormoni per la riproduzione.

La "foglia europea" è una garanzia

«L'acquacoltura bio è nata ufficialmente nel 2008 ma è ancora poco sviluppata in Italia», sottolinea il ricercatore del CREA. «Ci sono alcune realtà che iniziano a consolidarsi in Puglia, Calabria e Sardegna: producono principalmente branzini e orate e per le quantità ancora limitate riforniscono soprattutto i mercati locali. Sono invece più affermati gli impianti di molluscoltura bio nel nord Adriatico, con una produzione che riesce ad arrivare nei supermercati». Questi prodotti bio possono essere riconosciuti dalla classica "foglia europea" disegnata sull'etichetta, un simbolo che da quest'anno assume ancora più valore, perché l'entrata in vigore della nuova legislazione europea sul bio impone controlli ancora più stringenti. ●

③

La produzione di molluschi bivalvi bio è praticata in aree delimitate da paletti o altri segni visibili ed è eventualmente racchiusa in sacche di rete, gabbie o altri manufatti. Devono essere usati, ove possibile, materiali alternativi alla plastica come la canapa.

④

La densità di allevamento non può essere superiore a quella usuale nella produzione di molluschi non biologici. Gli organismi incrostanti sono rimossi a mano o con mezzi fisici ed eventualmente rigettati in mare a debita distanza.

⑤

In base alla classificazione delle acque, i molluschi possono essere immessi direttamente sul mercato (classe A) o previa stabulazione in impianti dedicati (classe B o C) per un tempo che varia con la concentrazione del batterio *E. coli* nel prodotto.