



L'acquacoltura quale complemento della pesca sostenibile

L'acquacoltura rappresenta uno dei punti cardine della strategia "dal produttore al consumatore", per una produzione sana e sostenibile, e su di essa sono rivolte le speranze di colmare la mancanza di prodotti ittici derivante dalla riduzione dello sforzo di pesca.

Nel "progettare un sistema alimentare giusto, sano e rispettoso dell'ambiente", il Green Deal assegna un ruolo chiave all'acquacoltura, riconoscendo le potenzialità del settore acquicolo dell'Unione considerato tra i settori economici più innovativi, sostenibili, con elevato potenziale tecnologico e possibilità di rispondere alle sfide del cambiamento climatico. L'acquacoltura fornisce inoltre alimenti sani che rappresentano una parte essenziale della dieta dei Paesi europei, dove il consumo di alimenti ricchi di grassi, zuccheri e sale ha effetti negativi sulla salute e sul benessere con conseguenti costi per la collettività.

L'acquacoltura italiana produce 150.000 tonnellate di prodotti ittici freschi per un valore complessivo di circa 506 milioni di euro (dati Eurostat 2017). Solo la molluschicoltura contribuisce con oltre 100.000 tonnellate/anno, garantendo assieme alla piscicoltura estensiva in aree umide un'ampia gamma di servizi ecosistemici (servizi di regolazione e controllo, mantenimento di habitat e biodiversità, sottrazione di nutrienti e anidride carbonica dall'ambiente) che vanno ben oltre il valore economico del settore. Oltre a rappresentare una fonte sostenibile di proteine di alta qualità, acidi grassi omega-3 a catena lunga, fitosteroli e altri micronutrienti chiave come B-12 e ferro.

A ciò si aggiunge il forte ruolo che riveste dal punto di vista sociale e della coesione territoriale, specie quanto risiede in aree ritenute "marginali", portando lavoro e favorendo l'inclusione.

Dr. Giuseppe Prioli – A.M.A. Associazione Mediterranea Acquacoltura