

Pesci allevati ogm free e senza medicinali. E' l'acquacoltura biologica che rappresenta un mercato ben preciso, orientato alla qualita' e alla tracciabilita'. Su un totale di 19.000 tonnellate di orate e spigole allevate in modo tradizionale, la produzioni bio rappresenta il 2-3%. Si tratta di un mercato emergente ma ancora di nicchia, visto che il valore totale dell'acquacoltura e' di 562 milioni di euro pari al 45% della pesca nazionale. Il problema sta negli alti costi di produzione e certificazione, che incidono pesantemente sul fatturato degli operatori e quindi sui prezzi finali. Ad essere bio, secondo il Cirspe, sono solamente orate e spigole che rispondono in ogni singola fase di un processo di filiera disciplinato. Semplici ma precise le regole a cui l'imprenditore deve attenersi: disporre di avannotti da semina certificati bio, avere una densita' di semina inferiore rispetto agli allevamenti tradizionali, curare l'alimentazione con mangimi privi di organismi transgenici, senza alcun tipo di antibiotici, medicinali o stimolanti della crescita; una misura, questa che va ad incidere nei tempi di allevamento. Immediati i riscontri economici di questo processo, i cui costi di produzione aumentano complessivamente del 30%, gravando sulla commercializzazione; un peso che il consumatore soprattutto in un momento come questo, accetta con difficolta'. Di produzioni biologiche in acquacoltura se ne parla dal 2001 grazie ad un progetto di Uniprom, il consorzio per la promozione dei prodotti ittici delle associazioni di categoria. Se allora era un'iniziativa pionieristica finalizzata a verificarne la validita' tecnica e la sostenibilita' economica, oggi occorre garantire un futuro a questo mercato. Come? Secondo l'istituto di ricerca, sensibilizzando il consumatore circa il valore della qualita' certificata non solo per frutta e verdura, ma anche per il pesce. (ANSA).