

Atti del

XXIV CONVEGNO NAZIONALE S.I.P.I.

Società Italiana di Patologia Ittica

TORINO, 11-13 ottobre 2018

Castello del Valentino

*In collaborazione con Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e Politecnico di Torino*



BLUE ECONOMY IN ACQUACOLTURA ED ECO-COMPATIBILITÀ AMBIENTALE

Pastorino P.^{1,2}, Pizzul E.², Prearo M.¹

¹Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; ²Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Trieste

L'acquacoltura, soprattutto quella di tipo intensivo, può produrre grandi quantità di residui inquinanti, come del resto avviene per altre forme di produzione animale intensiva. Tuttavia, mentre gli scarti degli allevamenti che producono animali terrestri non raggiungono direttamente i corpi idrici recettori, gli impianti di acquacoltura a terra e, soprattutto le gabbie a mare, possono creare impatti più diretti sugli ambienti acquatici. Se invece si confronta l'impronta idrica dell'acquacoltura con l'agricoltura, quest'ultima vede un reale consumo della risorsa idrica per evaporazione o infiltrazione nel suolo, mentre l'acquacoltura restituisce al corpo idrico ricevente la pressoché totale quantità di acqua captata. Le caratteristiche fisiche e soprattutto chimiche delle acque impiegate possono però subire delle modificazioni dovute soprattutto all'alimentazione ed alle attività metaboliche dei pesci che provocano il rilascio nell'ambiente di composti azotati tossici, nutrienti e residui di antibiotici. L'effetto del rilascio di tali sostanze può quindi determinare inquinamento nell'ambiente in cui vengono riversate e dare origine a problematiche di tipo ambientale, come ad esempio una eutrofizzazione diffusa, specialmente nelle aree a basso idrodinamismo. Il ruolo centrale che l'acquacoltura riveste nel settore ittico, rende necessario il superamento di alcuni fattori che possono impedire lo sviluppo duraturo e sostenibile del comparto nel pieno rispetto dell'ambiente circostante. Tuttavia, nonostante gli impatti, numerosi passi sono stati fatti dalla ricerca scientifica sia sui mangimi, sia sugli approcci produttivi che ne consentano il suo inquadramento tra le attività produttive ecocompatibili e di sostenibilità ambientale. Lo sviluppo sostenibile consiste nella gestione e nella conservazione delle risorse naturali abbinate ad innovazioni tecnologiche in modo da assicurare la soddisfazione delle necessità dell'uomo, per le presenti generazioni e per le future. Nel corso della presentazione verrà illustrato lo stato dell'arte e le principali ricerche condotte sull'argomento.

I PRODOTTI ITTICI A CHILOMETRO ZERO

Cavazza G.^{1,2}, Zuccaro G.¹, Grispan M.¹

¹Azienda Agricola Fattoria del Pesce, via del Porto, 26 – Cassolnovo (PV); ²Laboratorio Specialistico di Ittiopatologia, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino

Attraverso l'utilizzo di un approccio sistemico, volto a ridurre l'impatto ambientale, si ottengono alimenti che tutelano e valorizzano il territorio locale. Il concetto di chilometro zero promuove il commercio e la produzione in prossimità del luogo d'origine, garantendo qualità, freschezza, rispetto dell'ambiente, riducendo l'impatto e i costi del trasporto.

La filiera corta permette al consumatore di acquistare prodotti ecosostenibili, caratterizzati dal rispetto della stagionalità e da metodi di allevamento responsabile.

I prodotti ittici sia della pesca che d'acquacoltura si inseriscono perfettamente nell'ambito della filosofia Blue Economy e del chilometro zero, grazie all'evoluzione della filiera produttiva e dei canali distributivi.

I mercati rionali, recentemente rivalutati, e lo sviluppo di nuove piattaforme di acquisto come ad esempio “*La ruche qui dit oui*” e i gruppi di acquisto solidale (G.A.S) promuovono il commercio dei prodotti in linea con i principi Blue Economy.

Valorizzazione e cura del territorio portano sulle nostre tavole alimenti genuini, prodotti a pochi passi da casa.