

Non puoi attraversare il mare semplicemente stando fermo e fissando le onde

Rabindranath Tagore, filosofo

RISORSE ALIMENTARI L'ACQUACOLTURA IPERPRODUTTIVA

La moltiplicazione dei pesci

DI GUIDO ROMEO

La rivoluzione blu che promette di aumentare le risorse alimentari del Pianeta è già cominciata al largo delle coste dell'isola di Hawaii. Qui, ancorata tra i 50 e i 60 metri di profondità per sfuggire all'impatto delle onde, galleggia una gabbia alta più di 20 metri nella quale nuotano 300mila tonni "yellowfin", richiestissimi sia per il consumo fresco come pregiato sushi, sia per l'inscatolamento industriale. «La bellezza di questo sistema è il suo ridottissimo impatto ambientale e la sua grande produttività» spiega Neil Sims, direttore scientifico della Kona Blue, la start-up che quattro anni fa ha cominciato a sviluppare questi nuovi sistemi di maricoltura offshore e oggi incassa i suoi primi profitti.

Con il crescente sfruttamento delle risorse aleutiche, l'acquacoltura è una delle tecniche più promettenti per far fronte alle crescenti richieste dei mercati mondiali, sia per i Paesi in via di svilup-

La Kona Blue sperimenta l'allevamento ittico efficiente e a ridotto impatto ambientale

po, sia dei Paesi più ricchi, ma solleva spesso preoccupazioni per l'ambiente. «Diversamente dalle specie di acqua dolce, per le quali la riproduzione artificiale è una tecnica consolidata, per il tonno e molti altri grandi pelagici bisogna ancora far appello all'ambiente naturale, catturando in mare sia gli avanotti da allevare, sia le sardine e le acciughe di cui si cibano» osserva Enrico Arneri responsabile dell'Istituto di scienze marine del Cnr di Ancona. La Commissione per gli oceani dell'istituto statunitense per la conservazione Pew, ha mostrato che con le tecniche tradizionali per produrre un chilo di tonno sono necessari in

media quattro chili di pesce da "foraggio".

Sims e colleghi hanno ridotto questo rapporto mettendo a punto un nuovo mangime costituito per il 50% di grassi vegetali che permette di ottenere un chilo di pesce utilizzando appena 2,5 chili di acciughe pescate in maniera sostenibile sulle coste del Cile e del Perù. La qualità del prodotto non sembra risentirne affatto, poiché il Kona Kampachi, la linea di tonno di miglior qualità dell'azienda americana, è già molto popolare anche tra gli esigentissimi maestri di sushi. Sims controlla costantemente la qualità dell'acqua e la razione di mangime distribuito ogni giorno è calcolata per evitare l'accumulo sui fondali di resti che potrebbero indurre eutrofizzazione. Uno dei vantaggi dell'allevamento in mare aperto è poi il ricambio costante dell'acqua grazie a correnti di 0,2-0,3 nodi (0,5-0,6 km/h) che assicurano una buona ossigenazione agli animali e la dispersione dei residui che producono. Sul fronte della riproduzione la Kona Blue ha inoltre sviluppato un sistema

di allevamento degli avanotti in vasche a terra prima di trasferirli in mare, ma in Giappone alcuni centri di ricerca stanno già sviluppando nuove tecniche di riproduzione artificiale dei tonni che potrebbero permettere di abbandonare per sempre la cattura in mare di uova e avanotti naturali. «L'acquacoltura, sia in mare aperto sia vicino alle coste o in acqua dolce, è molto promettente per aumentare la disponibilità di proteine nella dieta — ricorda Arneri — ma va individuato il prodotto giusto per ogni mercato». Il tonno è un pesce pregiato, con un mercato di fascia alta. Molti Paesi in via di sviluppo, soprattutto in Asia, hanno invece investito nell'allevamento di specie come carpa e pesce gatto, molto economiche e produttive o di molluschi filtranti come le cozze, che non hanno quasi bisogno di nutrienti.

guido.romeo@gmail.com