

VareseNews

Al pollo malato, preferiamo il pesce “felice”

Pubblicato: Venerdì 16 Settembre 2005

✖ Nella sede **universitaria dell’Insubria** di via Dunant a Varese in questi giorni non deve stupire se si incrociano inglesi, francesi, portoghesi, greci, lituani, russi, norvegesi. Si sta svolgendo un workshop dal titolo **"Fish welfare – il benessere del pesce"**. Si tratta di uno degli appuntamenti del progetto **"AcquaLab"** a cui aderisce l’Insubria con i suoi ricercatori e che mira a studiare in modo scientifico l’allevamento ittico.

«L’Italia ha una grande tradizione – spiega il **professor Marco Saroglia, responsabile del team di Acquacoltura ed Ittiologia del Dipartimento di Biotecnologie e Scienze Molecolari** – Un’attività iniziata in modo empirico dagli allevatori che hanno sempre dimostrato grande attenzione alla natura. Nel loro approccio hanno sicuramente fatto alcuni danni, ma la loro passione e l’esperienza hanno permesso a noi studiosi e ricercatori di lavorare in piena sinergia studiando i problemi e cercando soluzioni. Abbiamo sviluppato alcune tecniche che oggi stanno dando risultati importantissimi».

La questione non è di poco conto: mentre gli italiani sono sempre più preoccupati della qualità del cibo che arriva in tavola, il mondo della pesca da tempo ha imboccato la via naturalista: «Il mondo dell’itticoltura ha trovato sostenitori, studiosi e imprenditori sensibili alla salute e all’ambiente di vita. Se un pesce vive in un ambiente tranquillo, ricco di ossigeno, dove il cibo arriva regolarmente e non ci sono rischi o pericoli minacciosi, il suo sviluppo è armonico, le carni gustose e, soprattutto, sane».

✖ Il professor Marco Saroglia (nella foto), che sin dagli anni '80 si è sempre battuto per sostenere la necessità del benessere come forma di prevenzione anche quando si preferiva investire sulla cura delle malattie, attualmente con la sua équipe all’Insubria sta conducendo importanti studi su **tecniche rivoluzionarie di valutazione della salute dei pesci**: «Se trovassimo sufficienti finanziamenti potremmo brevettare in tempi brevi una tecnica di analisi dello stato di salute del pesce molto semplice, una sorta di "stick" veloce e sicuro come quello in commercio per confermare la gravidanza. I benefici sarebbero immediati per tutti: per chi alleva, per chi acquista e per chi consuma».

In attesa di arrivare al test, che non verrà brevettato come altre scoperte del professor Saroglia convinto che sia meglio condividere le scoperte, il team dell’Insubria è impegnato in questi giorni a divulgare le proprie conoscenze a giovani tesisti, dottorandi, ricercatori per stimolare il dibattito sullo sviluppo etico e sostenibile dell’acquacoltura e fornire competenze utili per sviluppare attività di successo in questo ambito.

In Italia, gli itticoltori aderenti alla maggiore associazione (API) assicurano standard qualitativi che si fondano proprio sulla teoria del "welfare": «Trote, cozze, spigole, orate – spiega il professore – vengono allevate in Italia con questi criteri e arrivano sulle nostre tavole con garanzie di qualità ineccepibili. Grazie, poi, al decreto che impone la certificazione della filiera produttiva, il consumatore è facilitato nelle scelte».

L’allevamento dei pesci in mare all’interno di fattorie marine, è una realtà piuttosto affermata nel mondo e si sta sempre più sviluppando anche in Italia e nel resto del Mediterraneo. Vengono allevati branzini, orate, e si sta pensando di allevare anche tonni e ricciole.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it