pofeamp.politicheagricole.it

ACQUACOLTURA.
UN'IMPRESA TRASPARENTE.

Scopri un settore in crescita e dalle grandi opportunità, per l'ambiente e per gli investimenti.

UNIONE EUROPEA

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca

Acquacoltura e benessere dei pesci

Negli acquacoltori italiani è ormai radicata la consapevolezza che garantire il benessere dei pesci equivale ad una maggiore efficienza produttiva, sicurezza e qualità dei prodotti che si ottiene attraverso un'attività responsabile, la formazione continua e la tutela degli operatori. Ciò che influenza lo stato di benessere e la salute dei pesci è una complessa rete dei fattori interconnessi tra cui la qualità dell'acqua, la gestione tecnica, sanitaria e logistica dell'allevamento e il rispetto delle severe norme vigenti in materia.

PESCE ITALIANO DI ACQUACOLTURA

Trota iridea

Pesce d'acqua dolce della famiglia dei salmonidi. È molto esigente in fatto di ambiente poiché vuole acque pure ed ossigenate. La trota viene utilizzata negli acquedotti come "termometro" della qualità dell'acqua, poiché in acque inquinate non vive. È il più importante prodotto dell'acquacoltura italiana. La riproduzione avviene tra ottobre e marzo. Può raggiungere la taglia di 7-8 kg. Viene venduta intera, già pulita e in filetti di facile preparazione.

Branzino o spigola

Vive nelle acque costiere, nelle acque salmastre delle lagune e delle foci dei fiumi, anche a salinità molto basse. Predatore della famiglia dei serranidi, si nutre di crostacei e cefalopodi. La riproduzione avviene nei mesi invernali. Può essere allevata in impianti a terra o in mare aperto, una spigola d'allevamento può superare i 3-4 kg.

Orata

Pesce di mare allevato in impianti a terra o in mare aperto. Si riproduce in condizioni controllate in autunno inverno. È diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo lungo le fasce costiere, può superare i 5 kg di peso. È un pesce ermafrodita, cioè sviluppa elementi maschili e femminili.

Anguilla

Specie presente nel Mediterraneo e nell'Atlantico. Oggi l'allevamento dell'anguilla viene effettuato in acque dolci. Si riproduce solo in maniera naturale nel Mar dei Sargassi. L'Italia è tra i primi produttori europei di anguille e parte della produzione nazionale viene esportata. Quando l'anguilla femmina raggiunge 500 gr circa, prende il nome di capitone.

Storione

Pesce un tempo tipico del Po, Livenza e del Nord Adriatico. Viene allevato in acque dolci prevalentemente nel centro-nord dell'Italia. La sua riproduzione awiene nella tarda primavera e in estate. Può raggiungere notevoli dimensioni e peso. Dalle sue uova si ricava il pregiatissimo caviale.

Ombrina

Pesce di taglia media con corpo allungato, alto e compresso lateralmente. Colorazione grigio - argentea; sul dorso, e sulla parte superiore dei fianchi, sono presenti numerose strisce sinuose, oblique, di colore dorato orlato di azzurro. Caratteristica, la bordatura nera del margine dell'opercolo; particolare, la pinna caudale di forma convessa. La bontà delle carni bianche pregiate, sode e delicate, ne fanno un prodotto commerciale di notevole interesse alimentare ed economico.