

# L'acquacoltura: una fonte importante anche durante l'emergenza coronavirus

04/05/2020

L'emergenza sanitaria da Covid 19 sta mettendo a dura prova anche il comparto dell'acquacoltura. L'approvvigionamento e la richiesta di pesce fresco da parte degli operatori stessi e dei ristoranti è bloccata. Rimangono aperte le pescherie, ma molti italiani stanno acquistando meno pesce fresco del solito, pur essendo un prodotto con valori nutrizionali importanti per un'alimentazione sana.

**I "contadini dell'acqua" oggi sono più che mai attenti a produrre qualità, a rispettare le norme di sicurezza e garantire un prodotto sano. Si tratta soprattutto di piccoli imprenditori che però si trovano davanti a una perdita di una buona parte della loro produzione con il rischio di compromettere tutto il lavoro stagionale.**

Noi consumatori possiamo cogliere il buono di questa emergenza approfittando di un'annata eccezionale di produzione ittica di alta qualità a costi molto contenuti e cambiamo le nostre abitudini di acquisto scegliendo solo prodotti freschi.

L'acquacoltura, infatti, garantisce la sostenibilità dei prodotti in quanto contribuisce a ridurre la pressione della pesca, è in grado di produrre cibo fresco, da filiere corte, estremamente controllate e dagli elevati standard qualitativi, mantenendo prezzi competitivi rispetto ai prodotti esteri.

Ricominciamo ad affidarci alle nostre pescherie di zona per consumare pesci, molluschi e crostacei provenienti dai nostri allevamenti locali, che ci offrono la massima qualità a Km0. Al momento dell'acquisto, ricordiamoci sempre di leggere l'etichetta esposta sul banco del pesce, per conoscere oltre al prezzo, anche la provenienza del pesce e il tipo di allevamento, e fare così un acquisto consapevole e sostenibile.

Ci sono diverse tipologie di specie da allevamento: trote, orate, spigole, ombrine, carpe, salmerini, cozze e vongole sono le specie più allevate in Italia. E si possono mettere a tavola tantissime ricette facili da preparare a casa. In questo periodo, avendo più tempo a disposizione, possiamo sperimentare ricette mai provate prima ([www.hellofish.it](http://www.hellofish.it) vi consiglia per ogni specie diverse ricette con spiegazioni passo passo). Inoltre, per evitare sprechi e approfittare dei prezzi in calo, possiamo acquistare il pesce fresco e congelarlo per un consumo successivo. In tempi di emergenza da coronavirus, questa potrebbe essere una soluzione per sostenere gli

allevamenti locali, le pescherie e mangiare sempre pesce di qualità in famiglia. Prima di congelarlo, il pesce va pulito per bene, eviscerato e tagliato in tranci o in filetti. Anche cozze e vongole possono essere congelate, dopo essere state cotte, insieme al loro sughetto.

Guarda il video dell'A.P.I. - Associazione Piscicoltori Italiani

*L'acquacoltura è la "coltivazione" dell'acqua per la raccolta di pesci, molluschi, crostacei e alghe. Può essere realizzata in acqua salata, salmastra, dolce e in ogni parte del mondo.*

*Se in passato l'acquacoltura ha rappresentato una pratica alternativa alla pesca, l'acquacoltura moderna rappresenta, piuttosto, una vera e propria necessità produttiva.*

*In base all'entità dell'intervento umano sull'attività di produzione, l'acquacoltura si distingue in: intensiva, estensiva e semintensiva. Scoprite su:*

*<https://www.hellofish.it/P42A0C0S394/Acquacoltura.htm>*