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 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. Scoprile su: https://www.hellofish.it/P42A0C0S394/Acquacoltura.htm