Allevare pesce e frutti di mare in maniera sostenibile

09/10/2018

Esiste un divario crescente tra consumo e produzione di prodotti ittici nell'UE. L'**acquacoltura** può contribuire in parte a colmarlo. Attualmente, un quarto del pesce e dei frutti di mare prodotti nell'UE già proviene da impianti di allevamento e altre forme di acquacoltura. In termini di volumi, i **mitili**, la **trota iridea** e il **salmone dell'Atlantico** sono le specie più allevate, seguiti da ostriche, orata, carpa comune, spigola e vongole.

L'acquacoltura europea applica norme estremamente rigorose in materia di ambiente, salute degli animali e tutela dei consumatori. Tuttavia, negli ultimi anni il settore è entrato in una fase di stallo. La nuova legislazione punta a invertire questa tendenza e stimolare l’offerta di pesce fresco, sano e prodotto localmente.