

LAVAGNA  Dodici vasche a ben 40 metri di profondità

Aqua, eccellenza per la Liguria

*Orate e branzini allevati in mare aperto
Dal 2000 prodotti forniti ai supermercati*

Nel cuore del Golfo del Tigullio, a Lavagna, c'è un'azienda d'eccellenza nel settore dell'allevamento ittico. Aqua Srl, fondata nel 2000, da 14 anni si occupa di allevamento di orate e branzini di qualità nel nostro mare, fornendo i suoi prodotti a grandi supermercati (Basko e Iper su tutti) e grossisti locali.

Non si tratta del solito pesce d'allevamento, ma di esemplari allevati in vasche circolari sommergibili che raggiungono il diametro di 19 metri che toccano i 40 metri di profondità, situate in mare aperto, a circa un miglio dalla costa. Un pesce d'allevamento selvaggio, si potrebbe dire.

«Quando iniziammo, nel 2000, avevamo soltanto due gabbie e sul territorio nazionale erano presenti soltanto due aziende in Sicilia - racconta Roberto Cò, presidente Aqua Srl -. Adesso abbiamo 12 vasche; nessuno lavora in mare aperto come noi».

C'è sempre una certa diffidenza, da parte dei consumatori e dei ristoratori, ad affidarsi a un prodotto di allevamento quando si tratta del pesce. Perché anche se può arrivare a costare fino a 3 volte di meno rispetto al pescato in mare aperto, la qualità ne risente sempre: carni più grasse e di qualità più bassa, mangimi non meglio identificati. Per questa ragione Aqua offre un giustissimo compromesso che non ha nulla da invidiare a branzini e orate selvatiche: grazie alla dimensione delle gabbie, gli esemplari godono del giusto spazio e della giusta libertà di movimento per crescere secondo natura. E non v'è nulla da temere per quanto riguarda l'alimentazione degli animali: «Partendo dal presupposto che orate e branzini sono carnivori, noi integriamo farina e olio di pesce con farine vegetali -

spiega Cò - Seguiamo le linee guida date dalla Fao e dalla Comunità Europea, che ci impongono di integrare un regime alimentare proteico con farine rinnovabili di origine vegetale, altrimenti il ciclo di alimentazione non sarebbe più sostenibile alla lunga. Negli ultimi anni l'Unione Europea ha autorizzato gli allevatori ittici a integrarne l'alimentazione anche con farine a base di animali terrestri, ma noi abbiamo preferito non farlo. Ci costa di più lavorare così, è vero, ma ne risentirebbe la qualità dei pesci». Quindi vengono seguite le proporzioni di un 40% di farina di

PROCESSO

L'azienda scelse fin dall'inizio di allevare orate e branzini per molteplici ragioni.

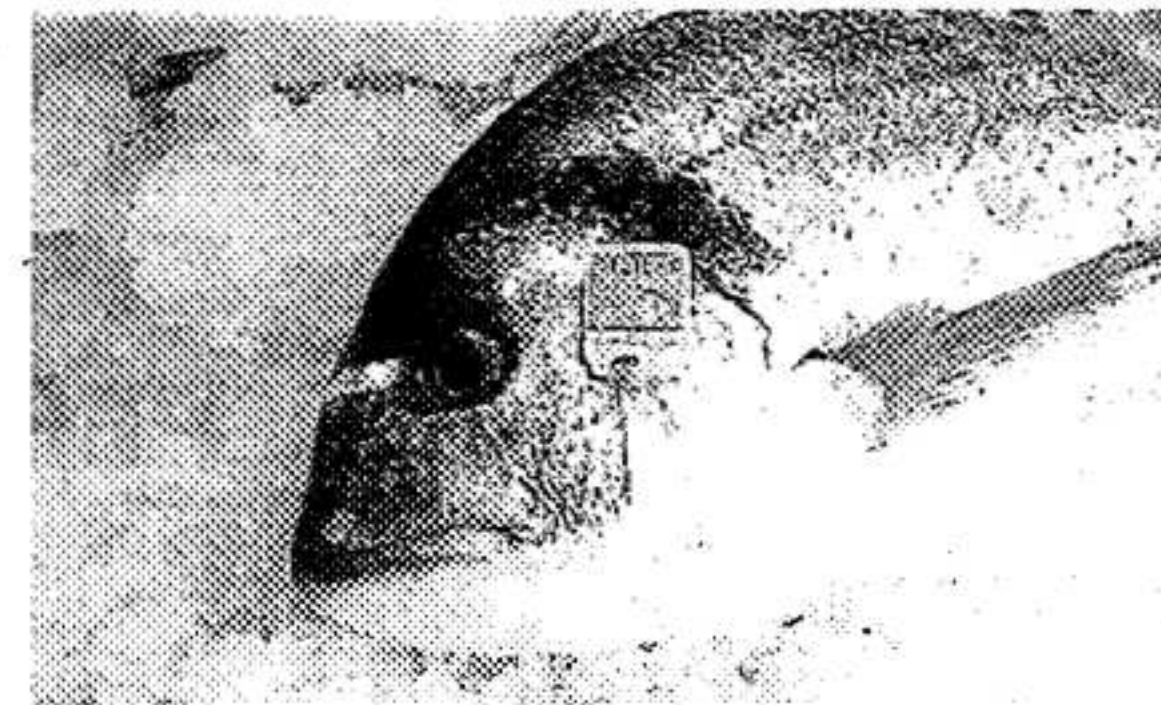
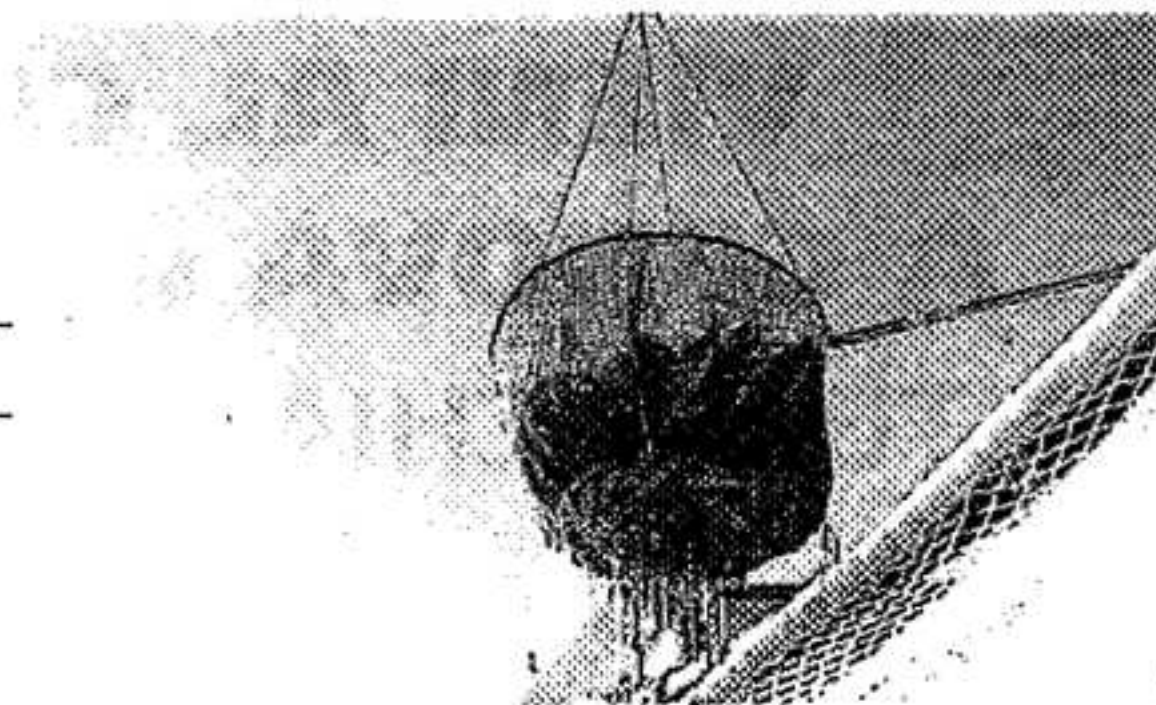
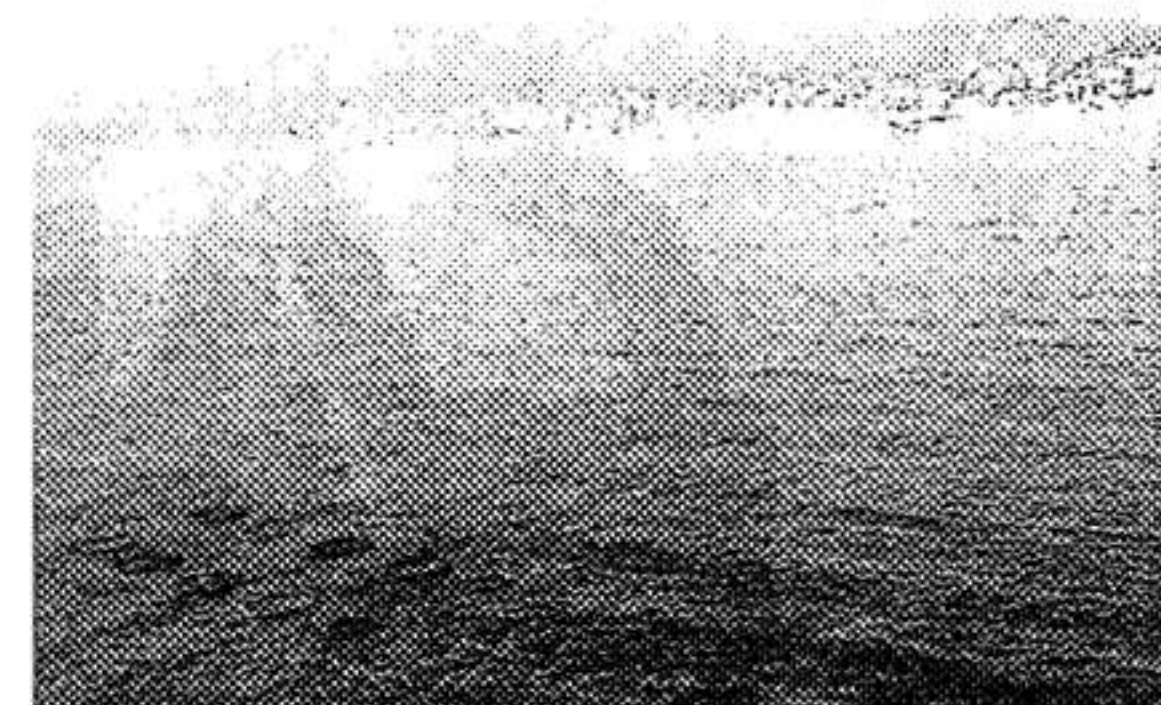
Elevata richiesta sul mercato

Il prezzo ridotto fino a tre volte

pesce e il 60% di olio di pesce e farine vegetali. Il tutto Ogm free, senza antibiotici e fornito da una ditta italiana. Per passare dagli avannotti di 5 grammi, ottenuti da ceppi di tipo mediterraneo, al pesce che troviamo sui banchi di supermercati e pescherie occorrono circa 20 mesi di tempo: a quel punto, quando gli esemplari hanno raggiunto i 400 grammi di peso, viene effettuata la pesca.

L'azienda scelse fin dall'inizio di allevare orate e branzini per molteplici ragioni. Tra queste, spicca la notevole richiesta di mercato e la capacità delle due specie di adattarsi alla vita in vasca. «E poi, non bisogna dimenticare che quello dell'allevamento ittico è un

sette relativamente recente, di cui non si sa ancora tantissimo. Ci sono pesci che a tutt'oggi non siamo in grado di far riprodurre in cattività, come ad esempio i tonni». Tuttavia, non mancano le difficoltà a cui far fronte: le onde mareggiate a Lavagna non mancano, e con esse gli inevitabili problemi all'impianto. Fortunatamente, c'è un modo per prevenire i danni più grossi: «Quando c'è mare grosso, per non rischiare, facciamo sprofondare sott'acqua le gabbie». I tubi della struttura vengono quindi svuotati dall'aria e riempiti d'acqua. In una mezza giornata, le gabbie circolari sprofondano a 6 metri sott'acqua, al riparo da ogni pericolo.



sette relativamente recente, di cui non si sa ancora tantissimo. Ci sono pesci che a tutt'oggi non siamo in grado di far riprodurre in cattività, come ad esempio i tonni». Tuttavia, non mancano le difficoltà a cui far fronte: le onde mareggiate a Lavagna non mancano, e con esse gli inevitabili problemi all'impianto. Fortunatamente, c'è un modo per prevenire i danni più grossi: «Quando c'è mare grosso, per non rischiare, facciamo sprofondare sott'acqua le gabbie». I tubi della struttura vengono quindi svuotati dall'aria e riempiti d'acqua. In una mezza giornata, le gabbie circolari sprofondano a 6 metri sott'acqua, al riparo da ogni pericolo.

ALESSANDRA CAMPODONICO

ESTRATTO

Manifestazione di interesse per la stipula di un contratto di locazione di un magazzino nella zona centro/ponente della città di Genova.

L'Azienda Sanitaria Locale 3 "Genovese" ha disposto di procedere a sollecitare manifestazioni di interesse da parte di soggetti interessati alla locazione all'Azienda di immobili già edificati, per l'affitto di una proprietà immobiliare da destinare a magazzino economico della Azienda insistente nelle aree territoriali del Municipio di Ponente, Medio Ponente e Centro Ovest del Comune di Genova avente una superficie ricompresa tra 1300 e 1600 mq., di cui 200/300 mq. ad uso ufficio. L'immobile dovrà essere consegnato, chiavi in mano, entro Novembre 2014. Le manifestazioni di interesse dovranno pervenire a questa Azienda, in conformità a quanto indicato nell'Avviso, entro le ore 12,00 del giorno 28 Maggio 2014. Per informazioni e per richiedere copia integrale dell'Avviso rivolgersi alla S.C. Acquisti e Gestione degli Approvvigionamenti - Via Bertani 4 - 16125 Genova - Tel. 010/6447415 ovvero 010/8497407 - Fax 010/8497437, o consultare il sito Internet: www.asl3.liguria.it. Responsabile del Procedimento: Dott. Patrizio Callao.

IL DIRETTORE
S.C. Acquisti e Gestione degli Approvvigionamenti
(Dr. Patrizio Callao)