

# L'acquacoltura vale più di 300 milioni di euro e produce 63mila tonnellate di pesce



L'acquacoltura nazionale ha grandi potenzialità di sviluppo, fornisce prodotti ottimi e di elevata qualità garantendo la sicurezza alimentare. Se in poco più di tre mesi, con l'arrivo della bella stagione, abbiamo consumato l'equivalente dell'intera produzione ittica annuale, ciò significa che il consumatore ha capito l'importanza di aumentare il consumo di pesce nella propria dieta. Ma se non vogliamo essere massicciamente invasi da prodotti extra Ue, dobbiamo correre ai ripari puntando sullo sviluppo del settore in Italia e in Europa”.

Lo sottolinea Pier Antonio Salvador, presidente **Api-Associazione Piscicoltori Italiani (Confagricoltura)**.

**L'acquacoltura italiana**, ricorda Api, vale più di 300 milioni di euro e produce quasi 63mila tonnellate di pesce, ma importiamo più del 82% dei prodotti ittici che consumiamo. L'Unione europea utilizza 5,5 milioni di tonnellate di pesce ogni anno, ma ne produce appena 1,2 milioni. “C'è qualcosa che non quadra – **rileva Salvador** -. E' quantomeno singolare che con quasi 7,500 chilometri di coste la piscicoltura italiana sconti ancora una burocrazia asfissiante e procedure lunghissime per ottenere licenze. L'Italia ha tutto il necessario per fare acquacoltura ovunque. Aumenta la domanda, siamo già leader europei nella produzione di caviale e abbiamo

tutte le carte in regola per crescere ancora”.

Il settore dell’acquacoltura è estremamente diversificato in termini di specie e tipologie produttive in acqua dolce, salmastra e marina. “Pochi Paesi – conclude il direttore Api, **Andrea Fabris** – possono competere con la severità delle nostre leggi e con la serietà dei controlli, che rendono il prodotto allevato in Italia sempre tracciato dall’uovo al piatto. Per questo occorre fare attenzione all’etichetta: informazioni chiare e complete devono essere garantite per un più sicuro e sereno approccio del consumatore ai prodotti dell’acquacoltura sui banchi delle pescherie, dei supermercati, ma anche in mensa, al ristorante e nella ristorazione collettiva in genere”.