Quando l’allevamento a terra convive con quello a mare

written by Rivista di Agraria.org | 31 gennaio 2013
di Lapo Nannucci

Ad Orbetello, nelle vicinanze della laguna, sorge uno dei più importanti poli produttivi di spigola ed orata di allevamento presenti sul territorio nazionale. Gli impianti orbetellani, conosciuti in Italia e a livello internazionale, si contraddistinguono per le quantità prodotte e per l’eccellente livello di qualità che caratterizza tutti i passaggi della filiera.
Il pesce allevato negli impianti presenti nell’area di Orbetello viene commercializzato dalla Cooperativa COOPAM. Le aziende storicamente presenti nella zona sono:

Cosa soc. agricola a.r.l.
Ittima Società Agricola Ittica Maremmana a.r.l.
Il Vigneto soc. agricola a.r.l.
Orbetello Pesca Lagunare
La Rosa srl

Il pesce, all’interno di questi impianti, viene da sempre allevato in vasche a terra, ma l’azienda “ Il Vigneto”, si contraddistingue dalle altre due per il fatto di aver ampliato la propria capacità produttiva attraverso l’installazione di due gabbie a mare a largo di Ansedonia.
Questa particolare caratteristica ha stimolato la mia curiosità sulla relazione intercorrente tra la produzione a terra e quella in mare, e di conseguenza ho deciso di andare a fare una breve visita in allevamento.
Ad accogliermi ho trovato il Sig. Cristian Guidi, titolare dell’azienda, ed il Dott. Piergiorgio Stipa, responsabile dell’impianto in gabbie a mare, che nonostante i numerosi impegni lavorativi, mi hanno gentilmente concesso un po’ di tempo per una chiacchierata esplicativa.
La Cooperativa COOPAM nasce nell’anno 1998, con lo scopo di commercializzare e promuovere il pesce allevato nelle aziende fondatrici (Cosa e Vigneto) e nelle aziende partner, tutte localizzate nell’area di Orbetello. La produzione nel corso degli anni è incrementata e ad oggi si aggira attorno alle 1800 tonnellate, delle quali l’85% commercializzato da Coopam e il restante 15% venduto direttamente dalle singole aziende ad alcuni clienti tradizionali.
Gli impianti che costituiscono COOPAM, utilizzano, all’interno delle vasche di allevamento, acqua salmastra proveniente da falda sotterranea, caratterizzata da una temperatura pressoché costante, compresa tra 20 e 22°C, con qualche piccola variazione dovuta alle condizioni climatiche stagionali. La possibilità di utilizzare acque più calde rispetto alle condizioni normalmente presenti in natura, consente di mantenere costantemente in attività il metabolismo del pesce che, alimentandosi con regolarità durante il corso delle stagioni compresa la stagione fredda, riesce a crescere in tempi molto più brevi rispetto alle condizioni naturali.
Il Sig. Guidi sottolinea che le aziende che distribuiscono il pesce tramite COOPAM, utilizzano un protocollo di produzione e di controllo qualità condiviso, in maniera da poter garantire un prodotto con eccellenti caratteristiche qualitative, che si riconosce sui banchi con il nome di “Pesce Italiano di Orbetello”.
Con il bagaglio di informazioni acquisito grazie al Sig. Guidi, mi preparo a raggiungere il Dott. Stipa, che mi accompagna in un giro completo dell’impianto a terra. Durante la “passeggiata” mi mostra le vasche adibite alla fase di preingrasso, che in questo momento dell’anno contengono esemplari di spigola di circa 2 grammi di peso, e le vasche di ingrasso (in totale 42), all’interno delle quali ho potuto ammirare bellissimi esemplari di orata, di spigola e di ombrina boccadoro. Quest’ultima specie, introdotta nell’impianto da qualche anno, nonostante abbia incontrato qualche difficoltà iniziale ad inserirsi sul mercato, si è mostrata valida e molto redditizia in termini di crescita e di adattabilità, soprattutto nell’ambito dell’allevamento in mare aperto.

Fig. 1 – Vasca di allevamento

Dopo aver ammirato questi magnifici animali in preda alla frenesia alimentare, che gareggiavano a cibarsi del mangime rilasciato dalle strutture automatiche posizionate a bordo vasca, Piergiorgio ha illustrato il funzionamento della struttura installata in mare.
L'allevamento a mare nasce con lo scopo di integrare la produzione dell'impianto a terra, con il vantaggio di poter destinare ulteriori spazi per la stabulazione di specie differenti rispetto a quelle tradizionali (spigola ed orata). Il sito produttivo nasce su un'area certificata da parte delle autorità regionali, come idonea per l'esercizio dell'attività di allevamento del pesce ed è considerato un impianto pilota, volto al miglioramento delle tecniche di allevamento in mare. Entrambe le gabbie di proprietà dell'azienda, vengono utilizzate quasi esclusivamente per la stabulazione dell'ombrina boccadoro. I giovanili, introdotti nelle strutture quando hanno un peso compreso tra 20 e 40 grammi, vengono pescati e successivamente commercializzati ad una taglia che può variare tra 1kg a 5 kg, a seconda della destinazione del prodotto finale.
I tempi di crescita sono variabili e la temperatura dell'acqua risulta il fattore maggiormente determinante. Per quanto riguarda l'orata, mediamente, i giovanili di 20-40 grammi di peso, riescono a raggiungere una taglia di 500 grammi in circa 2 anni. Mentre l'ombrina boccadoro, partendo da materiale di 20-40 grammi, dopo 2 anni di stabulazione riesce a crescere mediamente fino a 700-800g.
Le due gabbie a mare sono strutture di tipo sommergibile, caratterizzate da un sistema di riempimento del telaio esterno che ne consente l'affondamento o l'emersione, a seconda delle esigenze. Il fatto di poter mantenere l'impianto sotto la superficie del mare, ad una profondità che può raggiungere i 15 metri, comporta il vantaggio di mantenere la struttura in una condizione di "tranquillità", rispetto alla situazione che si viene a creare negli strati di acqua superficiali, soprattutto nei giorni caratterizzati da forti mareggiate.
Tutto questo si traduce in un miglioramento delle performance di crescita del pesce. L'alimentazione degli animali viene effettuata tramite una mangiatoia automatica posta sulla parte superiore della struttura, che consente una certa autonomia dal punto di vista logistico, soprattutto durante la stagione invernale, durante la quale il fabbisogno nutrizionale degli esemplari risulta ridotto.
La mangiatoia automatica, nel caso del pesce adulto, rilascia circa 2 kg di mangime a lancio, mentre per quanto riguarda gli animali più i giovani, il quantitativo viene ridotto ad 800 grammi. Le operazioni di riempimento della mangiatoia vengono condotte dagli operatori, che trasportano sul luogo i sacchi di mangime con l'ausilio di un'imbarcazione e che, soprattutto durante il periodo estivo, integrano l'alimentazione del pesce attraverso la somministrazione manuale di mangime (direttamente all'interno delle gabbie).
Il Dott. Stipa sottolinea l'efficienza delle apparecchiature installate sulle strutture a mare, che risultano all'avanguardia anche in termini di ecocompatibilità, in quanto l'energia elettrica necessaria per mandare avanti l'impianto, viene prodotta da pannelli solari.
Successivamente abbiamo raggiunto l'interno del locale dove, grazie ad apparati tecnologici e specifici software, è possibile effettuare il controllo delle gabbie da postazione remota (da terra), consentendo di economizzare sui costi gestionali. Attraverso una serie di telecamere subacquee installate sulla struttura a mare e collegate al server, è possibile avere continuamente sotto controllo lo stato degli esemplari stabulati . La possibilità di poter operare in remoto, consente di limitare le uscite in mare, che soprattutto durante il periodo invernale a causa delle condizioni meteo marine, risultano spesso piuttosto difficoltose. Di conseguenza, l'attività di pesca degli esemplari viene tendenzialmente concentrata nel periodo primaverile-estivo, con lo scopo di per andare incontro a condizioni meteo favorevoli.
L'attività di prelievo risulta abbastanza complessa dal punto di vista logistico, anche a causa della presenza dell'ingombrante mangiatoia automatica, quindi, per facilitare le operazioni, gli animali vengono via via trasferiti dalla gabbia di allevamento ad una gabbia galleggiante di modeste dimensioni. Successivamente, il pesce viene prelevato da quest'ultima struttura, salpato a bordo dell'imbarcazione e successivamente preparato per la distribuzione sul mercato.
Il Dott. Stipa sottolinea che da parte loro ci sarebbe la volontà di incrementare la produttività dell'impianto a mare tramite l'installazione di un numero più elevato di gabbie, tutto questo però al momento non risulta possibile, in quanto la carenza di infrastrutture a terra, non consentirebbe un supporto adeguato ad una struttura più ampia.
Alla fine di questa interessante chiacchierata e dopo aver ringraziato il Sig. Guidi ed il Dott. Stipa, mi accingo a riprendere il mio cammino verso casa, soddisfatto per le nozioni apprese e per la bella giornata trascorsa ad Ansedonia.



Fig. 2 – Operazione di pesca nell’impianto a mare

Lapo Nannucci ha conseguito la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie agrarie Vecchio Ordinamento presso la Facoltà di Agraria di Firenze. Abilitato all’esercizio della libera professione di Dottore Agronomo, è consulente esterno presso Federpesca e fornisce consulenza tecnico-amministrativa ad allevamenti di trote in Toscana. *Curriculum vitae >>>*



Pesca con la mosca

Jim Casada – Red Edizioni

La scelta della canna, delle esche, e dell’abbigliamento, come individuare i luoghi più adatti e le tecniche secondo le varietà dei pesci.

Acquista online >>>