

Anguilla e sogliola: l'allevamento fa ben sperare

ELENA CONTINI

Due progetti di ricerca finanziati dalla Regione Emilia-Romagna aprono nuove prospettive per l'economia ittica del territorio, **soprattutto nelle aree vallive.**

Affumicata, marinata, conservata o surgelata: così l'anguilla arriva sui nostri piatti, ma lungo e affascinante è il percorso che compie in vita. Si tratta infatti di una specie migratrice che si accresce nelle acque dolci o salmastre per poi tornare al luogo di nascita, il mar dei Sargassi, dove si riproduce e da dove non fa più ritorno. Dopo la schiusa, le larve vengono trasportate dalle correnti del Golfo verso le coste d'Europa; qui, al termine di un viaggio di duecento-trecento giorni, le

giovani anguille penetrano nei fiumi, nei quali rimangono fino alla maturità sessuale.

Il ciclo riproduttivo di questo pesce rappresenta ancora un mistero per la comunità scientifica; da lungo tempo si cerca di individuare un sistema di riproduzione in cattività, anche perché l'anguilla europea (*Anguilla anguilla*) è a serio rischio d'estinzione. La sua presenza nelle acque del Vecchio continente si è ridotta del 90% negli ultimi vent'anni, tant'è che dal 2007 è entrata a far parte della convenzione di Washington: un piano che tutela oltre 30 mila specie animali e vegetali minacciate dallo sviluppo globale del commercio, dai cambiamenti climatici, dall'inquinamento dell'aria e dell'acqua, dalla pesca intensiva.

Le scoperte del laboratorio di Cesenatico

Per questo motivo il duplice risultato conseguito dal piccolo gruppo di lavoro del Centro di ricerca universitario di Cesenatico (corso di laurea in Acquacoltura ed Igiene delle produzioni ittiche) può essere considerato straordinario. «Nel 2012, dopo due anni di studi e sperimentazioni, siamo stati i primi in Europa ad ottenere la riproduzione naturale delle anguille in vasca», spiega **Oliviero Mordenti**, responsabile del progetto assieme ad Albama-

ria Parmeggiani. «Qualche mese fa, in giugno, abbiamo raggiunto un ulteriore primato: siamo riusciti ad alimentare artificialmente le larve, mantenendole in vita per alcuni giorni».

Proprio le larve rappresentano la questione cruciale, perché mentre in tutti i laboratori d'Europa l'aspirazione massima è riuscire ad arrivare alla schiusa delle uova, nella serra ittiologica di Cesenatico l'obiettivo è stato ottenuto con relativa facilità. Lo svezzamento, invece, rimane un problema aperto: finora gli studi sulla dieta delle larve si sono limitati alle aree atlantiche di riproduzione o a quelle giapponesi, ma per l'anguilla di casa nostra le cose cambiano, perché ha caratteristiche biologiche differenti. L'equipe di ricerca ha messo a punto un programma alimentare che prevede varie modalità; una di esse utilizza bacini naturali in terra o aree vallive all'interno delle quali sono state messe in posa "gabbie sommerse". Il prossimo passo da compiere è quello di mantenere le larve in vita.

Le ricadute sarebbero di enorme importanza sia per la protezione della specie, sia per l'economia ittica emiliano-romagnola: trovare un metodo che permetta di allevare l'anguilla a scopo industriale consentirebbe di avviare programmi di ripopolamento e aprire nuove prospettive com-

Una femmina della specie *Anguilla anguilla* a poche ore dall'emissione delle uova.



Casalini

mercili. La scommessa è importante: se vinta permetterà alle anguille di salvarsi dall'estinzione, di riprodursi, di generare ricchezza senza danneggiare la specie.

Alla fine dello scorso anno è stata emanata la nuova legge regionale (n. 11 del 7 novembre 2012) per la tutela della fauna ittica e dell'ecosistema acquatico; al suo interno uno specifico articolo è dedicato alla protezione e allo sfruttamento sostenibile dell'anguilla europea. Proprio in quest'ottica è stato finanziato il progetto di Cesenatico: l'impegno dell'assessorato regionale è volto alla riduzione del pescato giovanile, all'incremento delle immissioni in valle e alla riproduzione dell'anguilla in ambiente protetto. I risultati raggiunti finora lasciano ben sperare per il futuro.

Bacini delle valli costiere: un habitat ideale

Alla valorizzazione dell'allevamento e della qualità della sogliola comune (*Solea solea*) in condizioni intensive e semi-intensive è dedicato un ulteriore progetto sul quale la Regione ha deciso di investire. Il gruppo di ricerca del laboratorio di Acquacoltura (dipartimento di Scienze mediche veterinarie dell'Università di Bologna), sotto la guida di Paolo Gatta, nell'ultimo decennio ha indirizzato risorse ed energie per lo studio di questa specie.

Si tratta di uno dei dieci pesci più apprezzati dai consumatori italiani soprattutto per le caratteristiche organolettiche delle sue carni: bianche, magre, tenere, dal sapore delicato, facilmente sfilettabili ed altamente digeribili. Come spiega **Alessio Bonaldo**, che fa parte dell'equipe di ricercatori, «è la specie che presenta il maggior valore economico in termini di sbarchi complessivi in Europa, ma



Bonaldo

in Italia non esistono ancora realtà produttive consolidate. In Emilia-Romagna potrebbe essere utilizzata, oltre che per l'allevamento intensivo, anche nelle valli costiere: disponendo di numerosi bacini a terra, esse rappresentano un habitat ottimale e naturale per la produzione».

Dal punto di vista scientifico la lacuna da colmare rimane la standardizzazione del ciclo produttivo di ingrasso, assieme alla formulazione di diete che sostengano la crescita, riducendo i costi di alimentazione fino al raggiungimento della taglia commerciale. Scopo della ricerca è analizzare ed effettuare l'allevamento della sogliola comune mettendo a confronto quello intensivo e semi-intensivo. «Inoltre - specifica Bonaldo - abbiamo preso in esame la possibilità di allevarla in policoltura con l'orata: la convivenza di queste due specie nello stesso ambiente acquatico consentirebbe di valorizzare gli spazi e le attività di acquacoltura regionale, per sfruttare al meglio i numerosi bacini presenti nelle valli costiere».

Lo studio prosegue, ma ha già prodotto risultati interessanti: è possibile allevare esemplari giovanili di *Solea solea* sia in condizioni intensive in impianti a ricircolo chiuso, sia semi-intensive in vasche e bacini a terra di aree vallive predisposte all'allevamento di spe-

cie ittiche marine. In quest'ultimo caso il pesce è in parte biologico, poiché cresciuto in un ambiente semiselvatico dove è presente dell'alimento naturale ad integrazione del mangime.

Anche la policoltura con orate è risultata praticabile con successo, qualora non ci siano differenze di taglia tra le specie al momento della semina e le densità rimangano limitate. Il gruppo di ricercatori non ha dubbi: questa pratica di allevamento può essere un interessante sistema per diversificare la produzione e migliorare la qualità del prodotto delle realtà vallive della nostra regione che operano nel settore dell'acquacoltura. ■

Allevamento semi-intensivo della sogliola presso un'azienda dell'Emilia-Romagna.

La sogliola comune, Solea solea, è uno dei pesci più apprezzati dai consumatori italiani.



Bonaldo