

---

## Quanto è sostenibile il salmone da acquacoltura?

Lun 30/12/2019 - 09:39

Il salmone affumicato è attualmente in alta stagione. Gran parte del salmone che viene importato in Italia (specie: salmone atlantico, *Salmo salar*) proviene da acquacoltura norvegese. Il salmone selvaggio, invece, ovvero la pesca del salmone selvatico avviene principalmente nell'Oceano Pacifico. Quest'ultimo tipo di salmone è più costoso di quello da acquacoltura. "Con il termine acquacoltura si intendono vasche di allevamento artificiali oppure recinti di rete in fiumi e in mari", spiega Silke Raffener, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. In Norvegia, l'allevamento di salmone è uno dei settori economici più importanti. I pesci vengono tenuti in recinti di rete, tondi ed aperti, posti nei fiordi e alle foci dei fiumi – sono presenti fino a 200.000 salmoni in un unico recinto. "Questo tipo di acquacoltura causa problemi simili a quelli degli allevamenti intensivi a terra" sottolinea Silke Raffener. "I pesci producono, giorno dopo giorno, grandi quantità di escrementi, i quali affondano, insieme ai resti di mangime, sul fondo del mare. Le acque, così eccessivamente concimate, subiscono una diminuzione dell'apporto di ossigeno. Questo causa la morte di altri animali, tra i quali i ricci di mare e i granchi."

Dato che i salmoni d'allevamento vengono confinati in spazi molto ristretti, sono peraltro soggetti a malattie e parassiti. Per la prevenzione di tali malattie vengono utilizzati antibiotici. Invece gli insetticidi, impiegati per tenere a bada i pidocchi di mare, sono velenosi per altri organismi marini, in particolar modo per gamberi ed altri crostacei.

Il mangime per il salmone contiene, oltre all'olio di pesce e alla farina di pesce, anche un 30 per cento di concentrato di proteine dei fagioli di soia. È per la loro coltivazione che viene distrutta la foresta pluviale in Sud America.

Alla luce di questi effetti collaterali dell'acquacoltura, l'organizzazione per la conservazione della natura "WWF" consiglia di acquistare solo salmone Atlantico da acquacoltura biologica controllata oppure da quelle che possono vantare una certificazione "ASC".

Un'alternativa al salmone affumicato è il pesce d'acqua dolce affumicato, di allevamento e lavorazione locale, come ad es. la trota iridea o il salmerino alpino affumicati.