GIORN@LISTINEWS

GIORN@LISTINEWS
Via del Battirame, 6/3a · 40138 Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@giornalistinews.it
Website: www.giornalistinews.it

Acquacoltura

Il futuro dell'anguilla

Se nei prossimi Natali la tradizione di mangiare il capitone la sera delle Vigilia potrà essere mantenuta, bisognerà ringraziare gli esperti del Corso di laurea in Acquacoltura ed igiene delle produzioni ittiche di Cesenatico, che fa capo alla Scuola di Agraria e Veterinaria dell'università di Bologna.
La ricerca, che ha riscosso vasto interesse anche in campo internazionale, è partita nel 2010, quando il numero degli esemplari di anguilla viventi al mondo era drammaticamente diminuito. L'autorevole IUCN, l'Istituto internazionale per la conservazione della natura, aveva iscritto l'anguilla europea nella "lista rossa": appena un passo prima dell'estinzione. "Nel novellame – spiega il dottor Oliviero Mordenti, responsabile del Progetto Anguille di Cesenatico – la riduzione era al 99 per cento". Le stesse eterne e misteriose abitudini di vita dell'anguilla la mettevano a rischio.
Questo pesce simile ad un serpente trascorre la vita in acque dolci o salmastre, come ad esempio quelle delle valli di Comacchio; quando raggiunge la maturità sessuale, parte per un viaggio lungo 11 mila chilometri, verso il mar dei Sargassi, dove depone le uova, le feconda e poi muore. I nuovi nati intraprendono il viaggio di ritorno; ci impiegano tre anni e tornano esattamente da dove erano partiti i genitori, se la pesca eccessiva e l'inquinamento non li fermano prima.
Ad un passo dall'estinzione, diversi centri di ricerca si sono messi a studiare come evitarla.

L'Unione Europea aveva già raccolto l'allarme, finanziando piani di gestione, recepiti in Italia dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Regione Emilia Romagna.
A Cesenatico il team che fa capo a Mordenti è riuscito a far riprodurre l'anguilla in cattività, studiando innanzitutto l'ambiente più confortevole per l'animale. "Nel 2010 – chiarisce la dottoressa Michaela Mandelli – si sono analizzati dapprima i parametri di luce e buio, individuando l'alternanza più favorevole all'incremento di peso dell'anguilla e della sua fertilità".

L'anno successivo la ricerca si è appuntata sulla fertilizzazione, mettendo a confronto due popolazioni: quella delle valli di Comacchio e quella della laguna di Marano-Grado. E proprio nel 2011 gli studiosi sono riusciti a far sì che, con una ripetuta induzione ormonale, le anguille deponessero le uova nelle vasche della cattività, e che nelle stesse vasche avesse luogo la fecondazione. Risultati di gran lunga più positivi, anche percentualmente, di quelli ottenuti da analoghi gruppi di ricerca in diversi Paesi del mondo
Nate le larve si poneva però un problema ancora più difficile: come nutrirle? Qui, a fare "bingo" è stata la professoressa Albamaria Parmeggiani, che ha messo a punto una ricetta segreta, molto gradita ai neonati. Così, appena prima dell'estate, si sono svolti i primi test positivi di svezzamento.
I risultati ottenuti a Cesenatico cambieranno il volto dell'allevamento dell'anguilla in Europa, dove, secondo la FEAP (l'associazione europea degli acquacoltori), in questi ultimi 10 anni la produzione europea di anguilla è diminuita di quasi il 40%.
I paesi principalmente coinvolti sono Olanda e Danimarca, che praticano una produzione di tipo intensivo e iperintensivo e producono quasi esclusivamente buratello (cioè anguille di 130-180g)
Per quanto riguarda l'Italia, la nostra produzione attuale è rappresentata per circa il 50% da buratelli e per il restante da capitoni (anguille dal peso superiore ai 350g).