

Anche i pesci soffrono di stress

Pubblicato: Mercoledì 30 Maggio 2007



Risale ad alcuni anni la scoperta di **un'anguilla con l'ulcera**. Il povero pesce non resse allo stress degli abissi e si perforò lo stomaco.

Nei giorni scorsi esperti di tutt'Europa si sono riuniti a Varese per discutere del "**benessere del pesce**". Come mantenere beata e spensierata la popolazione marina? e, soprattutto: cavedani, trote, alborelle e, persino, i siluri provano emozioni e sensazioni su cui si può intervenire?

Sono questi i temi su cui stanno dibattendo alcuni scienziati, che partono dalla lettura di alcuni "marker", indizi a livello genetico propri dei singoli pesci, per definire un quadro interpretativo delle condizioni subacquee.

Che gli allevamenti intensivi diano risultati migliori se vengono garantite alcune condizioni ambientali è ormai assodato: gli esemplari sono più sani, **la carne più gustosa se è garantita una certa ossigenazione, se la densità abitativa è adeguata, se non si creano contesti difficili di sopravvivenza**. Il dibattito scientifico, però, è ancora in corso per capire quali siano i campanelli d'allarme da tenere presenti e, soprattutto, quali ruolo gioca l'emotività nelle diverse specie ittiche.

Uno dei maggiori studiosi italiani è il **professor Marco Saroglia**, docente del **Dipartimento di Biotecnologie e Scienze Molecolari all'Università dell'Insubria**: « Attualmente la discussione si concentra sulla valenza di alcuni indicatori del benessere. Sono indicazioni utili all'industria ittica perchè il prodotto in vendita acquista qualità».



Il professore, insieme ai colleghi, però si sta spingendo oltre per tentare di capire come agiscono determinati geni (quello delle difese immunitarie piuttosto che quello dell'appetito) per cercare di migliorare ulteriormente il prodotto degli allevamenti intensivi.

L'equipe del Dipartimento di biologia, inoltre, **sta sperimentando nuovi mangimi**: «L'intenzione è quella di arrivare a sostituire le farine di pesce con alimentazioni a base vegetale. E questo perchè, se vogliamo aumentare la produzione ittica, non è pensabile di sviluppare parallelamente allevamenti di pesci destinati a diventare farina. Abbiamo già ottenuto buoni risultati con la farina di mais o di soia, integrata al 50%. Il nostro obiettivo è di elevare quella percentuale».

Studi che potrebbero apparire incredibili, ma che hanno un fondamento delicatissima per il futuro dell'industria ittica e, soprattutto, della nostra catena alimentare.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

