

di Francesco Nardelli

26 settembre 2018

## UNA SPECIE ITTICA INNOVATIVA NEL PANORAMA NAZIONALE: L'OMBRINA OCELLATA

\*\*\*



La produzione mondiale di pesce di allevamento, pari ad 80 milioni di tonnellate, ha superato quello della pesca tradizionale, rifornendo il mercato del 53% del pesce richiesto a livello mondiale (FAO 2018). In Italia sono annualmente commercializzate per il fabbisogno interno circa 100 mila tonnellate tra spigole ed orate, specie maggiormente diffuse, di cui solo 15/16 mila tonnellate risultano di produzione nazionale mentre il restante fabbisogno è soddisfatto con l'importazione da mercati esteri. I Paesi concorrenti, in particolare Grecia, Turchia e Croazia, risultano molto competitivi rendendo poco remunerativo l'allevamento ittico nazionale, con conseguente stagnazione della quantità ittica prodotta delle specie maggiormente diffuse e l'interesse degli allevatori a diversificare con altri prodotti di origine acquatica. Una specie innovativa - Ombrina ocellata (*Sciaenops ocellatus*) o Red drum - è allevata esclusivamente sul Gargano, tra i territori di Lesina e Varano. Un'azienda leader del settore avannotteria ha importato esemplari giovanili dagli Stati Uniti dove l'ombrina viene allevata per le sue carni delicate e poco grasse nonché per il ripopolamento di ambienti naturali nei quali la pressione di pesca ne ha depauperati gli stock originari. Il Red drum, pesce di grandi dimensioni, vive nel Golfo del Messico popolando le acque di diversi Stati americani e deve il suo nome al tipico suono di tamburo che i maschi emettono con la vibrazione della vescica natatoria per attrarre le femmine durante la stagione degli amori. Il suo allevamento in Italia è iniziato con l'importazione di un lotto di giovani ombrine che raggiunto un peso di oltre 15 kg, hanno cominciato spontaneamente a riprodursi, in ciò agevolate dalle particolari temperature delle acque utilizzate. La fase di allevamento attuata in azienda inizia con la raccolta ed il trasferimento negli

incubatoi delle uova galleggianti emesse dagli esemplari riproduttori. La schiusa delle uova avviene nell'arco di 24 ore e le larve neonate vengono trasferite nelle vasche del settore avannotteria. Dopo tre giorni inizia la fase di "appastamento" con le larve di Ombrina pronte per alimentarsi con prede vive: rotiferi in prima fase e a seguire l'Artemia salina. Dopo circa 30 giorni inizia la fase di svezzamento delle larve che prevede la graduale introduzione di mangimi microincapsulati di piccolissime dimensioni. A 55-60 giorni gli avannotti risultano completamente svezzati e vengono trasferiti nelle vasche del settore nursery dell'avannotteria ove raggiungono velocemente le dimensioni di 5 grammi che ne consentono il trasferimento all'esterno nel settore delle vasche da ingrasso. In tale settore, costituito da vasche di cemento con volumi di 200-300 mc in circuito aperto, la temperatura dell'acqua, superiore ai 23-24°C fino ai 27-28°C dei mesi estivi, consente ottime performance di crescita.

Nelle vasche di ingrasso le ombrine sono mantenute a bassa densità per garantire un adeguato benessere. La taglia commerciale varia da 0,8 a 1 kg per i pesci immessi sul mercato tal quali e raggiunge i 3-4 kg per quelli destinati alla trasformazione o richiesti dalla ristorazione. I pesci dopo una fase di digiuno vengono pescati ed immessi direttamente in acqua e ghiaccio. Una volta raffreddate le ombrine vengono incassettate, ghiacciate e stoccate ad una temperatura di 0-2°C.