

LAVAGNA Fiore all'occhiello dell'economia del mare

Ecco come è rinata l'itticoltura ligure dopo la mareggiata

A luglio Aqua è tornata alla produzione standard di orate e branzini dopo i gravi danni alle vasche

■ Dopo la mareggiata, la rinascita di un'importante azienda produttiva ligure, un'eccellenza del mercato ittico italiano. Aqua, la società lavagnese che ha creato e gestisce un sistema di itticultura off-shore, con impianto a gabbie circolari posizionato al largo del Tigullio, unico caso in Liguria, ha fatto il punto sugli sforzi seguiti alla disastrosa mareggiata dello scorso ottobre che aveva distrutto la maggior parte delle 16 strutture dell'impianto, con una perdita di produzione superiore al 60%, e per danni complessivi superiori ai 3 milioni di euro. «È stato un momento davvero duro - sottolinea Roberto Co', fondatore ed amministratore delegato,

mare aperto, ampio movimento, acqua pulita, alimentazione sana non inficiata da ogni o antibiotici, assenza di disequilibrio tra pesce alimentato e pesce alimentare, quantità di pescato corrispondenti al solo ordinato, senza eccedenze, carni ricche di omega 3, qualitativamente apprezzate dai consumatori e dal settore scientifico, e freschezza: solo 12 ore tra la pesca ed il banco vendita. Gli impianti produttivi sono stati impostati secondo logiche di massima attenzione all'ecologia, e nell'incontro vengono presentati i positivi dati sulla qualità ecologica

dell'acqua e dei fondali, nonché, per le carni, una presenza di contaminanti estremamente più bassa rispetto alle stesse specie selvatiche.

Un percorso che ha portato l'azienda ad un organico di 15 dipendenti a tempo pieno, con un giro d'affari (nel 2017) superiore ai 3 milioni euro a fronte di 450 tonnellate di pescato annuale, come risultato complessivo di un piano d'investimenti che, dal 2014, ammonta ad oltre 2 milioni di euro. Sfumati, quasi azzerati, da una mareggiata d'autunno con onde di oltre 12 metri, con vento e corrente incredibilmente elevati, e no-



nostante il fatto che le gabbie fossero state cautelativamente affondate nel mare per circa 15 metri.

Ma l'azienda non si è data per vinta: ricorrendo alle assicurazioni ed agli utili investiti negli anni, e ad una possibile prospettiva di fondi pubblici (non certi, essendo l'iter ancora in corso), in soli 8 mesi è riuscita a ricreare o riparare tutte le 16 gabbie, modificate nella loro «ossatura» e nei

sistemi di ancoraggio, oggi a resistenza raddoppiata. È stato anche modificato il sistema di affondamento, per migliorare la sicurezza delle gabbie in immersione fornendo stabilità di forma e di volume, anche in condizioni di collasso del sistema di ormeggio.

Tra ottobre 2018 e giugno 2019 la vendita - fondamentale per la sopravvivenza dell'azienda - è stata comunicata pur essendo

fortemente ridotta, limitata alle strutture non danneggiate, dove progressivamente i pesci hanno raggiunto taglia ottimale per la pesca.

E ad inizio luglio ecco il nuovo pescato a firma Aqua, tornato ben riconoscibile sui banchi-pesce per il suo cartellino/pesciolino blu, abbinato ad un futuro di nuove prospettive sia in termini produttivi che di comunicazione.

RG

e Davide Orsi, presidente, entrambi soci amministratori di Aqua srl - ma ci siamo rimessi in moto, ben sapendo che non sarebbe stato facile riattivare il nostro ciclo di produzione, che non è breve. Fortunatamente i nostri clienti (catene della grande distribuzione, gruppi d'acquisto, ristoranti) ci hanno permesso di trovare soluzioni di transizione, e ci hanno aspettato. E così, finalmente, da questo inizio di luglio, dopo aver lavorato per tanti mesi al ripristino di tutte le nostre strutture ed al riavvio del ciclo di allevamento, siamo tornati alla nostra attività standard. Ed abbiamo ripreso la commercializzazione a regime del nostro prodotto».

Il tutto proprio in un momento in cui il pescato di maricoltura di qualità, come quella off-shore (più qualitativa ed altamente sostenibile, ma anche molto più impegnativa in termini produttivi) si sta rivelando sempre più una realtà fortemente positiva nell'ambito di un consumo consapevole e sostenibile, ed il mare di Liguria si può porre come ottimale per lo sviluppo di questa economia.

Nel corso dell'incontro i manager di Aqua hanno ripercorso brevemente il trend mondiale dell'acquacoltura, ancora considerata «di nicchia» ma palesemente l'unica - oggi ed in proiezione - a poter far fronte alla richiesta alimentare di pesce. E che, se ben gestita in tutti i suoi aspetti, ha caratteristiche di elevata sostenibilità.

E' in questo contesto che si colloca Aqua, nata nel 2000 con un innovativo percorso nel campo della maricoltura off-shore allevando orate e branzini, due specie pregiate del mar del Tigullio, e caratterizzato da una logica produttiva qualitativamente molto diversa da altre in Italia: