

RICERCA APPLICATA

NUOVI TRAGUARDI IN ACQUACOLTURA

La Regione. Aveva finanziato il progetto con uno stanziamento di 1 milione e 290mila euro.

Frisullo: «Investire in ricerca paga sempre»

PRODUZIONI ITTICHE | Eccezionale risultato ottenuto dagli esperti dell'Università di Bari

Primi tonni d'allevamento la Puglia mette a punto la ricetta

TONIO TONDO

● **BARI.** I giapponesi, grandi divoratori di tonno rosso, potranno continuare a mangiare il loro sushi, piatto prelibato per il quale sono disposti a svenarsi. La buona notizia viene da un gruppo di ricerca della facoltà di Veterinaria dell'università di Bari: i tonni rossi si possono riprodurre anche in cattività. Da anni università di una decina di Paesi, in testa i giapponesi, tentavano di realizzare il progetto, inutilmente. «Stiamo ricevendo le congratulazioni di tanti colleghi da mezzo mondo - dice **Gregorio De Metrio**, docente di Anatomia degli animali acquatici e coordinatore del progetto -. È stata un'operazione complessa e innovativa, ci siamo mossi senza punti di riferimento e senza una letteratura di partenza. È una buona notizia perché i tonni rossi sono sempre più prede di flottiglie con mezzi tecnologici che non lasciano scampo agli esemplari rimasti nel Mediterraneo».

Due i punti strategici della ricerca: le uova fecondate, a milioni, con una novantina di tonni di buona stazza, femmine e maschi, a Vibo Marina, in Calabria (in Puglia nessuno è stato disponibile a ospitare le gabbie lungo la costa, ndr) e la nascita delle larve in alcune vasche della Panittica, un'azienda di Torre Canne. «E' stata una sorpresa incredibile - rivela **Daniele Stefano**, amministratore della società -. Finora, nessuno ci è riuscito, abbiamo un migliaio di larve ben formate, belle e con la bocca già predisposta a nutrirsi. Le uova ricevute si sono aperte in poche ore, nelle prime ore le larve si autonutrono, poi la domanda: cosa diamo da mangiare?». Alla Panittica, specializzati nella produzione di avanotti di spigole, orate e saraghi, hanno trovato il regime alimentare più adatto con rotiferi e artenie (plancton) con una buona percentuale di sopravvivenza delle larve (in natura è l'uno per cento). «Dovevamo cercare le condizioni più vicine alla naturalità del processo in mare, ma a nostra disposizione avevamo solo la durezza tipica degli italiani, per questo abbiamo differenziato le condizioni, vasca per vasca».

Milioni di uova sono stati distribuiti anche agli altri Paesi partecipanti al progetto, ma solo a Torre Canne l'operazione è andata in porto.

I risultati della ricerca hanno prodotto euforia negli ambienti della regione che ha finanziato il

progetto con un milione e 290mila euro. «Investire nella ricerca - sostiene **Sandro Frisullo**, vicepresidente e assessore allo sviluppo economico - è una politica vincente. Sul tonno rosso ci sono conflitti aperti a livello internazionale. I giapponesi ne fanno razzia ovunque possono e comprano quasi tutto il pescato del Mediterraneo. L'Unione europea, con il regime delle quote, cerca di salvaguardare la riproduzione di questa specie. Gli armatori e il settore della pesca protestano per il mancato reddito. La Puglia, con questa bella novità, si inserisce nella partita avendo da dire parole importanti in un settore che ha grande valore economico».

Il Giappone considera il settore della pesca un'industria di stato nevralgica per la politica dell'alimentazione. Molti ricercatori giapponesi sono al lavoro da anni, ma non ci sono notizie sui risultati. S'incontrano con gli europei, sono gioviali, senza però dare informazioni. Osserva Stefano: «Noi, i greci e i francesi siamo leader nell'acquacoltura, è difficile che i giapponesi abbiano raggiunto risultati concreti».

Gregorio De Metrio, dalle storie che riguardano il tonno è stato sempre affascinato. Il professore è originario di Nardò e ricorda le prime tonnare disposte lungo la costa di San Isidoro e nei pressi di Gallipoli, sullo Jonio. «Nelle tonnare sotto costa i pesci entrano solo con determinate condizioni ambientali. Per questo la pesca con questa tecnica non era selvaggia, ma molto ecologica. A fine giugno si smetteva di pescare per non interferire nei cicli riproduttivi». Poi le pratiche sono cambiate. Oggi i branchi di tonni superstiti vengono intercettati dagli aerei e poi catturati da flottiglie che hanno a disposizione le tecnologie più sofisticate. La mattanza dei tonni è una delle scene più violente nelle storie della pesca. I consumatori, soprattutto dell'Estremo Oriente, sono pronti a spendere cifre incredibili pur di non rinunciare al loro pasto a base di sushi e sashimi».

Il progetto, che si concluderà tra due anni, è stato avviato alla fine degli anni Novanta. Ricercatori di diverse università hanno collaborato e si sono diviso il lavoro. Del tonno, c'era da studiare tutto: alimentazione, condizioni del mare, temperatura, habitat della fecondazione. Avverte De Metrio: «E' stato un buon lavoro, ora però dobbiamo completarlo».

