

Alcune immagini della cattura (foto pubblicate sul sito dell'istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise)



# Da minaccia a risorsa

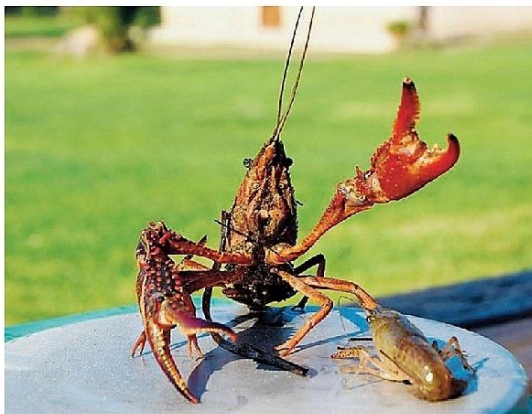
**Ambiente** Catturati oltre ventimila esemplari di gambero della Louisiana, una specie dannosa per l'ecosistema. E ora si studia l'uso di una farina ricavata dal crostaceo per l'acquacoltura

**SABAUDIA - CIRCEO**

FEDERICO DOMENICHELLI

■ Quello che è sempre stato considerato un problema, se non addirittura una minaccia, ossia l'invasione dei corsi d'acqua da parte del cosiddetto "gambero della Louisiana", potrebbe trasformarsi in risorsa. Già, perché dal crostaceo si potrebbe ricavare una farina da utilizzare poi nell'acquacoltura. È uno degli aspetti al vaglio del progetto "Sushin" (Sustainable fish feeds innovative ingredients, mangimi sostenibili per pesci e ingredienti innovativi), portato avanti dai ricercatori del Centro di Zootecnia e Acquacoltura del Crea, in collaborazione con l'Ente Parco Nazionale del Circeo e il Reparto Carabinieri per la Biodiversità di Fogliano. Dopo un anno di attività, sono stati presentati i primi risultati, che sono positivi.

Partiamo dal dato prettamente numerico. Il progetto ha portato alla cattura di 23.000 esemplari circa di questo "gambero della Louisiana". Si tratta, come accennato, di una specie proveniente dagli Stati Uniti, importato tempo addietro in Italia per tentativi di commercializzazione e poi, come spesso accade, diventato un "invasore" degli ambienti naturali. Con tutto ciò che ne comporta, visto questo animale - caratterizzato da grande facilità di adattamento e che è onnivoro - che mette a rischio la sopravvivenza di altre specie autoctone e dunque anche gli equilibri dell'ecosistema. Da una parte, dunque, è stata limitata



l'espansione del crostaceo. Dall'altra, si è avviato uno studio per trasformare il problema in risorsa attraverso l'uso della farina da essi ricavata quale uno degli ingredienti per i mangimi da acquacoltura.

«Siamo soddisfatti per i risultati raggiunti in questo anno di attività, è stato fatto un importante passo avanti in ambito di agricoltura biologica e sostenibilità ambientale, proprio perché trasformano questa seria minaccia per la biodiversità del Parco in mangime negli allevamenti di pesce certificati bio - dichiara il direttore dell'Ente Parco Paolo Cassola - . È solo l'inizio di un duro e importante lavoro per salvaguardare il patrimonio naturalistico dell'area protetta e non solo».

**Il crostaceo era stato importato anni fa in Italia per tentativi di commercializzarlo**