



L'acqua di fornitura è derivata dal pozzo aziendale a mezzo di sollevamento meccanico; il flusso d'acqua non è stato di tipo continuo ed il ricambio idrico della vasca è stato effettuato durante il periodo di alimentazione dei pesci, da aprile ad ottobre, nella misura di circa il 40% ogni 10 giorni.

Tale ricambio si è reso necessario per rimpiazzare l'acqua evaporata, o quella pompata appositamente all'esterno.

L'aerazione e la movimentazione dell'acqua si sono ottenute per il tramite di un aeratore galleggiante di tipo commerciale, monoelica, da 0.5 hp, posto al centro del bacino, funzionante da luglio a ottobre durante le ore notturne (dalle 24 alle 06), e in luglio e agosto pure nelle ore centrali diurne (dalle 13 alle 14).

Materiale ittico: nel 2008 sono state utilizzate per le prove sperimentali 25 coppie di riproduttori (peso medio 300/400g); di queste, 20 coppie sono state riutilizzate nel 2009 ed immesse nel bacino prima della stagione riproduttiva.

I pesci sono stati prelevati da un'azienda ittica che non ha mai presentato problemi riferibili alle patologie virali citate e che da alcuni anni esegue un monitoraggio sanitario in autocontrollo presso l'IZS delle Venezie di Legnaro (PD).

Nidi: per favorire la riproduzione sono stati immessi nella vasca 20 nidi artificiali, ognuno costituita da un tubo di plastica (polietilene) lungo 50 cm e di diametro pari a 20 cm, aperto alle due estremità, zavorrato esternamente con un mattone; i nidi sono stati distribuiti uniformemente nella vasca e segnalati esternamente con delle bottiglie galleg-

gianti, unite al nido con un spezzone di filo lungo 2 mt ca.

Alimentazione: mangime commerciale, a spaglio manuale, a giorni alterni.

Temperatura acqua: durante il ciclo è variata fra 14°C e 30°C.

Monitoraggio sanitario: periodico, in autocontrollo, per parassiti branchiali (osservazione microscopica), a fine ciclo, per ricerca patologie virali, presso l'IZS delle Venezie di Legnaro (PD) a mezzo campionamento ufficiale dell'ASL competente.

RISULTATI

Produzione:

2008: 100 Kg di avannotti prodotti per un numero di 14.000 individui.

2009: 70 Kg di avannotti prodotti per un numero di 15.000 individui.

Le pezzature raggiunte sono state fra i 4 cm/2 g ed i 21 cm/135 g

Densità finale (compresi i riproduttori): nel 2008, 300 g /mq; nel 2009, 220 g/mq.

Giorni totali di alimentazione: nel 2008, 70 gg; nel 2009, 80 gg.

Indice di conversione alimentare totale stimato: 1:1.7-2.0 (per kg di mangime si ottiene 1.7- 2.0 kg di pesce)

Ricambi totali acqua del bacino: n° 6

Mortalità: non significativa

Monitoraggio sanitario: la produzione è risultata essere sempre negativa alle indagini virologiche; non si sono manifestati episodi significativi di parassitosi

CONCLUSIONI

La ricerca ha dimostrato che è possibile ottenere novellame di pesce gatto certificato "virus esente", operando anche in ambienti marginali o comunque a bassa tecnologia d'impianto e di gestione, a condizione che sia presente una fornitura idrica proveniente da falda sotterranea e che il pesce immesso provenga da un'azienda sanitarmente certificata. Tale modalità è per ora l'unica che può consentire la produzione di quote significative di materiale ittico indenne dall'iridovirus ed herpesvirus.

Progetto realizzato dal settore di Ricerca e Sperimentazione in collaborazione con il personale dell'Azienda Sperimentale "Sasse Rami" di Veneto Agricoltura
Via Verdi, 867 45010 Ceregnano (RO)

Testi Dott. Fabio Borghesan
consulente tecnico

Foto dott.sa Maria Fabiana Bilò

VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

Azienda Regionale per i settori Agricolo,
Forestale e Agro-Alimentare
Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049.8293711 - Fax 049.8293815

e-mail: info@venetoagricoltura.org - www.venetoagricoltura.org



VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

**Produzione sperimentale
di novellame
di pesce gatto nazionale
(Ictalurus melas)**

ESENTE DA PATOLOGIE VIRALI



La presenza sul mercato del pesce gatto nazionale (*Ictalurus melas*), specie alloctona, introdotta nel nostro territorio dal Nord-America, all'inizio del secolo scorso per scopi alimentari, deriva storicamente dalla produzione effettuata in quegli allevamenti intensivi/semi-intensivi, a gestione familiare, ubicati soprattutto in pianura padana, nelle provincie solcate dal corso del fiume Po. Solo in minor misura, invece, è imputabile alla pesca professionale, esercitata in alcuni corsi d'acqua a lento deflusso, così come in alcuni laghi. Il consumo è quasi esclusivamente concentrato nelle stesse zone di produzione e la domanda si mantiene pressoché costante durante tutto l'anno.

Fino agli anni 1990-1992, la produzione nazionale garantiva l'autosufficienza, raggiungendo le 2.500-3.000 tonnellate/anno, con un prezzo medio alla produzione convertito di circa 2,00 euro/Kg.

Dal 1993 progressivamente la produzione nazionale è crollata di oltre il 90% a causa della comparsa di due malattie virali particolarmente patogeniche: l'*Iridovirus* e l'*Herpesvirus del pesce gatto*, probabilmente introdotte a seguito di importazioni di pesce vivo dall'estero.

Negli ultimi dieci anni tuttavia, la produzione intensiva di pesce gatto nazionale è divenuta economicamente interessante. L'insufficiente offerta di prodotto, infatti, non è riuscita a far fronte alla crescente domanda. Il prezzo conseguentemente si è elevato mantenendosi sugli attuali 5-7 euro/kg in azienda (prezzi 2008-2009) per il prodotto adulto maturo.

Tra i motivi principali che hanno ostacolato il recupero della produzione, va ricordata la particolare caratteristica della rete idrografica di irrigazione e di bonifica della bassa pianura la quale mettendo in comunicazione tra loro le acque pubbliche con gli alleva-

menti, amplifica inesorabilmente la diffusione delle patologie. In aggiunta, a peggiorare la situazione vi è la scarsità se non l'assenza di materiale da rimonta, certificato sano dalle virosi, che permetta alle aziende di riavviare l'attività con i corretti requisiti.

OBIETTIVO DELLA SPERIMENTAZIONE

Lo scopo del progetto è stato di verificare sul campo la fattibilità di produrre quantitativi limitati di novellame certificato, esente da patologie virali come *Iridovirus* ed *Herpesvirus*, da mettere poi a disposizione delle aziende private. L'esperimento è avvenuto in un piccolo bacino di allevamento, in un contesto simile alle condizioni di allevamento commerciale ed ha interessato due cicli annuali consecutivi (2008 e 2009). Si è utilizzata esclusivamente tecnologia a basso costo di gestione ed a minimo impatto ambientale.

MATERIALI E METODI

Il sito di produzione è stato creato artificialmente presso l'Azienda Agricola Pilota Sasse Rame, in località Ceregnano, in provincia di Rovigo.

La vasca di allevamento è stata scavata su un'area rettangolare di terra fine, dimensioni 16m x 22m, profondità media di circa 1,5 m; volume totale 528 mq, volume effettivo di allevamento 400 mq circa. Il fondo della vasca, particolarmente sabbioso, ha richiesto la posa in opera di una copertura impermeabilizzante. Si è ricorso ad un telo in materiale plastico IDROEVA azzurro, atossico, di spessore pari a 0,5 mm. Al termine, sopra la copertura, è stato depositato uno strato di terreno (lo stesso proveniente dallo scavo) dello spessore di circa 10-15 cm, al fine di ripristinare le condizioni simili ai bacini di allevamento in terra. Non è stata eseguita nessuna opera di scarico dell'acqua.

