



**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](mailto:info@venetoagricoltura.org) - [www.venetoagricoltura.org](http://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 patogene: 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.

### OBBIETTIVO 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.

