

Grazie a un progetto pionieristico coregone e pesce persico proverranno da Birsfelden

Grazie a un'acquacoltura moderna, in futuro Migros offrirà ai suoi clienti pesce fresco indigeno allevato in modo sostenibile. Con il nuovo impianto nel comune basilese di Birsfelden, Migros soddisfa la richiesta crescente di pesce svizzero sostenibile. La produzione annua del nuovo impianto di acquacoltura, inaugurato ufficialmente oggi, sarà di 240 tonnellate di coregone e persico.

L'allevamento ittico di Birsfelden è un progetto pionieristico di Migros per produrre pesce tutto l'anno da fonti svizzere sostenibili. L'impianto di Birsfelden è concepito in modo tale da non lasciare tracce nella natura. In futuro, l'impresa affiliata Micarna intende allevare ogni anno a Birsfelden circa 240 tonnellate di coregone e persico. Questi pesci svizzeri tradizionali potranno così essere offerti maggiormente da produzione indigena preservando le popolazioni selvatiche nazionali e internazionali.

Impianti a circuito chiuso: una soluzione sostenibile

Migros ha costruito nel comune basilese di Birsfelden un moderno impianto di acquacoltura per offrire coregone e persico indigeni tutto l'anno e indipendentemente dalle stagioni. In primo piano vi sono la salute degli animali, una qualità elevata dei prodotti e la sicurezza degli alimenti. «Dato che i pesci provengono dal nostro allevamento, possiamo garantire la salute e la vitalità degli animali. Ciò ci consente di rinunciare completamente all'uso di antibiotici», sottolinea Albert Baumann, direttore di Micarna. I pesci allevati a Birsfelden provengono da una piscicoltura in Germania che fa parte dell'Industria Migros. Vengono riprodotti in un ambiente controllato in modo da non minacciare le popolazioni naturali.

Acqua fresca corrente e acque di scarico pulite

I pesciolini pesano circa 80 grammi al loro arrivo a Birsfelden. L'impianto è composto da tre sistemi indipendenti di circuiti chiusi con dodici vasche ciascuno. «Ogni circuito è autonomo e riceve costantemente acqua fresca», spiega Albert Baumann. In un processo a due livelli, il filtro biologico trasforma l'ammonio eliminato dai pesci in nitrato innocuo. «L'acqua pulita defluisce nel Reno e le deiezioni dei pesci finiscono nell'impianto a biogas», illustra Albert Baumann. I pesci raggiungono il loro peso finale dopo 3-4 mesi: circa 200 g per un persico e 300 g per un coregone. Il pesce da produzione sostenibile sarà in vendita da fine settembre nelle filiali della cooperativa Migros Basilea. I pesci di Birsfelden verranno poi offerti progressivamente in tutta la Svizzera.

MEDIEN-INFORMATION
INFORMATION DES MÉDIAS
COMUNICATO STAMPA
PRESS RELEASE

MIGROS

Materiale fotografico e video:

[Persico 1](#)

[Persico 2](#)

[Micarna Birsfelden](#)

[Video Swiss Aqua](#)

Zurigo, 18 settembre 2020

Ulteriori informazioni per i giornalisti:

Ufficio stampa Federazione delle cooperative Migros

Tel. +41 58 570 38 38, e-mail: media@migros.ch

Ulteriori informazioni per i clienti:

Infoline: tel. 0800 84 08 48