



Presentazione Azienda Agroittica Algozino

L'Azienda Agroittica Algozino Salvatore, aderente al Distretto della Pesca e Crescita Blu – COSVAP, nasce nel 1994 come azienda olivicola affiliata alla Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) e nel 2011, grazie all'abbondanza ed alla qualità delle sue fonti di approvvigionamento idrico, decide di integrare la sua produzione di olive da olio e da mensa con l'idea imprenditoriale dell'acquacoltura in acque dolci, per fornire al mercato prodotti ittici da acquacoltura biologica destinati al consumo umano, al ripopolamento-riequilibrio delle acque pubbliche/private ed a scopo ornamentale (acquariofilia), riportando alla luce l'antica tradizione gastronomica dell'azienda agricola che integrava la dieta agreste delle aree interne della Sicilia con il consumo delle specie ittiche (anguille, tinche) e delle rane, storicamente presenti nella vasca di irrigazione dell'antica masseria e nel fiume Dittaino che la lambisce.

L'idea imprenditoriale, sposata sin da principio e fortemente supportata dal Distretto della Pesca, dove l'azienda rappresenta ancor oggi l'unica realtà della compagine distrettuale che si dedica all'acquacoltura in acque dolci con servizi connessi, è stata finanziata attraverso la Misura 2.1 del FEP Sicilia 2007/2013 e successivamente supportata dal gruppo Agrivventure di Banca Intesa San Paolo, che ne ha permesso la compartecipazione bancaria attraverso il fondo di garanzia SGFA (ora ISMEA) attivato mediante l'Ispettorato Provinciale all'Agricoltura di Enna.

L'azienda consta di strutture adibite all'allevamento, dotato dei reparti di incubatoio, avannotteria, pregrasso ed ingrasso della trota di varie specie (iridee, macrostigma o mediterranea e loro ibridi) oltre a zone di allevamento per storioni, anguille e specie ornamentali per acquariofilia; è stata autorizzata a gennaio 2018 ed attualmente è in attesa del riconoscimento Comunitario di azienda indenne dalle malattie dei salmonidi e dei ciprinidi.

E' vocata alla produzione di specie ittiche dulciacquicole pregiate per il consumo umano quali trote, storioni, anguille e relativi derivati (filetti, marinati, affumicati, caviale, preparati alimentari a base di pesce) attraverso intermediari che operano nelle filiera della trasformazione e commercializzazione dei prodotti ittici, nonché ciprinidi (specie ornamentali) per scopi di acquariofilia e per il ripopolamento ittico delle acque pubbliche e/private.

Nell'ambito di Expò Milano 2015 è stata partner del Distretto nel Workshop internazionale sul tema "Prodotti ittici – qualità e salute umana", tenutosi il 18 ottobre 2015 presso il Padiglione Italia, dove l'azienda ha messo in risalto la scelta imprenditoriale di utilizzare acque di alta qualità come elemento essenziale a garanzia della sicurezza alimentare e sanitaria nelle produzioni di acquacoltura, sia che esse siano destinate al consumo umano che alla semina in acque pubbliche o a scopi ornamentali (acquariofilia), con l'impegno di garantire gli obblighi ittiogenici per compensazione con i concessionari di derivazione delle acque pubbliche pregiate nella Regione Siciliana.

Da settembre 2017 aderisce all'Associazione Piscicoltori Italiani (API), Ente Morale dal 31 marzo 1970 – (D.P.R. n. 1011) riconosciuto dall'Associazione Italiana Allevatori e dal 15 marzo ha avviato il procedimento per il riconoscimento comunitario di azienda indenne da setticemia emorragica virale (SEV), necrosi ematopoietica infettiva (NEI) ed herpesvirus della carpa Koi (KHV) secondo le indicazioni delle recentissime linee guida ministeriali.

Leonforte, 29 maggio 2018

Salvatore Algozino