

INDICE: PARTE III		
2.11	NUTRIZIONE UMANA ED ACQUACOLTURA	239
2.11.1	Prodotti ittici: composizione e ruolo nella dieta dell'uomo	240
2.11.2	I prodotti di acquacoltura e l'alimentazione umana: qualità nutrizionale, organolettica e sicurezza d'uso	241
2.11.3	Considerazioni conclusive	252
2.12	ECONOMIA ED ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	257
2.12.1	Costi e benefici aziendali	257
2.12.2	Marketing e rapporti tra i segmenti della filiera ittica	259
2.12.3	Analisi della domanda	260
2.12.4	Integrazione tra imprese e creazione di una rete territoriale	261
2.12.5	Programmazione del ciclo di produzione	263
2.12.6	Bilancio ambientale	264
2.13	DIRITTO IN ACQUACOLTURA	271
2.13.1	L'attività di acquacoltura - Definizioni	271
2.13.2	Acquacoltura e legislazione vincolistica	273
2.13.3	L'intervento pubblico a sostegno dell'acquacoltura	274
CAPITOLO 3		
TECNOLOGIE IN ACQUACOLTURA		
3.1	L'ACQUACOLTURA ESTENSIVA	283
3.1.1	Le lagune costiere	284
3.1.2	Caratteristiche generali delle lagune italiane	288

3.1.3	Lagune e "valli" del Nord Adriatico	289
3.1.4	Lagune dell'Adriatico meridionale	298
3.1.5	Lagune del Tirreno centrale	299
3.1.6	Gli stagni sardi	300
3.1.7	Verso la costruzione di linee guida per la conservazione e la gestione delle lagune costiere	304
3.2	LA PESCA DEL NOVELLAME	309
3.2.1	Tecniche di pesca	311
3.2.2	Normativa	313
3.2.3	Stato delle risorse	313
3.2.4	Il caso dell'anguilla	315
3.2.5	Considerazioni conclusive	317
3.3	L'ACQUACOLTURA INTENSIVA	319
3.3.1	Impianti intensivi a terra	321
3.3.2	Gabbie	330
3.3.3	Impianti semintensivi	341
3.3.4	Applicando il CCPR	344
3.4	I SISTEMI A RICIRCUITAZIONE IDRICA	352
3.4.1	Filtrazione meccanica	353
3.4.2	Filtro biologico	357
3.4.3	Controllo dell'azoto nitrico	365
3.4.4	Controllo del pH e della CO ₂	366
3.4.5	Disinfezione dell'acqua	368