



# AGRIFOOD.TECH

Coordinatore Scientifico: Filippo Renga @FilippoRenga  
Direttore Responsabile: Mauro Bellini @mbellini3

PRECISION FARMING FOODTECH VITIVINICOLO ORTOFRUTTA ZOOTECNIA FOOD INDUSTRY

BIG DATA AGRIDATA BLOCKCHAIN DIGITAL FARMING INTELLIGENZA ARTIFICIALE INTERNET OF THINGS

AGRITECH NEWS >

[ 5 Dicembre 2019 ] AcquaFarm e NovelFarm: a febbraio il futuro sostenibile

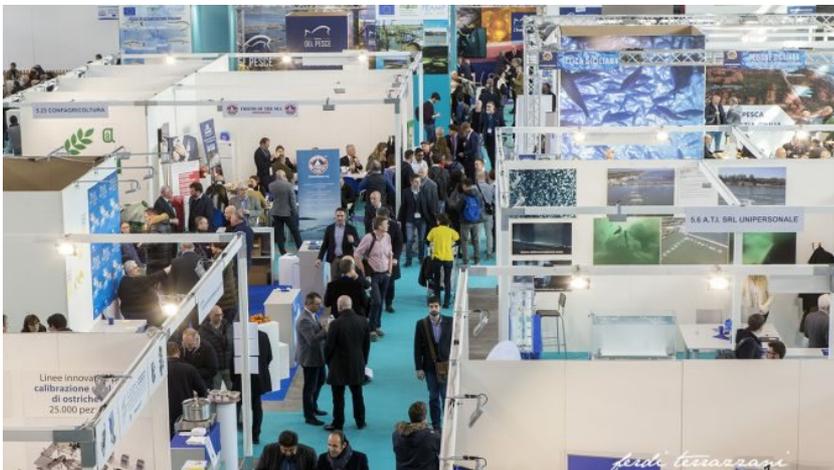
5 DICEMBRE 2019

HOME > CONVEGNI E WORKSHOP > AcquaFarm e NovelFarm: a febbraio il futuro sostenibile dell'alimentazione



## AcquaFarm e NovelFarm: a febbraio il futuro sostenibile dell'alimentazione

5 Dicembre 2019 Claudia Costa Convegni e Workshop, Food Industry, Precision farming, Sostenibilità



**Claudia Costa**

Acquacoltura, Algocoltura, Molluschicoltura e Industria della pesca, ma anche Agritech, Soilless Culture, Green Economy e Urban Farming. Sono i temi centrali che domineranno il polo fieristico di Pordenone in occasione di due eventi dedicati alle tendenze attuali e future riguardanti le produzioni alimentari. Si tratta di **AcquaFarm** e **NovelFarm** che il **19 e il 20 febbraio** tornano a parlare di allevamento di specie acquatiche e coltivazione di alghe da un lato e colture indoor e vertical farming dall'altro con un'edizione 2020 che sarà totalmente all'insegna dell'innovazione e della sostenibilità ambientale.

Per ulteriori informazioni sulle modalità di partecipazione e sull'evoluzione dell'agenda e degli eventi tematici in Fiera, sono disponibili i siti web delle due manifestazioni:

**AcquaFarm** e **NovelFarm**.



**I biostimolanti per il futuro sostenibile dell'agricoltura**

5 Dicembre 2019



**AcquaFarm e NovelFarm: a febbraio il futuro sostenibile dell'alimentazione**

5 Dicembre 2019



**Packaging sostenibile: Nestlé e Università Federico II di Napoli collaborano alla riciclabilità dei materiali**

5 Dicembre 2019



**Innovazione nel food: il digitale a supporto di una supply chain del food complessa e integrata**

5 Dicembre 2019



**Al via la sesta edizione del concorso Ismea "Nuovi Fattori di Successo"**

4 Dicembre 2019



## Il consumo sempre più smodato dei prodotti della pesca

Giunta alla quarta edizione, AcquaFarm rappresenta l'appuntamento annuale per gli operatori della filiera dell'acquacoltura. Realizzata sin dagli albori in collaborazione con **API** e **AMA**, le due associazioni italiane di riferimento del settore, AcquaFarm rappresenta l'appuntamento annuale per gli operatori dell'acquacoltura, una filiera che riveste un ruolo sempre più imponente a livello mondiale.

Una ricerca FAO rileva il 53% delle specie acquatiche destinato all'alimentazione umana a livello mondiale proveniente da allevamenti. A questo, si devono aggiungere circa 30 milioni di tonnellate di vegetali acquatici e di macro e microalghe. Il consumo complessivo si aggira attorno ai 20,5 Kg a testa, con un incremento medio del 3,2% ogni anno dal 1961 ad oggi, superando sia la crescita della popolazione sia l'assunzione di proteine provenienti da specie terrestri. Con il totale dei prodotti della pesca fermo ai livelli della fine degli anni '80, la crescita è sostenuta, e lo sarà anche di più in futuro, dall'acquacoltura.

## Sostenibilità e aumento della produzione

Un dato interessante che emerge dalle rilevazioni FAO è che metà della produzione da allevamenti è relativo a specie acquatiche che vengono definite "estrattive", cioè quelle che **ricavano dall'ambiente il proprio nutrimento, filtrando l'acqua**. In questo modo utilizzano anche gli scarti prodotti da quelle specie che invece devono essere nutrite dall'uomo, realizzando così una produzione integrata e riducendo l'impatto ambientale. La FAO e i produttori puntano molto su questi allevamenti per coniugare sostenibilità e aumento della produzione di cibo con l'acquacoltura.

Sostenibilità è anche una delle tematiche su cui punta la nuova edizione di AcquaFarm:

1. **sostenibilità ambientale**, intesa sia come riduzione dell'impatto dell'allevamento sull'ecosistema sia come resilienza della produzione in presenza di cambiamenti ambientali, non solo climatici ma anche dovuti a inquinamento chimico e microplastiche;
2. **ricerca e innovazione** in tutti i comparti della filiera con una particolare attenzione ai progetti cooperativi a livello europeo;
3. **prodotto finito** da acquacoltura, raccontato anche attraverso degustazioni rivolte alla distribuzione e alla ristorazione individuale e collettiva.

## Colture fuori suolo per nutrire la popolazione



**FOCUS**



### I biostimolanti per il futuro sostenibile dell'agricoltura

da Claudia Costa in News

Image Line sarà a Barcellona per raccontare attraverso Agronotizie.it e Fertigest.com tutte le novità del settore alla community online che oggi conta più di duecentomila iscritti [...]

### SCELTI PER VOI



**I biostimolanti per il futuro sostenibile dell'agricoltura**



**AcquaFarm e NovelFarm: a febbraio il futuro sostenibile dell'alimentazione**



**Packaging sostenibile: Nestlé e Università Federico II di Napoli collaborano alla riciclabilità dei materiali**



**Innovazione nel food: il digitale a supporto di una supply chain del food complessa e integrata**

 **Blockchain: che impatto può avere questa tecnologia sul settore Power&Utilities? Scarica il white paper**

**NovelFarm** costituisce invece la mostra-convegno internazionale dedicata all'innovazione nell'agritech, con approfondimenti su colture fuori suolo, economia circolare delle nuove coltivazioni e urban farming, e poi aree espositive con impianti soilless, vertical farming, LED, biostimolanti, biotecnologie, sensori, robot e sistemi di automazione.

Il programma di conferenze di questa seconda edizione analizzerà alcune sfide per il nostro pianeta nei prossimi anni, alle quali l'innovazione agricola del fuori suolo cerca di dare delle risposte. Questo significa nutrire la crescente popolazione riducendo lo spreco alimentare e gli impatti della logistica e dei trasporti portando la produzione primaria di cibo il più possibile vicino ai luoghi di consumo, ma anche adottare metodi di coltura che moltiplichino le rese e garantiscano massima qualità e stabilità delle caratteristiche organolettiche e nutritive.

Immagine fornita da **Shutterstock**.



### Claudia Costa

Laureata in Teoria e Tecnologia della Comunicazione, mi occupo di analizzare e gestire informazioni, contenuti e fonti ufficiali. Inoltre, fornisco un supporto attivo nell'attività di stesura di articoli e aggiornamento dei siti verticali di Digital360.



- AGRITECH
- FOOD CHAIN
- GREEN ECONOMY
- SMART FARMING
- SOSTENIBILITÀ

### RELATED ARTICLES



**Supply Chain agroalimentare, focus di Capgemini sul food delivery**



**L'obiettivo sostenibilità di OVS parte dalla filiera del cotone**



**I vincitori dell' AgriAcademy 2018 di Ismea**

### COMMENTA PER PRIMO

## Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento