



FOODAFFAIRS.IT, LA COMUNICAZIONE NEL FOOD&BEVERAGE

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLENCER & BLOGGER

NEWSLETTER

CHI SIAMO

PARTNERSHIP E ADV

CONTATTI

PRIVACY



HOME / 2019 / NOVEMBRE / 18 / AQUAFARM E NOVELFARM: IL DOPPIO APPUNTAMENTO SUL FUTURO SOSTENIBILE DELL'ALIMENTAZIONE. FIERA DI PORDENONE, 19 E 20 FEBBRAIO

AQUAFARM E NOVELFARM: IL DOPPIO APPUNTAMENTO SUL FUTURO SOSTENIBILE DELL'ALIMENTAZIONE. FIERA DI PORDENONE, 19 E 20 FEBBRAIO

PUBLISHED ON 18 NOVEMBRE 2019 BY FOODAFFAIRS.IT







___ ADV

Il 19 e 20 febbraio ritornano
AquaFarm e NovelFarm, i due eventi
in contemporanea sulle tendenze
attuali e future delle produzioni
alimentari, dedicati all'allevamento di
specie acquatiche e alla coltivazione
di alghe, alle colture indoor e al
vertical farming.

L'edizione 2020 sarà totalmente

all'insegna dell'innovazione e della sostenibilità ambientale.

AquaFarm, giunta alla quarta edizione, è l'appuntamento annuale per gli operatori dell'intera filiera dell'acquacoltura. Fin dal suo debutto, è realizzata in collaborazione con API e AMA, le due associazioni italiane di riferimento del settore.



La manifestazione riflette il ruolo crescente dell'acquacoltura a livello mondiale. Secondo i dati più recenti pubblicati della FAO, il 53% delle specie acquatiche destinato all'alimentazione umana a livello mondiale proviene da allevamenti, a cui si devono aggiungere circa 30 milioni di tonnellate di vegetali acquatici e di macro e microalghe. Il consumo complessivo viene stimato a 20,5 Kg a testa, con un incremento

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

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 sostanzialmente fermo ai livelli della fine degli anni '80, la crescita è sostenuta, e lo sarà anche di più in futuro, dall'acquacoltura.

Un dato interessante che emerge dalle rilevazioni FAO è che metà della produzione da allevamenti è relativo a specie acquatiche che vengono definite "estrattive". Sono 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.

Il programma 2020 punta su tre tematiche. La 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. La ricerca e l'innovazione in tutti i comparti della filiera con una particolare attenzione ai progetti cooperativi a livello

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

europeo. Il prodotto finito da acquacoltura, raccontato anche attraverso degustazioni rivolte alla distribuzione e alla ristorazione individuale e collettiva.

NovelFarm, alla seconda edizione, è la mostra-convegno internazionale dedicata all'innovazione nell'agritech, con approfondimenti su colture fuori suolo, economia circolare delle nuove coltivazioni e urban farming.

Il programma conferenze di
NovelFarm 2020 analizzerà alcune
sfide per il nostro pianeta nei prossimi
anni, alle quali proprio l'innovazione
agricola del fuori suolo cerca di dare
delle risposte. 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; adottando
metodi di coltura che moltiplichino le
rese e garantiscano massima qualità
e stabilità delle caratteristiche
organolettiche e nutritive.

Nell'area espositiva, le aziende proporranno impianti per coltivazioni fuori suolo e vertical farming, LED, biostimolanti, biotecnologie, sensori, robot e sistemi di automazione.

Maggiori informazioni su AquaFarm e NovelFarm, sulle modalità di partecipazione come espositore e sull'evoluzione dell'agenda e degli eventi tematici in Fiera, sono disponibili sui siti web delle due manifestazioni:

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

www.aquafarmexpo.it e www.novelfarmexpo.it.



ARTICOLI CORRELATI



Al Merano Wine Festival per la prima volta c'è anche **Partesa**



Flashback, fiera di arte antica e moderna organizzata da Affini, inaugura Flashback food & drink, viaggio tra gli incidenti fortuiti che hanno dato vita a piatti e cocktail iconici. A Torino dal 31 ottobre al 3 novembre



Presentata la seconda edizione della Milano Wine Week programma dal 6 al 13 ottobre

Previous Il 18 novembre su Food Network debutta 'Uno chef in trattoria' con Roberto Valbuzzi

_ ADV

foodaffairs.it

	COPYRIGHT © FOOD AFFAIRS 2019 THEME: MINIMAL GRID PRO BY
zziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere	e la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.