



AquaFarm 2018 si avvicina

Sempre più riferimento internazionale per acquacoltura, vertical farm e algocoltura. A due mesi dalla seconda edizione della manifestazione alla Fiera di Pordenone il programma delle conferenze prende forma



(<http://www.foodandtec.com/index.php>)

Notizie dal mondo agroalimentare:
prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera

☰
rubriche

*
speciali
(<http://www.foodandtec.com/speciali/>)

👉
e-books
(<http://www.foodandtec.com/e-books/>)

🔍
cerca

13

Dicembre
2017

AquaFarm 2018, in programma presso Pordenone Fiere il 15 e 16 febbraio 2018, entra negli ultimi due mesi di preparazione e gli spazi disponibili nell'area espositiva, più estesa rispetto alla prima edizione, sono quasi esauriti con l'arrivo di aziende italiane e internazionali.

Tutte le partnership sono state rinnovate ed estese, da API (Associazione Piscicoltori Italiani) e AMA (Associazione Mediterranea Acquacoltori) all'Association for Vertical Farming (AVF).

Il programma delle conferenze si avvia a superare quello dello scorso gennaio. AquaFarm 2018 sarà caratterizzato dalla usuale tripartizione delle tematiche generali tra acquacoltura marina e d'acqua dolce, vertical farming e colture fuori suolo, e alghe. Rispetto alla scorsa edizione, sebbene le tematiche abbiano una propria chiara identità, si sono ricercate le intersezioni e le sinergie tra di esse. Per fare qualche esempio: l'acquaponica è un argomento trattato sia nell'acquacoltura che nel vertical farming, le alghe sono anche esaminate come fonte di olio, integratori e proteine per la mangimistica ittica, diversi interventi illustrano le applicazioni del vertical farming per l'allevamento sussidiario di insetti per la produzione di farine sempre per la mangimistica.

Nel campo dell'acquacoltura, una novità assoluta sarà la presentazione, a cura del Maritime Research Institute di Bergen in Norvegia, dei risultati del programma di miglioramento genetico di alcune specie di salmone utilizzando le tecniche di editing del genoma che vanno sotto il nome di CRISPR-CAS. Un argomento esaminato in profondità a seguito delle richieste del pubblico sarà l'ottimizzazione e personalizzazione delle ricette dei mangimi, verranno presentate le nuove tecnologie biologiche e

chimico-fisiche per la disinfezione e il trattamento delle acque da allevamento, si esploreranno le nuove tecniche per la crioconservazione a bassissima temperatura e il potenziale che queste offrono per il pesce allevato italiano di allargare il proprio mercato all'esportazione.

Per le *vertical farm* e coltivazioni fuori suolo, un'inedita attenzione verrà posta al dibattito in corso sul superamento del concetto di "biologico" stimolato dai progressi rapidissimi che le idroponica e acquaponica stanno portando alla produzione di cibo sostenibile. Si sfaterà il mito che attribuisce scarso sapore ai prodotti delle *vertical farm* e del fuori suolo in genere, e si assisterà in diretta alla realizzazione di una fattoria verticale nell'area espositiva della manifestazione.

Nel campo della coltivazione delle alghe, si è alla vigilia di una svolta nell'efficienza nei costi della coltivazione e nella ricchezza di sostanze utili, innovazioni che le conferenze dedicate al tema in AquaFarm esamineranno in anteprima per alcuni argomenti: dalle materie prime per la chimica verde, dai principi attivi per la nutraceutica fino al sempre più vicino utilizzo per l'energia e la depurazione, ai nutrienti per i mangim.

Per maggiori informazioni: www.aquafarm.show (<https://studiocomelli.us17.list-manage.com/track/click?u=3e33424d2bc90fcbc81166e1b&id=47c0442901&e=7cf011d582>).

Condividi su:

pubblicato in:

fiere e appuntamenti (.../notizie/fiere-e-appuntamenti)

leggi anche



Aquafarm a Pordenone, tutto sull'acquacoltura

Si parlerà di acquacoltura e industria della pesca sostenibile, fattorie verticali e algocoltura alla due giorni di Pordenone

(<http://www.foodandtec.com/it-it/aquafarm-a-pordenone-tutto-sull-acquacoltura>)



(<http://www.foodandtec.com/>)

Contatti (<http://www.foodandtec.com/contatti.php>)

Editore (<http://www.foodandtec.com/editore/>)

Redazione (<http://www.foodandtec.com/redazione/>)

Comitato scientifico (<http://www.foodandtec.com/comitato-scientifico/>)

Disclaimer (<http://www.foodandtec.com/disclaimer.php>)