



INFORMAZIONI PER LA STAMPA

Un mese ad AquaFarm, il programma è ricchissimo

Quindici sessioni di convegno per la due giorni di conference ed expo in programma per i prossimi 26 e 27 gennaio presso Pordenone Fiere

Milano/Pordenone 19 dicembre 2016. [AquaFarm](#) sta per avviare il conto alla rovescia finale: meno 35 giorni dalla manifestazione che già alla prima edizione è sulla strada giusta per diventare il punto di riferimento su **acquacoltura**, **vertical farming** e **algocoltura** in Italia.

Si sta completando con le ultime conferme di relatori di profilo internazionale il programma delle conferenze, che raggiunge il numero di 15. Il filone principale sull'acquacoltura sostenibile occupa entrambe le giornate del 26 e 27 gennaio, mentre alle vertical farm è dedicata la prima giornata e all'algocoltura la seconda.

Il filone sull'acquacoltura, nella giornata del **26 gennaio**, affronta quattro punti fondamentali del settore oggi:

- **acquacoltura sostenibile come componente chiave per il futuro dell'alimentazione.** La prima sessione istituzionale-introductiva vede la partecipazione delle autorità centrali e locali e interventi sulla centralità dell'acquacoltura sostenibile, per chiudersi con il primo keynote internazionale, dedicato al miglioramento genetico delle specie ittiche allevate in Europa
- **la catena dai produttori ai consumatori, passando per i trasformatori e i distributori.** La sessione indaga le possibilità di un crescente consumo di prodotti ittici da parte della popolazione, anche dal punto di vista psicologico e sociologico, e termina con un panel tra produttori, somministratori e distributori
- **la riduzione del consumo delle risorse oceaniche nell'alimentazione dei pesci di allevamento.** I maggiori mangimisti attivi in Italia con l'intervento dei loro responsabili della ricerca e sviluppo, le Università in prima linea nella ricerca e i maggiori interessati, gli allevatori, parlano dei mangimi derivati da fonti come le microalghe coltivate, le farine di insetti, i vegetali, ovvero importanti risorse per rendere l'acquacoltura più sostenibile a livello globale
- **i parametri da osservare nelle fasi di allevamento per garantire la qualità del prodotto.** Si discute delle migliori pratiche per assicurare la salute dei pesci, prendendo in considerazione le avannotterie, la lotta ai parassiti, la prevenzione e cura delle malattie, la qualità dell'ambiente acquatico, sia nell'allevamento che fuori e, infine, il sistema dei controlli



INFORMAZIONI PER LA STAMPA

Nella giornata del **27 gennaio** il filone acquacoltura prosegue con altre quattro sessioni e un confronto su altrettante tematiche:

- **i principali filoni di ricerca e sperimentazione** sul miglioramento genetico, la gestione della flora intestinale dei pesci per rendere possibile l'utilizzo di mangimi sostenibili e l'allevamento in mare aperto
- **l'allevamento di molluschi**. La sesta sessione è interamente dedicata al segmento di maggior impatto sul totale della produzione dell'acquacoltura europea
- **la logistica e il packaging**, anch'essi in un'ottica di sostenibilità e di sicurezza alimentare. Ci si confronta su innovative tecniche di preservazione, come il superchilling che permette di portare a migliaia di chilometri di distanza il pesce fresco, e di conservazione per il pre-confezionamento, come la pastorizzazione a freddo ad alta pressione; sul trasporto del pesce vivo e, infine, sull'importanza della logistica per allargare i mercati di sbocco dell'acquacoltura
- **risorse pubbliche e private a sostegno del settore**. La sessione finale è un dibattito internazionale che vede protagonisti i principali stakeholder per fare il punto sulle prospettive a breve e medio termine del settore con un focus sul bacino del Mediterraneo

Il programma delle conferenze di AquaFarm 2017 è disponibile, in costante aggiornamento, nella sezione Programma del sito web dell'evento www.aquafarm.show. La registrazione per la partecipazione gratuita è disponibile online. Ricordiamo che sarà possibile accreditarsi anche in loco, ma l'entrata sarà subordinata, in questo caso, all'acquisto obbligatorio del catalogo della manifestazione, al costo di 20 euro.

Per maggiori informazioni
Aurora Marin e Marco Comelli
Studio Comelli
Press office & Content management
press@studiocomelli.eu
02 22228345