



AquaFarm 2018

HIGHLIGHTS DEL PROGRAMMA

La seconda edizione della manifestazione offre 21 sessioni di conferenze con oltre 120 relatori. Segnaliamo qui alcuni dei temi di interesse per un pubblico di curiosi

LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO ALLEVATO

16 febbraio dalle 11.00

Gli italiani mangiano circa 26 chilogrammi di pesce l'anno procapite, sopra la media europea, ma secondo le raccomandazioni della **FAO dovremmo mangiarne di più: per quanto riguarda il consumo settimanale di proteine di origine ittica siamo infatti fermi a due terzi delle dose raccomandata**. I prodotti dell'acquacoltura nazionale hanno tutte le caratteristiche nutritive per soddisfare questa esigenza. Il pesce e i molluschi hanno un posto di rilievo nella dieta mediterranea, ma l'atteggiamento delle giovani generazioni nei confronti dei prodotti ittici è problematico; le ricerche di mercato mostrano come siano considerati cibi di lunga e complessa preparazione, e spesso anche "fastidiosi" (spine, odori, scarti). Per superare questi ostacoli è necessario riscoprire e promuovere le ricette tradizionali a base di pesci e molluschi, ma anche innovare, soprattutto nel settore dei cibi pronti da cuocere e di facile consumo.

Nella sessione si parlerà anche di certificazioni di sostenibilità, tecnologie avanzate per garantire l'identità e la qualità del prodotto e nuove modalità di distribuzione del pesce allevato fresco quali l'e-commerce.

DOMANDA INCONTRA OFFERTA: QUANTO PAGA ESSERE SOSTENIBILI?

16 febbraio dalle 14.00

In tema di sostenibilità, sempre più spesso troviamo sugli scaffali e nei banchi frigo dei supermercati prodotti conservati, surgelati e freschi contrassegnati con marchio di certificazione di sostenibilità dei due o tre schemi di certificazione presenti nel nostro Paese. I nostri allevatori sono protagonisti di questo fenomeno ma **quanto paga essere sostenibili? A questo interrogativo cercherà di rispondere la tavola rotonda tra rappresentanti della domanda, in questo caso della Grande Distribuzione Organizzata, e offerta (la filiera produttiva dell'acquacoltura).**

IL MERCATO GOURMET: L'ALLEVAMENTO DEI FRUTTI DI MARE

15 febbraio dalle 14.30

ALLEVAMENTO DEI MOLLUSCHI: TECNOLOGIE E INNOVAZIONI

16 febbraio dalle 10.00



La molluschicoltura è il settore dell'acquacoltura italiana con la maggiore produzione in termini di volume grazie ai prodotti tradizionali come i diversi tipi di vongole e cozze. Gli italiani sono ghiotti di altre specie di molluschi, per cui dipendiamo dalla pesca e dalle importazioni. Eppure ricerche e sperimentazioni hanno messo in rilievo che nelle nostre acque è possibile e lo sarebbe molto di più allevare specie pregiate come ostriche (anche di qualità elavata), capesante, canestrelli, ricci di mare (a rischio per la pesca eccessiva), e persino prodotti per l'esportazione ad altissimo valore, come l'oloturia (il cetriolo di mare), che sui mercati asiatici raggiunge quotazioni da capogiro.

TRE SESSIONI DEDICATE ALL'ALGOCOLTURA

15 febbraio dalle 11.15

15 febbraio dalle 16.00

16 febbraio dalle 9.30

L'agricoltura è sempre più interessata alla minimizzazione dell'impatto ambientale delle sue attività, sia attraverso l'ottimizzazione dell'uso di pesticidi e anticrittogamici, sia riducendo la dispersione di reflui e acque ad elevata carica organica. In questo le alghe avranno un ruolo di alto profilo, fornendo biostimolanti e fertilizzanti naturali da una parte e operando come organismi fotodepuratori dei reflui zootecnici e delle acque. L'interesse degli operatori nazionali ed europei è tale che il 40% degli interventi delle **tre sessioni dedicate all'algocoltura** è dedicato a questo filone di ricerca e applicazione.

COLTIVAZIONI FUORI SUOLO: LE SOLUZIONI PER I MERCATI DI OGGI

15 febbraio dalle 14.00

Le fattorie verticali, ossia le coltivazioni fuori suolo che si sviluppano in altezza, su più livelli, anche decine, vengono viste spesso come futuribili. Si tratta di un'impressione dovuta al fatto che il nostro Paese ha iniziato ad interessarsene in modo più ampio solo a partire da EXPO2015. Negli Stati Uniti, in Estremo Oriente e sempre più nel NordEuropa, le vertical farm si stanno diffondendo. Il fattore decisivo è che i mercati di sbocco per i loro prodotti esistono già ed esse consentono di servirli "a km zero", come spiegherà Metro, il gigante tedesco della distribuzione che già sta producendo nei propri punti vendita. La gamma di varietà è sorprendente, dalle verdure ai microgreen, dalle erbe aromatiche e officinali agli ortaggi; e c'è persino chi sta pensando alla soia. Di quello che possono fare le fattorie verticali e di come potranno cambiare il rapporto tra aree urbane e produzione di cibo trattano relatori italiani ed internazionali con un linguaggio divulgativo ma rigoroso nella sessione **Coltivazioni fuori suolo: le soluzioni per i mercati di oggi**. Uno di essi, **Matteo Benvenuti**, fondatore del gruppo di lavoro Vertical Farm Italia, oltre a parlare ha realizzato una vertical farm funzionante e l'ha installata nel padiglione della Fiera. **Vale una visita** anche per i non addetti ai lavori.

TECNOLOGIE E INNOVAZIONI PER LE COLTIVAZIONI SOILLESS

16 febbraio dalle 14.00



Ma i prodotti delle fattorie verticali e delle coltivazioni fuori suolo in genere (idroponica, aeroponica) sono “buoni” come quelli delle colture in pieno campo? In genere gli italiani si lamentano che i pomodori che mangiamo d’inverno, provenienti in grande percentuale dalle serre idroponiche olandesi, sono perfetti esteticamente ma hanno un sapore acidulo e poco pronunciato. Pochi sanno che i pomodori olandesi sono così perché i produttori e i consumatori normali degli stessi, in Nordeuropa, li vogliono così. Oggi le conoscenze genetiche e di fisiologia vegetale, le tecniche agronomiche e le tecnologie applicate alle colture fuori suolo sono talmente avanzate che agendo su varietà, irrigazione, fertilizzanti, nutrienti e luce si ottengono prodotti almeno equivalenti a quelli tradizionali, e anche con caratteristiche nuove.

Maggiori dettagli su AquaFarm sul programma delle conferenze sono disponibili su www.aquafarm.show.

Per maggiori informazioni:

Marco Comelli e Aurora Marin

Studio Comelli

Press office & Conference management

press@studiocomelli.eu

02 22228345