



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>)