



[Iscriviti](#) • [Regolamento](#) • [FAQ](#) • [Cerca](#) • [Iscritti](#) • [Login](#) [Allevamenti](#) • [Filiera corta](#)

Messaggi senza risposta | Argomenti attivi

Oggi è 28/01/2018, 18:52

[Forumdiagraria.org](#) » [Ambiente e comunità](#) » [Mostre, Fiere e Convegni](#)

Tutti gli orari sono UTC + 1 ora [[ora legale](#)]

AquaFarm 2018 - PORDENONE

Moderatore: **Flavio**

Rispondi Pagina 1 di 1 [3 messaggi]



Stampa pagina

[Precedente](#) | [Successivo](#)

AquaFarm 2018 - PORDENONE

Autore	Messaggio
<p>Marco Sez. Supporto Didattico</p>   <p>Iscritto il: 13/03/2008, 19:23 Messaggi: 52085 Località: Pinzolo (TN) - Firenze Formazione: Laurea in Scienze agrarie</p>	<p>📌 AquaFarm 2018 - PORDENONE QUOTA</p> <p>AquaFarm 2018 sempre più riferimento internazionale per acquacoltura, vertical farm e algocoltura</p> <p>A due mesi dalla seconda edizione della manifestazione alla Fiera di Pordenone il programma delle conferenze prende forma con un'attenzione alle tematiche di maggiore interesse a livello internazionale nei singoli settori.</p> <p>Pordenone, 12 dicembre 2017. AquaFarm 2018, in programma presso Pordenone Fiere il 15 e 16 febbraio 2018, entra negli ultimi due mesi di preparazione con una proiezione tematica e di partecipazione sempre più internazionale. Gli spazi disponibili nell'area espositiva, significativamente più estesa rispetto alla prima edizione, sono quasi esauriti con l'arrivo di aziende italiane e internazionali che avevano atteso di constatare il successo della manifestazione alla prima edizione prima di impegnarsi direttamente.</p> <p>Tutte le partnership sono state rinnovate ed estese, da API (Associazione Piscicoltori Italiani) e AMA (Associazione Mediterranea Acquacoltori) all'Association for Vertical Farming (AVF), ed altri patrocini a livello internazionale sono in fase finale di definizione.</p> <p>Soprattutto, il programma delle conferenze si avvia a rinnovare e superare in ricchezza e qualità quello già largamente lodato 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 di vertical farming per l'allevamento sussidiario di insetti per la produzione di farine sempre per la mangimistica.</p> <p>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.</p> <p>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 in modo definitivo il mito che attribuisce scarso sapore ai prodotti delle vertical farm e del fuori suolo in genere, ed infine si assisterà in diretta alla realizzazione di una fattoria verticale nell'area espositiva della manifestazione.</p> <p>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</p>

depurazione, ai nutrienti per i mangimi, dove la manifestazione vedrà la presentazione di una ricerca tutta italiana di rilievo mondiale che potrà portare ad un cambio di paradigma nell'utilizzo delle alghe coltivate per sostituire le risorse oceaniche, sempre più sotto pressione. Maggiori dettagli su AquaFarm, le possibilità di partecipazione e il programma delle conferenze sono disponibili su www.aquafarm.show.

Segui Agraria.org anche su [Facebook](#)  e [Twitter](#) !

Sei già iscritto all' [Associazione di Agraria.org](#)? 

13/12/2017, 14:33

[PROFILO](#) [Web](#)
**Marco**

Sez. Supporto Didattico


MODERATORE
SUPP. DIDATTICO


Iscritto il:
 13/03/2008, 19:23
Messaggi: 52085
Località: Pinzolo (TN)
 - Firenze
Formazione: Laurea in Scienze agrarie

Re: AquaFarm 2018 - PORDENONE QUOTA

AquaFarm 2018 sempre più riferimento internazionale per acquacoltura, vertical farm e algocoltura

Allegati:



pordenone.jpg [84.09 KiB | Osservato 412 volte]

Segui Agraria.org anche su [Facebook](#)  e [Twitter](#) !

Sei già iscritto all' [Associazione di Agraria.org](#)? 

13/12/2017, 14:35

[PROFILO](#) [Web](#)
Marco

Sez. Supporto Didattico


MODERATORE
SUPP. DIDATTICO


Iscritto il:
 13/03/2008, 19:23
Messaggi: 52085
Località: Pinzolo (TN)
 - Firenze
Formazione: Laurea in Scienze agrarie

Re: AquaFarm 2018 - PORDENONE QUOTA

La verità sulle alghe: organismi meravigliosi, ma da addomesticare

AquaFarm si incarica di raccontare e presentare quello che veramente si può fare oggi e si potrà prevedibilmente fare nell'arco di cinque anni con le alghe coltivate. E spiegherà che, come sempre, è tutta una questione di prezzo. Nelle sessioni dedicate il 15 e 16 febbraio alla Fiera di Pordenone.

Pordenone, 25 gennaio 2018. Le alghe sono veramente organismi meravigliosi, soprattutto quelle piccolissime, le microalghe. Sono in grado di sintetizzare una quantità incredibile di sostanze utili, dalle proteine ai composti vitaminici sino ai due acidi grassi elementari, eicosapentenoico (EPA) e quello docosaesaenoico (DHA) che sono i precursori dei tanto preziosi Omega-3. In effetti, proprio da EPA e DHA contenuti nelle microalghe gli organismi che le mangiano, dal krill a via via tutti quelli che stanno più in alto nella catena alimentare, traggono i mattoni base per produrre gli acidi grassi benefici (per cui noi li mangiamo...).

Viste le loro caratteristiche, non stupisce che si sia pensato di mettere le alghe a lavorare per noi, coltivandole in modo intensivo, facendole crescere più velocemente di quello che avviene in natura, utilizzando diversi metodi per spingerle a produrre in maggiore quantità e proporzione le sostanze che ci servono.

In questa ricerca ormai centenaria gli ultimi settantanni hanno visto un'accelerazione molto significativa. Il passaggio dalle coltivazioni all'aperto a quelle a ciclo chiuso, basate sui fotobioreattori, ha moltiplicato il rendimento per unità di superficie. Le ricerche sulla fisiologica