



**Aziende e operatori da tutto il mondo, convegni internazionali, degustazioni e iniziative dedicate ai bambini: Pordenone capitale dell'acquacoltura e del vertical farming**

## **Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste protagonista di AquaFarm, Novelfarm e Algaefarm 2023 alla Fiera di Pordenone**

*Pordenone, 10 febbraio 2023.* Il 15 e 16 febbraio 2023 ritornano alla Fiera di Pordenone **AquaFarm, NovelFarm** con il settore **AlgaeFarm**, manifestazioni internazionali che faranno il punto sullo stato dell'arte e sulle prospettive future delle produzioni alimentari, con focus sull'allevamento di specie acquatiche, coltivazione di alghe, colture in ambiente controllato e vertical farming. **Anche quest'anno il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste sarà tra i protagonisti di queste due giornate in fiera** dedicate a tecnologia, innovazione, processi e prodotti focalizzati sempre più su sostenibilità ambientale, resa delle coltivazioni o allevamenti.

Di altissimo livello il parterre del **convegno di apertura della manifestazione** in programma mercoledì 15 febbraio alle ore 10.00 al quale interverranno **Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, Luca Ciriani, Ministro per i rapporti con il Parlamento, Vannia Gava, Viceministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, Stefano Zannier, Assessore alle risorse agroalimentari, forestali, ittiche e montagna della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia e Cristiano Corazzari, Assessore a Territorio e Pesca, Regione Veneto. Tema del dibattito, moderato da Fabio Gallo conduttore, LineaBlu, è il futuro dell'acquacoltura in Italia e come incrementare e tutelare la produzione sostenibile.

AquaFarm, mostra-convegno internazionale dedicata all'acquacoltura, molluschicoltura e industria della pesca, è l'appuntamento annuale per gli operatori della filiera dell'acquacoltura e quest'anno sarà alla sua sesta edizione. Si tratta, infatti, di una manifestazione che in qualche modo è specchio del ruolo di primo piano che sta assumendo progressivamente l'acquacoltura a livello globale. È sufficiente pensare che oltre il 50% delle specie acquatiche destinato all'alimentazione umana, nonché 30 milioni di tonnellate di vegetali acquatici e di macro e microalghe, ha origine da allevamenti (dati FAO). Numeri estremamente rilevanti, soprattutto perché in continua crescita, che rendono necessarie delle riflessioni globali sulla sostenibilità ambientale di questi processi e sull'aumento della produzione di cibo con l'acquacoltura. Proprio per dare uno spazio da protagonista anche al settore della coltivazione delle alghe e microalghe, è nato il marchio AlgaeFarm che contraddistingue l'area evento dove si presenteranno le migliori realtà professionali dedicate alla filiera dell'alghicoltura: dalla ricerca scientifica ai produttori di apparecchiature, dai coltivatori a coloro che utilizzano le microalghe in diversi settori, tra cui nutraceutica, alimentazione, energia e industria.

**All'interno di AquaFarm il Ministero promuove la diffusione del nuovo disciplinare di produzione "Acquacoltura sostenibile"** attraverso il quale le imprese di acquacoltura possono ottenere la certificazione "acquacoltura sostenibile", che garantisce la riconoscibilità delle produzioni sostenibili e di qualità. La certificazione "acquacoltura sostenibile" rappresenta uno strumento che aggiunge valore ai prodotti di acquacoltura e sostiene la competitività delle imprese. Anche NovelFarm, la mostra-convegno dedicata alle colture fuori suolo nata all'interno di AquaFarm e arrivata alla sua quarta edizione, è un evento unico in Italia e in forte espansione. Grazie alla verticalità della proposta espositiva e dei temi trattati dall'agenda congressuale focalizzati sulle colture *soiless*, l'evento presenta tutte le novità in ambito scientifico e tecnologico finalizzate a perfezionare i metodi di coltura affinché rendano sempre di più e sempre meglio, mettendo alti



livelli di qualità e allo stesso tempo stabilità nelle caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti. Una vera e propria sfida per il futuro, che guarda anche alla necessità di accorciare le distanze fra luoghi di produzione e di consumo del cibo, in modo da ridurre l'impatto di tutto ciò che è trasporto, logistica, spreco. Tre manifestazioni complementari in un unico evento: un appuntamento molto atteso dagli operatori con percorsi espositivi in cui sono presenti le principali realtà a livello internazionale e un'agenda di conferenze tecniche di altissimo livello che prevede momenti di confronto, formazione e approfondimento con l'intervento di relatori provenienti da tutto il mondo. **Cuore della manifestazione è proprio lo stand del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste al padiglione 5** all'interno del quale espositori e visitatori possono trovare informazioni sulle politiche, gli incentivi e tutte le iniziative e dedicate allo sviluppo dell'acquacoltura e del vertical farming per le aziende del nostro Paese.

120 espositori, il 35% proveniente dall'estero, quasi 7000 mq di area espositiva nei padiglioni 4 e 5, oltre 30 conferenze in programma e più di un migliaio di pre-accreditati online: questi i numeri preliminari di un evento che in pochi anni si è affermato come punto di riferimento importante sul piano internazionale per le realtà professionali che lavorano nei comparti protagonisti, direttamente o indirettamente, ma anche come occasione accademica di approfondimento e dibattito tra esperti. A dimostrazione dell'interesse internazionale della manifestazione grazie alla collaborazione con ITA-ICE saranno presenti in visita operatori da paesi del Centro Est Europa e dell'area del Mediterraneo.

A completamento della proposta espositiva, il programma di conferenze permette di affrontare tematiche di ampio respiro relative ai settori protagonisti della rassegna, sostenendo la ricerca e l'innovazione, anche attraverso la presentazione di case history, e strutturando gli interventi con contributi molto diversi, nazionali ed esteri, al fine di fornire la panoramica esaustiva e stimoli validi ad aprire nuove prospettive.

Accanto all'agenda tecnico scientifica le manifestazioni presentano anche altri eventi collaterali di carattere più divulgativo come gli **show cooking promossi dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** in programma nell'Arena del padiglione 5 e finalizzati a promuovere l'uso in cucina del pesce di acquacoltura. Nelle giornate di fiera i visitatori possono assistere a 11 Master Class sul tema: "Per saperne di più sull'utilizzo dei pesci di acqua cultura nelle ricette dei giovani cuochi. Occasioni per valorizzare la qualità ed il gusto in cucina". Lo chef protagonista è Marco Valletta, volto noto di Casa Alice su canale 65 del digitale terrestre che insieme a 5 suoi allievi dell'Istituto IPSSAR G. Maffioli di Castelfranco Veneto realizzerà semplici e gustose ricette a base di pesce di allevamento. Agli studenti dell'Istituto Alberghiero Flora è affidato il servizio ai tavoli. La promozione dell'acquacoltura sostenibile passa anche attraverso le scuole che saranno invitate ad AquaFarm in uno spazio a loro dedicato. All'interno dell'**Arena "Next generation"** al padiglione 5 si terranno laboratori ludico-didattici alla scoperta del pesce italiano di qualità realizzati in collaborazione con **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** e riservati agli studenti degli ultimi anni delle primarie e secondarie.

**AquaFarm e NovelFarm saranno aperte al pubblico mercoledì 15 e giovedì 16 febbraio 2026, ai padiglioni 4 e 5 della Fiera di Pordenone Ingresso Centrale. [www.aquafarmexpo.it](http://www.aquafarmexpo.it) e [www.novelfarmexpo.it](http://www.novelfarmexpo.it).**

Studio Comelli Conferences&Communication  
Aurora Marin [aurora@studiocomelli.eu](mailto:aurora@studiocomelli.eu) +39 3471722820