



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 e www.novelfarmexpo.it.

Studio Comelli Conferences&Communication
Aurora Marin aurora@studiocomelli.eu +39 3471722820