

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1001 del 12/05/2020

Conclusi gli esperimenti sulle specie ittiche del progetto Sushin presso gli impianti della FEM e dell'Università di Udine

Trote, branzini e mangimi sostenibili: campionare in sicurezza per non fermare la sperimentazione

Presso gli impianti ittici sperimentali della Fondazione Edmund Mach e del Dipartimento di Scienze Agroalimentari Ambientali e Animali dell'Università di Udine le attività per saggiare l'efficacia di mangimi innovativi nell'allevamento della trota iridea e del branzino non si sono mai fermate, nonostante l'emergenza Covid-19. Le prove di alimentazione sulle due specie ittiche rientrano nelle attività del progetto SUSHIN, che si propone di migliorare la produttività e la qualità delle principali specie ittiche allevate in Italia attraverso l'utilizzo di ingredienti conformi ai principi di circolarità delle risorse alimentari nella progettazione di mangimi di nuova generazione e ad alta sostenibilità economica ed ambientale.

Esperimenti e primi risultati

Gli esperimenti, iniziati a novembre 2019, avevano lo scopo di valutare l'efficacia di mangimi dove ingredienti proteici convenzionali di origine marina e agricola erano sostituiti da farine di microalghe, di gambero rosso della Louisiana, di insetti e sottoprodotti avicoli, singolarmente o in associazione, con particolare interesse alla risposta integrata degli animali, data dalla loro velocità di crescita, dallo stato di benessere, dalla funzionalità del sistema immunitario e dell'apparato digerente includendo anche il microbiota intestinale.

I risultati, molto incoraggianti in termini di performance zootecnica, osservati nella trota e nel branzino con alcune delle nuove diete saggiate, dovranno essere confermati dalle indagini di laboratorio sulla risposta fisiologica complessiva degli animali al fine di individuare i mangimi più promettenti da validare in successive prove su scala aziendale.

I campionamenti durante l'emergenza Covid

Per poter rispettare le norme di contenimento del contagio COVID-19, i rilievi ed i campionamenti finali dei due esperimenti sono stati realizzati ottimizzando il numero di membri dello staff coinvolti, che hanno operato nel più stretto rispetto delle norme di distanziamento ed utilizzando i prescritti dispositivi di protezione individuale anticontagio. In tal modo il personale della FEM e dell'Università di Udine (ricercatori, assegnisti, dottorandi, tecnologi, tecnici, consulenti veterinari) sono riusciti a portare a termine tutti i campionamenti previsti dal progetto, ponendo rimedio all'assenza "forzata" degli altri partner del consorzio SUSHIN, che avrebbero dovuto recarsi presso gli impianti sperimentali in occasione della conclusione delle prove, ma impossibilitati a viaggiare per via dell'emergenza sanitaria in corso. "Siamo fieri di essere stati comunque in grado di concludere, seppur dilatando di oltre tre mesi le tempistiche, le nostre attività sperimentali di campo, sia per onorare gli impegni assunti con l'ente finanziatore Ager che per valorizzare appieno il lavoro sin qui svolto in favore della maggior sostenibilità dell'alimentazione nell'allevamento ittico" dice il Prof. Emilio Tibaldi, coordinatore del progetto SUSHIN.

Il progetto Sushin: per una nuova generazione di mangimi

Il progetto "Sustainable fISH feed INnovative ingredients" si propone di mettere a punto una nuova generazione di mangimi per i pesci da allevamento più diffusi in Italia, sostituendo alcuni dei comuni ingredienti utilizzati in acquacoltura con altri derivati da fonti sottoutilizzate, emergenti o semplicemente più

sostenibili. In questo modo si cerca di rispondere alla forte necessità, come stabilito nel 2014 dalla FAO, di ridurre l'utilizzo dei convenzionali ingredienti marini e vegetali ancor oggi utilizzati nei mangimi per l'acquacoltura, ma in futuro sempre meno sostenibili e più contesi tra le filiere alimentari animali ed umana. Con esperimenti di laboratorio e prove aziendali, utilizzando avanzati metodi di ricerca e strumenti analitici, il progetto valuta il valore nutritivo dei nuovi ingredienti, quali le farine ottenute da insetti, da scarti di lavorazione della carne avicola, da crostacei e da microalghe, che quindi vengono inseriti in mangimi di nuova concezione. Questi sono successivamente testati su trota, branzino ed orata e vengono valutati in base alla risposta zootecnica, a parametri di benessere animale, alla qualità e sicurezza alimentare del prodotto finale.

Enti coinvolti e finanziatore

Il progetto è finanziato da un consorzio di fondazioni di origine bancaria attraverso il bando Ager-2, a sostegno della ricerca scientifica nel settore acquacoltura dell'agroalimentare italiano. È coordinato dall'Università degli Studi di Udine e coinvolge l'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), la Fondazione Edmund Mach, l'Università degli Studi di Firenze, il Centro di Ricerca per la Zootecnia e L'Acquacoltura del CREA – Monterotondo e l'Università Politecnica delle Marche.

(sc)