

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. 514 del 02/03/2026

Alla FEM il punto sul progetto che mette in relazione aziende, produttori e ricerca scientifica

Sinergia Astro FEM per rendere più resiliente e sostenibile l'acquacoltura di montagna

Rendere più sostenibile, innovativa e competitiva l'acquacoltura di montagna, settore di nicchia ma strategico per i territori alpini, è l'obiettivo del progetto di filiera "Competitività e sostenibilità dell'acquacoltura di montagna" coordinato da Astro con la collaborazione tecnico-scientifica della Fondazione Mach e dell'Università di Bologna per il filone della ricerca.

Nei giorni scorsi, presso la Sala Conferenze del Palazzo della Ricerca e della Conoscenza, ricercatori, tecnici e rappresentanti della filiera si sono confrontati sui risultati raggiunti nei primi due anni di attività e sulle azioni previste per la fase finale del progetto.

“Il progetto di filiera -ha spiegato nel saluto di apertura Diego Collier, direttore di OP Astro- nasce per sostenere un comparto che opera in ambienti di elevato valore ecologico e che oggi si trova ad affrontare sfide complesse: aumento dei costi, necessità di ridurre gli impatti ambientali, richiesta di maggiore efficienza produttiva e di innovazione tecnologica”.

“All'interno del progetto -ha aggiunto il sostituto direttore generale Maurizio Bottura- la Fondazione Edmund Mach svolge un ruolo scientifico di primo piano, con attività che collegano direttamente laboratorio, territorio e imprese”.

Uno dei filoni più significativi della parte di ricerca del progetto, finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, riguarda il Carpione del Garda (*Salmo carpio*), specie ittica endemica e a rischio di estinzione ma al contempo di elevato pregio e interesse alimentare. I ricercatori FEM stanno approfondendo gli aspetti biologici e genetici della specie e sviluppando protocolli di allevamento standardizzati, accompagnati da sistemi di caratterizzazione genetica e tracciabilità. L'obiettivo è rendere possibile una produzione controllata che risponda al mercato senza aumentare la pressione sulla popolazione selvatica, mantenendo ben distinta la dimensione produttiva da quella di conservazione della specie.

Un altro ambito chiave è la qualità delle acque. FEM utilizza un approccio multidisciplinare che integra metodi tradizionali con tecniche innovative basate sul DNA ambientale (eDNA) per analizzare biodiversità e stato ecologico dei corsi d'acqua collegati agli impianti di itticoltura. Questi studi permettono di valutare gli impatti, verificare l'efficacia delle misure di mitigazione e mettere a punto strumenti utili anche per sistemi di monitoraggio e certificazione ambientale.

Grande attenzione è dedicata anche all'acquacoltura di precisione. Attraverso l'analisi dei dati storici degli allevamenti, modelli predittivi e tecniche di machine vision applicate a immagini e video raccolti in vasca, è possibile contribuire allo sviluppo di strumenti per migliorare l'alimentazione, il benessere animale e la gestione dei cicli produttivi.

Una strada che punta ad aumentare l'efficienza e ridurre sprechi e impatti ambientali. Infine, il progetto affronta il tema della valorizzazione degli scarti organici della filiera. I ricercatori e tecnici di San Michele si occupano di studiare processi per recuperare componenti utili — come farine proteiche e oli — e valutare il potenziale energetico e agronomico dei residui, in un'ottica di economia circolare e riduzione dell'impronta complessiva dell'attività di allevamento.

Il progetto di filiera prevede investimenti per circa 13 milioni di euro in 11 soggetti beneficiari di cui 65% investimenti produttivi nelle peschicoltura trentine, 18% in Ricerca & Sviluppo e il 17% relativo alla trasformazione di cui la quota principale è destinata alla realizzazione presso ASTRO di una bioraffineria

capace di recuperare tutti i by-product della lavorazione e reimmetterli nella filiera FOOD e FEED con prodotti a base di olio di trota e farina di trota sia per l'alimentazione umana che quella destinata agli cani e gatti. Un sistema "zero sprechi" che valorizza l'intera produzione ittica di montagna.

<https://sites.google.com/fmach.it/filiera-astro/home>

(sc)