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. 2387 del 14/09/2017

Al via in FEM il progetto Ager per migliorare produttività e qualità di trota, branzino e orata coniugando elevate produzioni con sostenibilità ambientale

SUSHIN, un progetto per produrre nuovi mangimi sostenibili per i pesci da allevamento e salvare molte specie dall'estinzione

Mettere a punto una nuova generazione di mangimi per i pesci da allevamento in Italia, sostituendo le convenzionali farine o olii ittici da nuovi alimenti zootecnici sottoutilizzati quali le farine ottenute da insetti, dai residui di macello avicolo, da crostacei e da microalghe. Nel tentativo di salvare molte specie ittiche nell'Oceano a rischio di estinzione.

E' l'ambizioso obiettivo del progetto SUSHIN (SUstainable fiSH feed INnovative ingredients) che coinvolge assieme università e Centri di ricerca Italiani di alto profilo scientifico anche la Fondazione Edmud Mach di San Michele all'Adige

Obiettivo. Il progetto si propone di migliorare la produttività e la qualità delle principali specie ittiche allevate in Italia attraverso l'utilizzo di nuovi ingredienti nella progettazione di mangimi innovativi ad alta sostenibilità economica ed ambientale. 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 oggi comunemente utilizzati nei mangimi per l'acquacoltura, ma sempre meno disponibili a causa dell'elevata richiesta e con costi in continuo aumento.
Enti coinvolti e finanziamento. Il progetto, finanziato dal bando Ager 2015-1017 (Fondazioni in rete per la ricerca agroalimentare, settore acquacoltura), 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 Produzione delle Carni e il Miglioramento Genetico del CREA e l'Università Politecnica delle Marche.
Per una nuova generazione di mangimi. Con esperimenti di laboratorio e prove aziendali, utilizzando avanzati metodi di ricerca, il progetto valuta valore nutritivo, risposta zootecnica, benessere, qualità e sicurezza alimentare di trota, branzino ed orata alimentati con una nuova generazione di diete dove i convenzionali ingredienti marini e vegetali sono sostituiti da nuovi ingredienti o alimenti zootecnici sottoutilizzati quali le farine ottenute da insetti, da prodotti di lavorazione della carne avicola, da crostacei e da microalghe.
Attività di ricerca e sperimentazione. Grande spazio verrà dato alle attività di laboratorio, prevedendo ovviamente il coinvolgimento degli allevamenti ittici, a cui sono destinati in primis i risultati delle ricerche. E' prevista anche la collaborazione di un'azienda mangimistica per una sperimentazione su scala aziendale, al fine di valutare gli aspetti commerciali e di redditività economica correlati all'introduzione delle nuove diete. Infine, i nuovi mangimi verranno valutati in base a criteri di sostenibilità ambientale e di consenso da parte del consumatore rispetto a pesci allevati con diete sostenibili e in grado di garantire alti standard qualitativi al prodotto.
Competenze FEM. Grazie alla sinergia di competenze fra il Centro di Trasferimento Tecnologico ed il Centro Ricerca ed Innovazione la FEM si occuperà di effettuare le prove zootecniche con mangimi innovativi su trota e di analizzare marcatori immunitari e microbiota intestinale su tutte tre le specie ittiche incluse nel progetto, con lo scopo di monitorare il benessere degli animali in risposta alle diverse diete

sperimentali. L’obiettivo più generale del progetto è la diffusione ed il trasferimento delle conoscenze scientifiche acquisite sugli ingredienti alternativi e sulle diete innovative alla filiera produttiva dell’acquacoltura per aumentarne competitività economica, sostenibilità ambientale.
Stato di avanzamento dei lavori. Presso la FEM le diete innovative da testare sono in fase di preparazione. I partner di progetto hanno reperito e prodotto i nuovi ingredienti sui quali sono state eseguite le analisi di salubrità e sicurezza alimentare. Successivamente sono stati eseguiti i test di digeribilità dei mangimi contenenti le fonti proteiche innovative al fine di conoscerne il valore nutrizionale, migliorare qualità e percezione dei prodotti dell’acquacoltura da parte del consumatore. “L'incontro di coordinamento tra i partner che si occuperanno dell’analisi della risposta fisiologica dei pesci alimentati con le diete innovative si è svolto recentemente alla Fondazione Mach – spiega il referente scientifico FEM, Fernando Lunelli-. In quell'occasione sono state effettuate alcune prove generali simulando condizioni operative di campionamento per valutare eventuali possibili criticità che potrebbero insorgere al momento del prelievo e della preparazione dei campioni biologici da analizzare”.
Ager - Agroalimentare e Ricerca - è il primo progetto di collaborazione tra Fondazioni di origina bancaria per lo sviluppo del settore agroalimentare attraverso il sostegno alla ricerca scientifica. Nato nel 2008 come Associazione Temporanea di Scopo, Ager riunisce un gruppo di sedici Fondazioni che nel 2008 hanno finanziato 16 progetti. Nel 2015, dieci di queste Fondazioni hanno deciso di proseguire con l'esperienza sostenendo con oltre 7 milioni di euro altri progetti di ricerca per l'acquacoltura sostenibile, l'olivo e l'olio, i prodotti caseari e l'agricoltura di montagna. In particolare, all'acquacoltura sostenibile sono stati destinati 1,5 milioni di euro. sc

()