

# AdriAquaNet

Migliorare l'innovazione e la sostenibilità nell'acquacoltura adriatica

Corsi di formazione

I contributi del progetto AdriAquaNet alla gestione sanitaria degli allevamenti ittici e al miglioramento della qualità dei prodotti ittici

AquaFarm, Pordenone 25 maggio 2022, ore 10.30 evento in presenza



**AdriAquaNet**  
Enhancing Innovation  
and Sustainability in  
Adriatic Aquaculture



**2021/2022**  
**CORSI DI FORMAZIONE**

## Progetto AdriAquaNet

Siamo arrivati nella fase finale del progetto **Interreg AdriAquaNet**, che ha coinvolto per più di tre anni oltre 100 collaboratori, tra ricercatori e produttori di imprese, allevamenti e centri di ricerca, allo scopo di migliorare la competitività e la sostenibilità ambientale della maricoltura italiana e croata. Il progetto è strutturato in tre grandi aree: **a. sviluppo di soluzioni innovative per l'allevamento e la nutrizione di branzino e orata e nuovi sistemi per il risparmio di energia negli impianti di produzione;** **b. miglioramento della gestione sanitaria degli allevamenti attraverso lo sviluppo di nuovi vaccini stabulogeni e terapie basate su prodotti naturali;** **c. valutazione della qualità sensoriale e igienico-sanitaria delle nuove proposte di prodotti finali e indagini di marketing per valutare la percezione dei consumatori nei confronti dei nuovi prodotti ottenuti dalle due specie ittiche.**

**AdriAquaNet è un progetto complesso ma anche unico sul territorio, poiché si impegna a trasferire, attraverso diversi corsi di formazione, conoscenza avanzata e nuove tecnologie all'intera filiera della maricoltura** - dalla gestione degli impianti di produzione fino al mercato dei prodotti ittici trasformati - per promuovere la sostenibilità ambientale degli impianti ittici, salvaguardare il benessere dei pesci allevati e al tempo stesso fornire prodotti sicuri capaci di soddisfare le aspettative dei consumatori. In quest'ottica sono stati elaborati anche **due workshop formativi dedicati a operatori, tecnici, allevatori e veterinari che sono inclusi nel programma di AQUAFARM 2022 riguardanti due grandi aree tematiche** come la sanità e la qualità dei prodotti ittici:

### **Workshop1: Gestione sanitaria degli impianti ittici (evento accreditato per medici veterinari)**

Il workshop che si rivolge ai medici veterinari, biologi, produttori animali, agronomi, allevatori, operatori del settore, porta i contributi del lavoro di ricercatori che si occupano di migliorare la gestione sanitaria degli allevamenti attraverso lo sviluppo di nuovi vaccini autologhi e terapie basate su prodotti naturali. Due vaccini contro *Vibrio harveyi* e *Tenacibaculum maritimum* sono stati sviluppati presso **l'Istituto Veterinario Croato(CVI) di Zagabria** e testati in branzino, mentre circa un centinaio di composti da organismi marini sono stati purificati nei laboratori del **Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) di Napoli e Padova** e saggiate per la loro attività antibatterica/immunomodulante presso **l'Università degli studi di Udine**. I risultati della sperimentazione costituiscono la premessa per perseguire la tutela brevettuale. Al contempo, **l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve)** ha messo a punto un metodo pratico di valutazione da applicare negli impianti per monitorare lo stato di benessere dei pesci allevati.

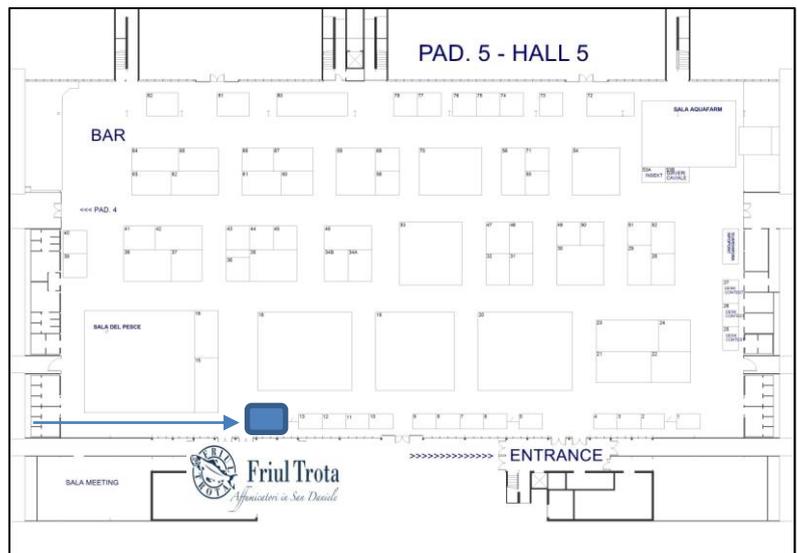
## Workshop 2: Qualità dei prodotti ittici (evento accreditato per medici veterinari)

Il workshop che si rivolge ai medici veterinari, biologi, produttori animali, agronomi, allevatori, operatori del settore, propone due approfondimenti portati dai ricercatori **dell'Università degli studi di Udine**, frutto di lavoro e collaborazione fra diversi partner di ricerca e allevatori sul territorio italiano e croato, che si intersecano tra loro: il primo intervento presenta i risultati delle prove sperimentali di alimentazione dei pesci in allevamento e utili soluzioni sui mangimi in termini di rapporto costo-efficacia, impatto ambientale, benessere dei pesci e qualità del prodotto. Il secondo intervento invece si focalizza sulla conservazione dei prodotti ittici freschi e le innovazioni relative, studiate unitamente alla valutazione della qualità sensoriale e igienico-sanitaria di spigole e orate allevate presso le aziende partner del progetto. Entrambi i workshop si svolgono in lingua italiana. La partecipazione ad entrambi i workshop è gratuita ed è riconosciuta tra le attività formative dell'API. A tutti i partecipanti di entrambi i workshop verrà consegnata la certificazione relativa. Inoltre, i workshop sono accreditati e prevedono l'assegnazione di 1.4 crediti ECM per la professione Medico Veterinario (numero di accreditamento codice ARCS 22044) in collaborazione con **ARCS Azienda Regione di Coordinamento per la salute della Regione Friuli Venezia Giulia and SC Centro Regionale Formazione**. Per l'iscrizione è necessario inoltrare la scheda compilata di registrazione al referente: Isabella Selleri, Telefono:0432 1438171 email: [isabella.selleri@arcs.sanita.fvg.it](mailto:isabella.selleri@arcs.sanita.fvg.it), o eventualmente in cc all'indirizzo [formazione@arcs.sanita.fvg.it](mailto:formazione@arcs.sanita.fvg.it).



### Stand AdriAquaNet

Per tutta la durata della **fiera AQUAFARM 2022**, i ricercatori e i partner del progetto riceveranno le aziende e il pubblico presso il **nostro stand AdriAquaNet (Pad.5, nr.14)** per descrivere di persona i risultati delle ricerche, mettendo a disposizione il materiale divulgativo e promozionale e raccogliendo pareri e suggerimenti di tutti coloro che vorranno portare il loro contributo al progetto. Un grazie va in particolar modo all'azienda **FriulTrota** e all'**Università degli studi di Trieste** che si sono occupati dell'allestimento dello stand.



## PROGRAMMA

Ore 10.30 **Registrazione dei partecipanti e benvenuto**

Moderatore: Marco Galeotti,  
Coordinatore Progetto INTERREG Italia Croazia AdriAquaNet

### Workshop1: Gestione sanitaria degli impianti ittici: i contributi del progetto AdriAquaNet (durata: 45 min)

Ore 10.35 **Il progetto AdriAquaNet e il suo apporto alla maricoltura.** Marco Galeotti, Università degli studi di Udine

Ore 10.40 **Utilizzo di sostanze naturali e vaccini autologhi contro *Vibrio harveyi* e *Tenacibaculum maritimum* per il controllo delle infezioni nel branzino.** Donatella Volpatti, Università degli studi di Udine, (Valentina Pacorig, Chiara Bulfon, Marco Galeotti, Università degli studi di Udine; Dražen Oraić, Ivana Giovanna Zupčić, Lea Vrbančić, Snježana Zrnčić, Istituto Veterinario Croato).

Ore 11.00 **Valutazione del benessere del pesce allevato: messa a punto di un metodo pratico.** Amedeo Manfrin, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – IZSve.

Ore 11.15 *short break*

### Workshop 2. Qualità dei prodotti ittici: i contributi del progetto AdriAquaNet (durata: 45 min)

Ore 11.25 **Nuove formulazioni dei mangimi in maricoltura e loro influenza sulla qualità del pesce d'allevamento.** Emilio Tibaldi, Università degli studi di Udine, (Jelka Pleadin, Istituto Veterinario Croato; Tanja Šegvić Bubić, Istituto di Oceanografia e Pesca di Spalato).

Ore 11.45 **Innovazione nella conservazione di prodotti ittici freschi.** Giuseppe Comi, Università degli studi di Udine; Jelka Pleadin, Istituto Veterinario Croato.

Ore 12.05 **Compilazione del questionario di accreditamento**

Ore 12.30 **Conclusioni e invito a visitare lo stand di AdriAquaNet**