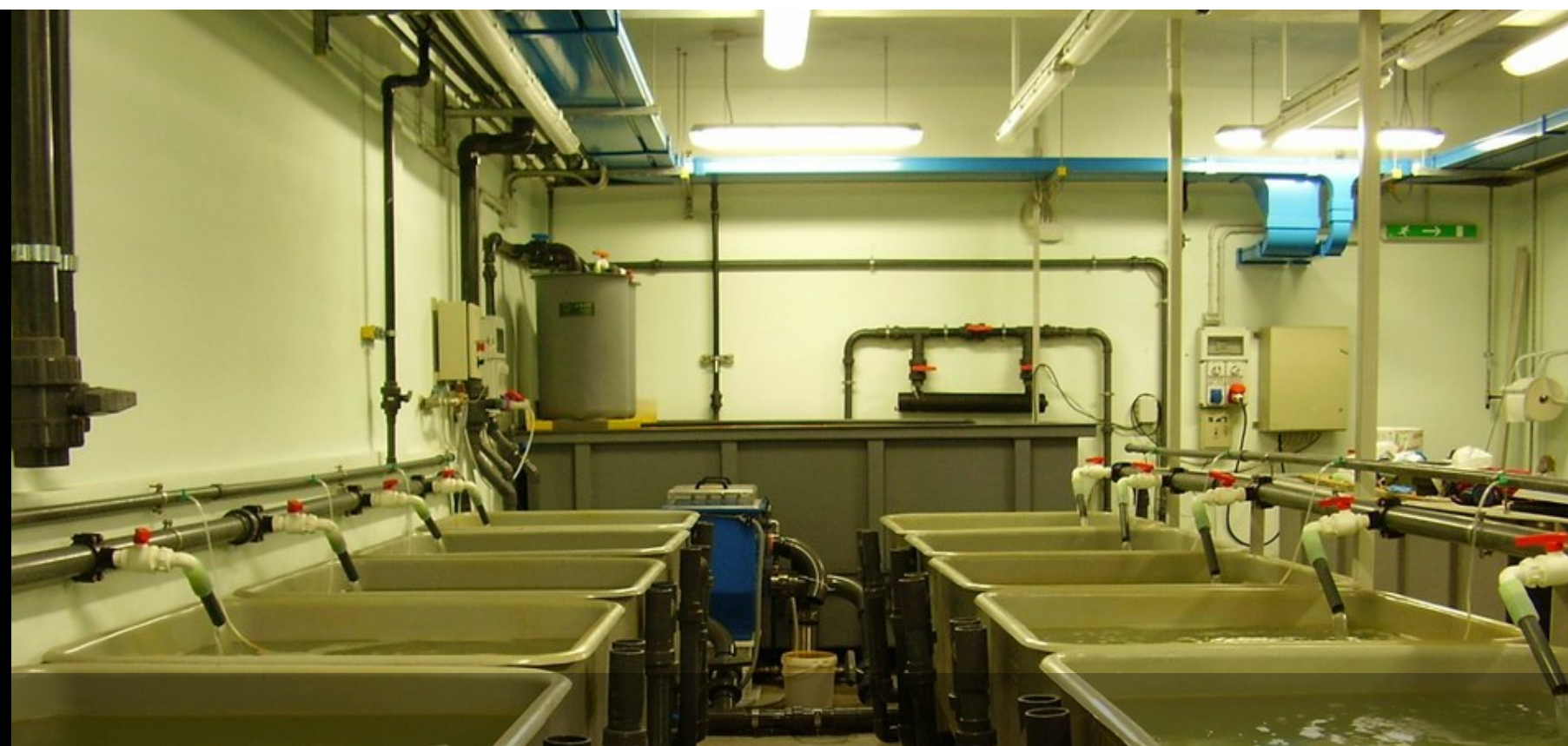


8 AGOSTO 2016 – Comunicazione e Divulgazione Project AGER - Riccardo Loberti

716mila euro nell'ambito del Progetto Ager

Sostenibilità degli allevamenti ittici e qualità del prodotto

Il progetto Sushin studia la messa a punto di nuovi ingredienti e risorse alimentari



Impianti di ricerca dell'ateneo di Udine



Aumentare la produttività degli allevamenti di pesce italiani in maniera sostenibile ed economica, salvaguardando qualità e sicurezza alimentare del prodotto. Questi in estrema sintesi i punti di forza del progetto di ricerca triennale, promosso dall'università di Udine, **Sushin (Sustainable fish feeds innovative ingredients)**, che il **progetto Ager – Agroalimentare e ricerca** sostiene con un finanziamento di 716 mila euro, a seguito di un bando promosso da dieci Fondazioni di origine bancaria (associate in Ager) per promuovere e finanziare la ricerca in acquacoltura.

Il progetto risponde alla forte necessità, come stabilito nel 2014 dalla FAO, di **ridurre l'utilizzo di farine e oli di pesce** oggi comunemente utilizzati **nei mangimi per l'acquacoltura**, ma sempre meno disponibili a causa dell'elevata richiesta e con costi in continuo aumento. La ricerca punterà quindi alla **messa a punto di nuove diete**: in particolare, si valuterà la risposta integrata della trota, del branzino e dell'orata a nuovi mangimi a base di **farine ottenute da insetti, da sottoprodotti del macello avicolo, da crostacei e da microalghe**.

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. È 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**.

L'inizio delle attività di ricerca è previsto per l'autunno 2016. Il progetto fornirà quindi un grosso contributo per consolidare la leadership dei prodotti made in Italy, **garantire ai consumatori cibi di alta qualità, coniugare elevate produzioni con la sostenibilità ambientale**, rispondendo appieno agli obiettivi delle Fondazioni che finanziano il progetto e che sono Fondazione Cariplo (capofila), Fondazione di Padova e Rovigo, Fondazione di Cuneo, Fondazione di Modena, Fondazione di Parma, Fondazione di Udine e Pordenone, Fondazione di Teramo, Fondazione Banco di Sardegna, Fondazione di Bolzano e Fondazione con il Sud.

Il progetto Sushin è stato scelto per la sua qualità scientifica da venti esperti internazionali chiamati a esprimere, secondo criteri di *peer review*, un giudizio di merito sulle venticinque proposte ammesse alla valutazione. Una qualità garantita da una partnership di alto livello, con consolidata e multidisciplinare esperienza nel settore dell'acquacoltura e la responsabilità scientifica è in capo a **Emilio Tibaldi dell'Università di Udine**. **Completano il partenariato** l'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, la Fondazione Edmund Mach di Trento, l'Università di Firenze, il centro di ricerca per la produzione delle carni e il miglioramento genetico del CREA e infine l'Università Politecnica delle Marche.