

# **Sicurezza alimentare, benessere e sostenibilità: al via l'accordo IZSLT-API per l'acquacoltura del futuro**



Rafforzare la sicurezza sanitaria, promuovere il benessere animale e sostenere la sostenibilità delle produzioni ittiche: sono questi gli obiettivi principali dell'accordo triennale siglato tra l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M. Aleandri" (IZSLT) e l'Associazione Piscicoltori Italiani (API), la principale organizzazione di categoria del settore.

L'intesa mira a consolidare, attraverso ricerca, innovazione e formazione, un comparto che in Italia conta oltre 700 impianti e una produzione annua di 54.400 tonnellate di pesce appartenente a venti specie, per un valore economico stimato di circa 400 milioni di euro. In mare, le concessioni marittime sono 19, con una produzione di 17.000 tonnellate.

Le attività congiunte si articolano in quattro ambiti strategici: **prevenzione sanitaria e sorveglianza epidemiologica, d**

**iagnostica e monitoraggio sanitario** per una risposta tempestiva alle emergenze infettive, **benessere animale e biosicurezza** con l'adozione di pratiche gestionali avanzate, e

**supporto tecnico-scientifico e formativo** rivolto agli operatori e alle imprese del settore.

Un ruolo di rilievo è affidato all'**Officina Farmaceutica dell'IZSLT di Siena**, specializzata nella produzione di vaccini autologhi per specie ittiche. L'attività consentirà di sviluppare soluzioni mirate per le principali patologie di allevamento, riducendo l'uso di antimicobici e contribuendo alla qualità e alla sostenibilità complessiva della filiera.

«Questo accordo rappresenta un passo avanti concreto nella costruzione di un sistema di acquacoltura più sicuro, sostenibile e competitivo – ha dichiarato il Commissario Straordinario dell'IZSLT, **Dr. Stefano Palomba** –. Lavorare insieme agli operatori del settore significa condividere conoscenze e responsabilità per garantire salute animale, qualità alimentare e tutela ambientale.»

«Questo accordo si inserisce pienamente nella visione strategica del Consiglio Direttivo – ha dichiarato il Presidente dell'API, **Dr. Matteo Leonardi** – e rappresenta un passo importante verso una sempre più stretta integrazione tra ricerca pubblica e comparto produttivo. È un modo concreto per valorizzare le competenze scientifiche nazionali e metterle al servizio di un'acquacoltura sostenibile, moderna e resiliente, capace di garantire qualità, sicurezza e innovazione lungo tutta la filiera.»

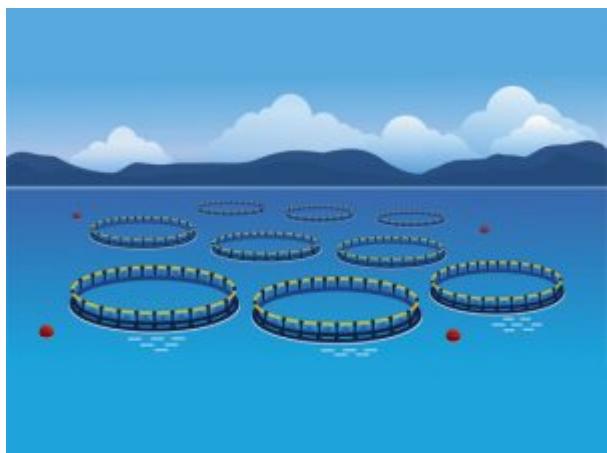
L'accordo, già operativo, prevede la definizione di **protocolli tecnici specifici** per ciascun progetto congiunto nelle regioni Lazio e Toscana. Il primo protocollo, siglato subito dopo la firma, coinvolge anche l'**Organizzazione di Produttori del Pesce (OP)**, rappresentata dal presidente **Claudio Pedroni**, e riguarda le attività di supporto che l'IZSLT fornirà alla produzione ittica, con particolare attenzione alla **prevenzione sanitaria, alla formazione, alla diagnostica e al benessere animale**.

## Comunicato stampa

Fonte: IZS Lazio e Toscana

---

# Vaccinazione orale nei pesci: l'acquacoltura verso una nuova era



L'acquacoltura globale si trova di fronte a un potenziale cambio di paradigma: la vaccinazione orale nei pesci sta emergendo come alternativa concreta alle tradizionali iniezioni, con la promessa di rendere gli allevamenti più sostenibili, etici ed efficienti.

Le iniezioni, da decenni impiegate per la profilassi delle malattie, hanno mostrato limiti significativi: procedure costose, stress per gli animali e impossibilità di applicazione su larve e piccoli individui. La ricerca internazionale sta invece puntando su soluzioni meno invasive, capaci di raggiungere ampie popolazioni di pesci già nelle fasi precoci del ciclo vitale.

Un recente [studio](#) condotto da **Universiti Putra Malaysia, Universiti Kebangsaan Malaysia** e **Agro-BioTech** ha messo a punto un sistema basato sulla bioincapsulazione: microalghe geneticamente modificate del genere *Nannochloropsis*, in grado di produrre una proteina del batterio *Vibrio harveyi*, vengono somministrate ad *Artemia*,

alimento naturale per i pesci. Una volta ingerite, queste ultime trasmettono il vaccino agli animali allevati, attivando una risposta immunitaria senza necessità di iniezioni.

I risultati ottenuti sono dirompenti: nei test di laboratorio, i pesci zebra trattati hanno mostrato una sopravvivenza del 100% contro la vibriosi, rispetto al 40% dei non immunizzati. Dati che, se confermati su scala industriale, potrebbero ridurre drasticamente le perdite economiche legate a una delle malattie più gravi dell'acquacoltura intensiva.

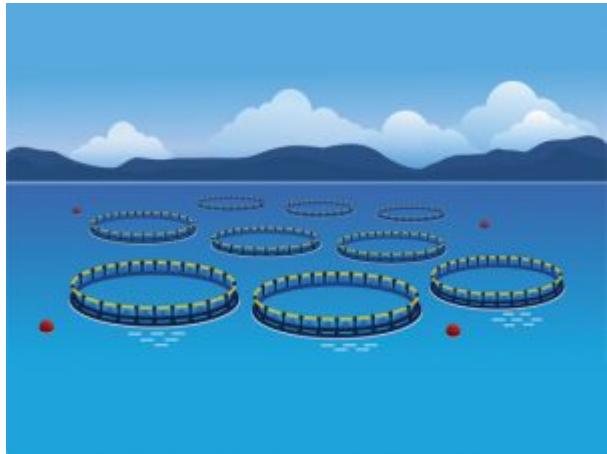
La vaccinazione orale nei pesci non porta solo benefici sanitari. Inserita direttamente nei mangimi, permette di semplificare le operazioni di allevamento, ridurre la sofferenza degli animali e limitare l'uso di antibiotici, tema centrale nelle politiche europee e internazionali sulla sicurezza alimentare e la resistenza antimicrobica.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: pesceinrete.com

---

**Acquacoltura del futuro:  
proteine intelligenti che  
catturano virus e batteri dei  
pesci**



Grazie alla decennale esperienza nel campo della patologia ittica e alla disponibilità di un Acquario Sperimentale autorizzato, i ricercatori del Centro di referenza nazionale per le patologie di pesci, molluschi e crostacei dell'IZSVE sperimenteranno l'efficacia di

proteine intelligenti nel riconoscimento e inattivazione dei patogeni, fornendo un'alternativa sostenibile alla gestione delle malattie in acquacoltura. Il progetto di ricerca rientra nel Programma H2020-EU.1.2.1 – FET Open, lo strumento della Commissione europea che incoraggia e sostiene idee radicalmente nuove per la ricerca scientifica e tecnologica del futuro.

L'idea, semplice e rivoluzionaria, promette di cambiare l'acquacoltura nel prossimo futuro. Il progetto "PathoGelTrap" che ha l'obiettivo di produrre un gel di proteine che cattura e intrappola virus e batteri dei pesci direttamente in acqua per risolvere le problematiche infettive degli allevamenti intensivi e favorirne la sostenibilità, si propone di innovare le pratiche di gestione delle malattie infettive, fornendo all'industria una tecnologia in grado di rimuovere efficacemente specifici agenti patogeni direttamente dall'acqua.

[Tutte le informazioni sul sito dell'IZS delle Venezie](#)

---

# Al via il Progetto GoJelly: le meduse come risorsa

- ☒ L'Ispa-Cnr partecipa al progetto di ricerca europeo GoJelly sull'uso di meduse per la realizzazione di nuovi prodotti come fertilizzanti in agricoltura, ma anche mangimi sostenibili per acquacoltura o novel food. Il progetto è stato finanziato dall'UE con 6 milioni di euro.

Le meduse, creature certamente affascinanti, in alcune situazioni, possono tuttavia essere molto dannose, ad esempio, alcune specie tropicali sono tra gli animali più tossici esistenti. L'aumento delle temperature dell'acqua, l'acidificazione degli oceani e l'eccessiva attività di pesca sembrano favorirne la proliferazione. Sempre più spesso, sulle coste Europee, le meduse si presentano in enormi masse in grado di procurare gravi danni alle aziende di acquacoltura e maricoltura e di bloccare i sistemi di raffreddamento delle centrali elettriche localizzate vicino alla costa. Possiamo trovare una soluzione razionale a questa minaccia emergente?

Un consorzio di quindici istituzioni scientifiche e aziende provenienti da otto Paesi coordinato da Geomar Helmholtz Center for Ocean Research di Kiel ha proposto un'idea innovativa. Mediante il progetto GoJelly, finanziato dall'Unione europea con sei milioni di euro per un periodo di quattro anni, si cercherà di utilizzare le meduse facendole diventare una risorsa. "Nella sola Europa, la specie aliena *Mnemiopsis leidyi* introdotta mediante le acque di zavorra, raggiunge una biomassa di un miliardo di tonnellate.", dice Jamileh Javidpour di Geomar, coordinatore del progetto GoJelly.

Nel progetto GoJelly saranno sviluppate, in primo luogo, ricerche di base, dal momento che il ciclo vitale di molte specie di meduse è ancora solo scarsamente conosciuto ed è

pressoché impossibile prevedere i fenomeni di proliferazione. "Questo è ciò su cui vorremmo lavorare in modo da ridurre le grandi masse di meduse che raggiungono le coste", spiega Javidpour.

Contemporaneamente, i partner del progetto lavoreranno al secondo obiettivo della proposta che punta a dare risposte alla domanda: cosa fare con la biomassa catturata?

I ricercatori considerano di impiegare alcune specie di meduse per la produzione di alimenti. "In alcune culture, come quella asiatica, le meduse sono già sul menù. Quando il prodotto finale sarà più vicino al gusto occidentale, e sarà prodotto nel rispetto delle leggi europee sulla sicurezza alimentare, potrà essere favorevolmente accolto dai consumatori", sottolinea Antonella Leone, ricercatrice del Cnr, Istituto di scienze delle produzioni alimentari di Lecce. Infine, ancora più importante, è il fatto che le meduse contengono collagene, una sostanza molto ricercata nell'industria cosmetica.

[Continua a leggere](#)