

Sporočilo za javnost

## KONFERENCA TRAJNOSTNA PRIDELAVA HRANE Z AKVAPONIKO

### Projekt BeBlue preizkuša novo tehnologijo pridelave zelenjave s pomočjo rib

V torek, 9. aprila 2024, je Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, gostila konferenco o trajnostni pridelavi hrane z akvaponiko. Dogodek so organizirali partnerji projekta BeBlue. Projekt BeBlue se izvaja v okviru čezmejnega programa sodelovanja Interreg VI-A Italija Slovenija in raziskuje nove inovativne pristope v pridelavi zelenjave s pomočjo rib in akvaponskih sistemov.

#### Akvaponika - napreden model krožnega gospodarstva

V svetu, kjer se število prebivalcev nenehno povečuje in se konkurenca za najboljše kmetijska zemljišča zaostre ali pa so ta zemljišča sploh nedostopna, se je v zadnjih letih pojavila močna potreba po alternativnih metodah pridelave zelenjave. Akvaponika ni le inovativna pridelovalna metoda, temveč tudi vzorčen primer krožnega gospodarstva v praksi. Povezuje namreč v enem samem sistemu gojenje rastlin/zelenjave na vodi brez prisotnosti zemlje (hidroponika) z gojenjem rib. Akvaponika z recirkulacijo vode in hranili, ki jih zagotavljajo ribe s svojimi izločki, oblikuje optimalne pogoje za rast rastlin, kar nam v ustreznem zavarovanem okolju omogoča celoletno pridelavo.

Cilj projekta BeBlue je razširiti akvaponiko z ukrepi, ki omogočajo lažje upravljanje obratov z digitalizacijo, atraktivnejše možnosti za naložbe z razvojem orodij za preverjanje okoljske in gospodarske trajnosti, ki se lahko uporabljajo pri pripravi poslovnih načrtov. Partnerji projekta bodo razširili nabora proizvodov s kombiniranim gojenjem morskih rib ter slanuš (rastlin, ki prenesejo visoko slanost) in makroalg in izvedli promocijo proizvodov z obveščanjem potrošnikov, veletrgovcev in dobaviteljev v gostinskem sektorju. Akvaponiko želijo vključiti tudi v načrte za obnovo urbanih okolij. Čezmejno sodelovanje je ključni in bistveni element projekta, saj smo tako v projektu BeBlue povezali najboljše strokovnjake na področju gojenja rib in zelenjave.

#### Slovenski in italijanski strokovnjaki razvijajo model ekonomike akvaponike

Slavnostna govornika na konferenci o Trajnostni pridelavi hrane z akvaponiko sta bila prof. dr. Marina Pintar, dekanja Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, ter Roberto Pastres z Univerze Ca' Foscari v Benetkah, ki je tudi vodilni partner projekta. Dopoldanski del konference je ponudil serijo predavanj strokovnjakov na področju akvaponike: izr. prof. dr. Ana Slatnar je osvetlila osnovne zahteve in vidik širjenja hidroponske pridelave rastlinske hrane, mag. Miha Štular, specialist za ribogojstvo pri KGZS – Zavod Kranj, je spregovoril o ribah in parametrih kakovosti vode v akvaponiki, Tine Matoš, vodja centra Purissima pri KZ Agraria Koper je delil izkušnje v pridelavi zelenjave z akvaponiko, izr. prof. dr. Mojca Bavcon Kralj iz Zdravstvene fakultete Univerze v Ljubljani je predstavila interakcijo med pesticidi in mikroplastiko v kmetijskih tleh z dodatkom algne biomase.

#### Partner di progetto/Projektne partnerji:

Università  
Ca' Foscari  
VeneziaUNIVERZA V LJUBLJANI  
University of Ljubljana

Il progetto BeBlue è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.  
Projekt BeBlue sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.

Glavne ugotovitve konference so bile, da so možnosti širitve akvaponskih sistemov predvsem v urbanih prostorih, kjer je na voljo neizkoriščen vir toplote, kot so npr. ravne strehe, industrijska območja, ali pa ob ribogojnicah, kjer je prisoten vir neizkoriščenih hranil v vodi. Zelo primerna pa je tudi v učnih prostorih za ponazoritev krogotoka hranil in kratkih transportnih poti ter kot atrakcija na turističnih kmetijah.

Izr. prof. dr. Ana Slatnar pojasnjuje, da številke dokazujejo, da je pridelava vrtnin na hidroponski način (brez tal) v primerjavi s konvencionalno pridelavo produktivnejša. Izračuni, ki so jih naredili na podatkih o pridelavi solate v ZDA dokazujejo, da sicer porabimo več energije in manj vode, lahko pa pridelamo do 10 x več pridelka m<sup>2</sup>/leto. In dodaja, da bo delež takšnih tehnologij naraščal, verjetno pa nikoli ne bo vodilni način pridelave hrane, a ga moramo vključiti kot možnost tam in za tiste vrtnine kjer konvencionalna pridelava ni možna in kjer smo omejeni s porabo vode

Poleg izobraževalnega dela so si udeleženci konference ogledali akvaponski sistem Biotehniške fakultete, kjer je samo v roku 1 meseca zrasla popolna solata, izredno hrustljava in brez lepotnih napak, ki jih povzročajo škodljivci ali bolezni v klasični pridelavi v tleh.

Konferenca "Trajnostna pridelava hrane z akvaponiko" je torej ponudila edinstveno priložnost za spoznavanje in izmenjavo novih idej ter strokovnega znanja na področju trajnostne pridelave hrane.

Projekt BeBlue sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija. Za več informacij obiščite spletno stran projekta: <https://www.ita-slo.eu/sl/beblue> ali stran na Facebooku: <https://www.facebook.com/BeBlue.ITASLO>

### Partner di progetto/Projektni partnerji:



Il progetto BeBlue è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.  
Projekt BeBlue sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.