

PROJEKT

**BeBlue Beyond Bluegrass:**

Krepitev trajnostne agroživilske proizvodnje z akvaponiko

Rafforzare l'agroalimentare sostenibile mediante l'acquaponica

## Pregled MEDIJSKIH OBJAV

Novinarska konferenca na dogodku:

**9.4.2024, Konferenca**  
**TRAJNOSTNA PRIDELAVA HRANE**  
**Z AKVAPONIKO**

**9.4.2024, Conferenza**  
**PRODUZIONE SOSTENIBILE DI**  
**CIBO CON L'ACQUAPONICA**

**Partner di progetto/Projektni partnerji:**



Università  
Ca' Foscari  
Venezia



UNIVERZA 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.

Medij	Naslov	Datum objave	Povezava do objave	Doseg
Finance.si	Z akvaponiko pridelamo desetkrat več zelenjave na kvadratni meter	12.4.2024	<a href="https://agrobiznis.finance.si/agro-hi-tech/z-akvaponiko-pridelamo-desetkrat-vec-zelenjave-na-kvadratni-meter/a/9022880">https://agrobiznis.finance.si/agro-hi-tech/z-akvaponiko-pridelamo-desetkrat-vec-zelenjave-na-kvadratni-meter/a/9022880</a>	11.635
STA.si	Slovenija in Italija s projektom za promocijo akvaponike	13.4.2024	<a href="https://www.sta.si/3287869/slovenija-in-italija-s-projektom-za-promocijo-akvaponike">https://www.sta.si/3287869/slovenija-in-italija-s-projektom-za-promocijo-akvaponike</a>	Vsi mediji imajo dostop
Žurnal24.si	V Sloveniji: je hrana iz takih sistemov res manj okusna?	13.4.2024	<a href="https://www.zurnal24.si/trajnostno/v-sloveniji-je-hrana-iz-takih-sistemov-res-manj-okusna-422345#google_vignette">https://www.zurnal24.si/trajnostno/v-sloveniji-je-hrana-iz-takih-sistemov-res-manj-okusna-422345#google_vignette</a>	1.576
Regional	FUTURISTIČNA PRIDELAVA ZELENJAVE BREZ ZEMLJE: V čezmejnem projektu sodeluje tudi obalna kmetijska zadruga	13.4.2023	<a href="https://www.regionalobala.si/novica/futuristicna-pridelava-zelenjave-brez-zemlje-v-cezmejnem-projektu-sodeluje-tudi-obalna-kmetijska-zad">https://www.regionalobala.si/novica/futuristicna-pridelava-zelenjave-brez-zemlje-v-cezmejnem-projektu-sodeluje-tudi-obalna-kmetijska-zad</a>	28.548
BF Univerza v Ljubljani	Konferenca: Trajnostna pridelava hrane z akvaponiko	15.4.2024	<a href="https://www.bf.uni-lj.si/sl/novice/2024041521153363/konferenca:-trajnostna-pridelava-hrane-z-akvaponiko">https://www.bf.uni-lj.si/sl/novice/2024041521153363/konferenca:-trajnostna-pridelava-hrane-z-akvaponiko</a>	
KZ Agraria Koper	Konferenca: Trajnostna pridelava hrane z akvaponiko	15.4.2024	<a href="https://www.agraria-koper.si/konferenca-trajnostna-pridelava-hrane-z-akvaponiko/">https://www.agraria-koper.si/konferenca-trajnostna-pridelava-hrane-z-akvaponiko/</a>	
KGZS Kranj				

### Partner di progetto/Projektne 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.

## 1. Finance.si

Datum objave: 12.4.2024

Povezava do objave: <https://agrobiznis.finance.si/agro-hi-tech/z-akvaponiko-pridelamo-desetkrat-vec-zelenjave-na-kvadratni-meter/a/9022880>



### Z akvaponiko pridelamo desetkrat več zelenjave na kvadratni meter

Ta tehnologija, s katero hkrati gojimo ribe in zelenjavo, je primerna za urbana območja, kjer je neizkoriščen vir toplote, ob ribogojnicah, kjer imajo neizkoriščen vir hranil, in kot zanimivost na turističnih kmetijah.

**Avtor**

Petra Šubic

12.04.2024 11:25  
Doprijetno: 12.04.2024 11:40  
Čas branja: 2 min

**Orodja**

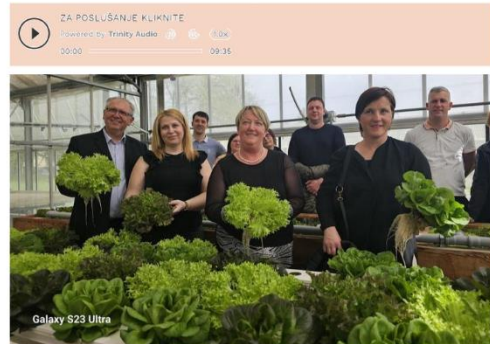
1 komentar

**Deli**

Facebook

X

LinkedIn



Hidroponska pridelava vrtni, torej brez tal, je v primerjavi s konvencionalno pridelavo v letih bolj produktivna. Istražniki, ki so jih naredili na podatkih o pridelavi solate v ZDA, dokazujejo, da porabimo več energije in manj vode, lahko pa pridelamo do 10-krat več pridelka na kvadratni meter na leto.

Foto: Biotehniška fakulteta



Akvaponika je primer krožnega gospodarstva v praksi, saj omogoča hkratno gojenje zelenjave in rib brez zemlje, ob manjši porabi vode in gnojil. Voda kroži v zaprtem sistemu, ribji izločki v vodi pa postanejo hrana za rastline. O priložnostih za akvaponiko pridelavo zelenjave in rib so ta teden govorili na konferenci, ki je v okviru projekta BeBlue potekala na biotehniški fakulteti v Ljubljani.

#### Celoletna pridelava

Akvaponika poteka v zaprtem sistemu pri nadzorovanih pogojih, zato omogoča celoletno pridelavo. S čezmejnimi projektom BeBlue bi radi razširili akvaponiko z ukrepi za lažje upravljanje obratov z digitalizacijo. Razvili bodo tudi orodja za preverjanje okoljske in gospodarske trajnosti, s katerimi bodo kmetje lažje pripravili poslovne načrte, da bi naložbe v akvaponiko postale bolj privlačne.

Partnerji projekta bodo razširili nabor proizvodov s kombiniranim gojenjem morskih rib ter slanu, kot pravimo rastlinam, ki prenesejo visoko slanost, in makroalg. Poskrbeli bodo tudi za promocijo proizvodov z obveščanjem porabnikov, veletrgovcev in dobaviteljev gostincem. Akvaponiko želijo vključiti tudi v načrte za obnovo urbanih okolij.

**AGROBIZNIS POSVETI IN KONFERENCA**

Ne spreglejte naslednjega Agrobiznis dogodka, prijavite se na brezplačne e-novice.

Vaš email naslov: \*

**Potrdite prijavo >**

Vaši podatki so na varnem. Časnik Finance se zavezuje, da bo vaše podatke skrbno hranil in uporabljal samo za obveščanje o Agrobiznis dogodkih ter jih ne bo posredoval tretjim osebam. Odkriva povezava se nahaja na dnu vsakega biltena. S postavitvijo se strinjate s politiko zasebnosti Časnika Finance.

**NE SPREGLJATE**

**PODPORNIKI OBVEŠČAJO**

Kmetje in živilci tokrat brez svoje ministrice

Jutri o trajnosti in inovacijah v agroživilskem sistemu

Velika noč se bliža, domače dobrote vas čakajo v Mercatorju

Podeželje v mestu pred veliko nočjo

### 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.

## 2. STA.si: Slovenija in Italija s projektom za promocijo akvaponike

Datum objave: 13.4.2024

Povezava do objave: <https://www.sta.si/3287869/slovenija-in-italija-s-projektom-za-promocijo-akvaponike>



VIDEO JAVNI SERVIS NAPOVED FOTO STA-R O-STA ENGLISH

sreda, 17. 4. 2024 | Ljubljana 2 °C

Slovenija Svet Gospodarstvo Šport Kultura Zanimivosti



### Slovenija in Italija s projektom za promocijo akvaponike

Ljubljana, 13. aprila - Znotraj čezmejnega programa Interreg Slovenija-Italija poteka tudi projekt za krepitev trajnostne agroživilske proizvodnje z akvaponiko. Tovrsten trajnosten način pridelave hrane, ki se uporablja za gojenje rib in pridelavo zelenjave, velja tudi za model krožnega gospodarstva, pri katerem je poraba vode veliko manjša kot pri tradicionalnih praksah.



Celotna novica je dostopna le naročnikom

#### Osnovni podatki

Čas objave: 13.4.2024 08:16

Kategorija: Slovensko gospodarstvo

Ključne besede: KMETIJSTVO, HRANA, PROJEKT, SLOVENIJA, ITALIJA

Avtor: kad/bg

#### Orodja



#### Deli

Tweet

### 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.

### 3. Žurnal24.si: V Sloveniji: je hrana iz takih sistemov res manj okusna?

Datum objave: 13.4.2024

Povezava do objave: [https://www.zurnal24.si/trajnostno/v-sloveniji-je-hrana-iz-takih-sistemov-res-manj-okusna-422345#google\\_vignette](https://www.zurnal24.si/trajnostno/v-sloveniji-je-hrana-iz-takih-sistemov-res-manj-okusna-422345#google_vignette)

zurnal24.si SLOVENIJA SVET ŠPORT MAGAZIN ZDRAVJE AVTO POPOTNIK POD STREHO TRAJNOSTNO ŽURNAL PRIPOROČA

TRAJNOSTNO 1576 ogledov

## V Sloveniji: je hrana iz takih sistemov res manj okusna?

AVTOR STA, A. Š. 13. APRIL 2024, 08 9:18

PROFIMEDIA

Post

Digitalno poganja nove zmage  
Z okolju prijaznimi bančnimi rešitvami skrbimo za prihodnost.  
Preverite več

Priporočena vsebina

DNEVI VRTNEGA POHIŠTVA  
PRIHRANITE DO 40%

#### 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.

## 4. Regional: FUTURISTIČNA PRIDELAVA ZELENJAVE BREZ ZEMLJE: V čezmejnem projektu sodeluje tudi obalna kmetijska zadruga

Datum objave: 13.4.2024

Povezava do objave: <https://www.regionalobala.si/novica/futuristicna-pridelava-zelenjave-brez-zemlje-v-cezmejnem-projektu-sodeluje-tudi-obalna-kmetijska-zad>

08:26 / 17.04.2024
Prijava / Registracija

07:44 KAJ TAKEGA V SLOVENIJI SE NISMO BELEŽILI: Hladna fronta nam je prinesla rekord

Q

REGIONAL


NASLOVNICA
OBALA
KRONIKA
SLOVENIJA
SVET
TRENDI

### FUTURISTIČNA PRIDELAVA ZELENJAVE BREZ ZEMLJE: V čezmejnem projektu sodeluje tudi obalna kmetijska zadruga

Koper

A.P. - Uredništvo/STA - Foto: Regional, X/ Aquaponica OFS - 13.04.2024 ob 08:11

V projektu za krepitev trajnostne agroživilske proizvodnje z akvaponiko, ki poteka znotraj čezmejnega programa Interreg Slovenija-Italija, želijo z breztalnim načinom pridelavi zelenjave s pomočjo rib in akvaponskih sistemov pokazati, da se lahko sonaravno vzgoji sladkovodne ribe in pridelava zelenjavo tudi brez zemlje. V projektu sodeluje tudi KZ Agraria Koper.




#### Reže vse, kot maslo

naročite zdaj - plačajte ob dostavi


Huusk Začni nakup >

STE ZAINTERESIRANI?



OMOGOČAJO UČENJE KAR SEDMIH JEZIKOV: Center za jezike Univerze na Primorskem vabi k vpisu na tečaje


včeraj ob 15:30



Brezplačna dostava

Senčilo Za Zatemnitev Okna Hk06

APRILSKA AKCIJA



### Partner di progetto/Projektne 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.

## 5. Univerza v Ljubljani Biotehniška fakulteta

Datum objave: 15.4.2024

Povezava do objave: <https://www.bf.uni-lj.si/sl/novice/2024041521153363/konferenca:-trajnostna-pridelava-hrane-z-akvaponiko>



**BF** UNIVERZA V LJUBLJANI  
Biotehniška fakulteta

Dijaki Študenti Zaposleni Javnost Alumni English

O FAKULTETI ENOTE ŠTUDIJ RAZISKAVE Q

Novice

15.04.2024

### Konferenca: Trajnostna pridelava hrane z akvaponiko

*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 najboljša 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 hranilni, ki jih zagotavljajo ribe s svojimi izločki, oblikuje optimalne pogoje za rast rastlin, kar nam v ustreznem zavarovanem okolju omogoča celoletno pridelavo.



Foto: Oddelek za agronomijo BF UL.

### Partner di progetto/Projektni partnerji:



Università  
Ca' Foscari  
Venezia



UNIVERZA 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.

[www.ita-slo.eu/en/beblue](http://www.ita-slo.eu/en/beblue)

[www.facebook.com/interregitaslo/](https://www.facebook.com/interregitaslo/)

## 6. KZ Agraria Koper

Datum objave: 15.4.2024

Povezava do objave: <https://www.agraria-koper.si/konferenca-trajnostna-pridelava-hrane-z-akvaponiko/>

The screenshot shows the BeBlue website interface. At the top, there is a navigation bar with links like 'Prva stran', 'URNIKI IN LOKACIJE', 'Novice', 'Purisima', 'Purisima in Kmetijsko Razvojni center', 'Kartica ugodnosti', 'Projekti', 'O nas', and 'Projekti ERSP'. The main content area features the title 'KONFERENCA TRAJNOSTNA PRIDELAVA HRANE Z AKVAPONIKO' and the BeBlue logo. Below the logo, there is a brief description of the project: 'Projekt BeBlue preizkuša novo tehnologijo pridelave zelenjave s pomočjo rib'. To the right, there is a list of 'Najnovější prispevki' (Latest contributions) with links to various articles and news items.



**Akvaponika – napreden model krožnega gospodarstva**

V svetu, kjer se število prebivalcev nenehno povečuje in se konkurenca za najboljša kmetijska zemljišča zaostrojuje 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.

Kmetijski na  
Obvestila

### Partner di progetto/Projektne 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.





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 proizvajalcev s kombiniranim gojenjem morskih rib ter slanoš (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.



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 Krajc iz Zdravstvene fakultete Univerze v Ljubljani je predstavila interakcijo med pesticidi in mikroplastiko v kmetijskih tleh z dodatkom alge biomase.



### Partner di progetto/Projektne partnerji:



Università  
Ca' Foscari  
Venezia



UNIVERZA 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 hrustljiva in brez lepotnih napak, ki jih povzročajo škodljivci ali boleznii 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>



< POVABILO K ODDAJI PONUDBE ZA PROJEKT BEBLUE: koordinacija in izvedba komunikacijskih aktivnosti

Kmetijska zadruga Agraria Koper, z.o.o.  
Ulica 15. maja 17, 6000 Koper - Capodistria  
+386 5 663 07 00  
[info@agraria-koper.si](mailto:info@agraria-koper.si)



## Partner di progetto/Projektne 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.

[www.ita-slo.eu/en/beblue](http://www.ita-slo.eu/en/beblue)

[www.facebook.com/interregitaslo/](https://www.facebook.com/interregitaslo/)