

## Međunarodna konferencija i izložba »Acquacoltura '86« u Veroni

Na Veronskom sajmu u Italiji se 9. do 12. oktobra 1986. održala Međunarodna konferencija i izložba proizvoda, opreme i tehničkih uređaja u uzgoju riba. Ova je manifestacija treća po redu, a održava se od 1982. godine svake druge godine. Organizatori su uspjeli okupiti više od 150 izlagača iz većine evropskih zemalja, iz Amerike i Kanade. Oni su izložili svoje proizvode na 15.000 m<sup>2</sup> izložbenog prostora u hali 8 Veronskog sajma. Ova je izložba svake godine bogatija, interesantnija i svake godine prezentira ili nove proizvode ili stare na novi način u novoj ambalaži. Malo je koji poznatiji proizvođač iz ove branše u Zapadnoj Evropi izostao, jer se na njoj zaista mogao predstaviti svim potencijalnim kupcima. Istočne Evrope nije bilo. Da li iz razloga što nemaju nešto novo pokazati, u što ipak ne vjerujemo, da li iz finansijskih ili političkih razloga? O tome nismo čuli komentare i ocjene. Na prošloj »Acquacoltura '84« predstavio se mađarski »Terimpex«, a ove godine baš ni jedna zemlja. Na ovoj priredbi smo se zaista mogli informirati kako izgleda i kako napreduje akvakultura u Zapadnoj Evropi i dobrom dijelu razvijenog svijeta. Nažalost, morali smo uočiti da je naše ribarstvo daleko zaostalo, tradicionalno i bez novih strujanja, slatkovodno bazirano na uzgoj šarana koje nismo ni vidjeli osim na našem štandu. Naš nivo se još bolje vidi po tehničkim uređajima i opremi za uzgoj, a još više za preradu ribe.

Po prvi put na »Acquacolturi« je nastupilo i jugoslavensko ribarstvo i to »Ribozajednica Jugoslavije«. Naziv našeg štanda je simbolizirao kako našu Ribozajednicu tako i naš zajednički nastup s morskim ribarstvom, zapravo s marikulturom, koju su predstavili naše vodeće organizacije »Cenmar« Zadar i »Mirna« Rovinj. Uz Ribozajednicu, koja je predstavljala slatkovodno ribarstvo i svoje članove, predstavili su

se i vanjsko-trgovačka firma »Astra« iz Zagreba, te proizvođač opreme za ribarstvo »Patent« iz Osijeka. Na našem štandu su prevladavale fotografije i panoji s proizvodno-tehnološkim podacima i propagandnim porukama. Jedino je »Astra« izložila živu ribu, šarana i soma, u lijepo dizajniranom plastičnom bazenu za prodaju ribe zagrebačkog proizvođača »Interpublic Mulaža«. »Patent« je izložio automatsku hranilicu za ribu s elektronikom i elektronski upravljač za sistem hranilica. »Mirna« je izložila dio opreme za uzgoj školjaka, a Ribozajednica i Mirna su imali i prospekte na nekoliko jezika. Sve u svemu, naš štand je bio siromašan ali ipak dopadljiv, bio je na dobrom mjestu i imao veliki broj posjetilaca. Posjetili su ga i brojni poslovni ljudi i partneri Ribozajednice, Astre, Cenmara i Mirne. Kod otvaranja sajma posjetili su ga organizatori sajma i visoki gosti predstavnici talijanskog privrednog i političkog života, a među njima predsjednik Veronskog sajma sinjor dr Gianfranco Bertoni, vice predsjednik sinjor Dr Gialma Barazzini, predstavnik Ministarstva poljoprivrede sinjor Dr Finato Martini. Oni su se desetak minuta zadržali na našem štandu i interesirali se o stanju i razvoju jugoslavenske akvakulture. Time su nas počastvovali, odali priznanje i zainteresiranost kao jedinoj socijalističkoj zemlji prisutnoj na ovom sajmu.

Naš štand je organizacijski uredila i vodila zagrebačka RO »Interpublic«, a rukovodilac štanda je bio Ratko Vasiljević dipl. oec. Sa sredstvima koja su dobili na raspolaganje, ocjenjujemo da su štand korektno uredili i vodili.

Potrebno je naglasiti da je pored našeg štanda bio štand jednog od najvećih talijanskih uvoznika naše ribe Sg. Dejvida Bedane iz Solesina. On nam je mnogo pomogao u rješavanju mnogih organizacijskih i tehničkih problema na sajmu.



Sl. 1. Štand Ribozajednice su posjetili visoki funkcioneri, predsjednik Veronskog sajma dr Gianfranco Bertani, podpredsjednik dr Dialma Barazzini, i predstavnik Ministarstva poljoprivrede iz Rima, dr Finato Martini.

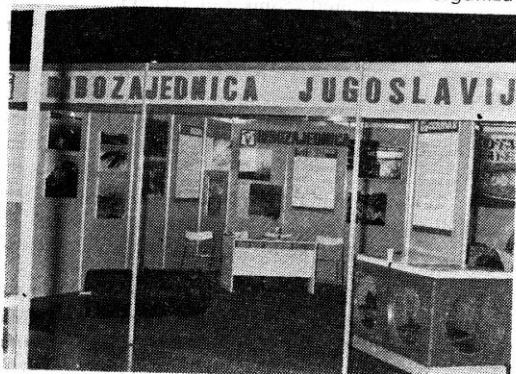
Paralelno sa izložbom ribarstva, organizirana je i međunarodna konferencija pod nazivom: Efikasnost u akvakulturnoj proizvodnji i kontrola bolesti.

Referate su držali najeminentniji svjetski i evropski stručnjaci iz područja akvakulture i ihtiologije, a također su joj prisustvovali mnogobrojni stručnjaci - praktičari, privrednici i naučni radnici. U organizaciji firme poznate za proizvodnju hrane za ribu trovit, »Hendrix« iz Mozzecane kraj Verone, održan je znanstveni simpozij pod nazivom: Okolina i prehrana — determinante u intenzivnom uzgoju riba.

Nažalost, ovim stručnim konferencijama nisu prisustvovali jugoslavenski stručnjaci, za razliku od 1984, a osnovni je razlog bio dosta visoka devizna kotizacija.

Za izlagače i brojne uzvanike je i ove godine organizirana »gastonomska večera«. Glavni organiza-

tori su bili: »Associazione pescicoltori Italiani« — Udruženje talijanskih ribnjačara, firma Chezzi, poznati proizvođač vina, Veronski sajam, »Hendrix« iz Mozzecane, D. Bedana i ostali. Na visokom ugostiteljskom i kulinarskom nivou su ponuđena brojna jela od slatkododnih i morskih riba, rakova i školjaka. Prevladavala je dimljena riba. Tokom večeri je priređen spektakl prijema novih »vitezova« reda uzgajivača pastrva«. Vitezovi su bili obučeni u obrednu odjeću s togama i kićenim šeširima, s ordenima i lentama, po izgledu pravi srednjovjekovni vitezovi kako ih vidamo na filmovima. Do tada nismo znali da čast viteza i orden nosi i naš inž. Slavko Volk kao jedini Jugoslaven.



Sl. 2. Izgled štanda Ribozajednice na Veronskom sajmu.



Sl. 3. Pokraj štanda Ribozajednice bio je štand najvećeg kupca jugoslavenske ribe Davida Bedane.

GASTRONOMSKA VEČERA ZA ORGANIZATORE, IZLAGAČE I UZVANIKE



Sl. 4. Predsjednik ribozajednice ing. Drago Kovačina nazdravlja svom kupcu i prijatelju Bedani.



Sl. 5. Aleksandar Gulić, direktor sektora za ribarstvo »Astre« sa poslovnim partnerima, D. Bedanom, Meier-om iz Frengkofena i Meyer-om iz Straubinga i prof. Ghittinom iz Torina



Sl. 6. Proglašenje novog »viteza reda uzgajivača pastrva«.



Sl. 7. Jedini jugoslavenski »vitez« ing. Slavko Volk u društvu s prijateljima.

Za učesnike su organizatori »Acquacoltura« organizirali zajedničku stručnu ekskurziju i posjetili objekte marikulture u Venecijanskom zalivu. Kako nema jugoslavenskim ribarima, kojih je došlo oko 60 s dva autobusa, vremenski to nije nikako odgovaralo, firma »Hendrix« (bivši Trouw) je za nas organizirala posebnu stručnu ekskurziju.

Najprije smo posjetili i upoznali sportski ribnjak »Pesca sportiva« — Dalmine (Bg) nedaleko Milana. To su ustvari dva bagerska jezera, jedno manje gdje se organiziraju ribolovna takmičenja, a drugo veće cca 3 hektara gdje se obavlja sportski ribolov. Sportski ribnjak drži jedna familija već više od 20 godina i od njega dobro živi. Godišnje kroz ribolov prodaju ukupno 120 tona ribe, od čega 80 t pastrva i 40 t toplodvodnih riba — šarana, linjaka, soma, amura, tolstolobika. Prodajna cijena riba je uvijek veća od maloprodajne na tržnici. Ima nekoliko sistema ribolova — ulov do određene količine ribe ili na određeno vrijeme s ograničenjem ulova ili bez ograničenja. Te sisteme vlasnik često mijenja prema konkretnoj

situaciji tokom sezone, pa čak i tokom dana. Ovakvih sportskih ribnjaka u okolini Milana ima 300, a oko Torina još i više. Talijanski sportski ribolovci prodaju na udicu godišnje preko 1200 tona jugoslavenske ribe, najviše šarana, zatim soma, amura, nešto linjaka, pa i tolstolobika. Da imamo dobar asortiman i dovoljno ribe u maju, junu i julu, prodali bi još mnogo više. Iz viđenog i iznešenih podataka o sportskom ribolovu u Italiji trebali bismo izvući pouke i to brzo, bez čekanja i daljeg kolebanja, i to u smislu organizirane proizvodnje ribe za talijanske sportske ribnjake i organiziranja sportskih ribnjaka u nas za naše (zašto ne i talijanske) ribolovce a još više rekreativce.

Poslije Dalmine posjetili smo pastrvsko ribogojilište »Giovannini« u Torre Pallavicina (Bg). Ovo ribogojilište ide u red najvećih i najbolje tehnički uređenih talijanskih pastrvskih ribogojilišta. Na površini od 1,2 ha proizvodi se preko 1000 tona konzumne pastrve i 10 miliona komada mlađa. Domaćini su istakli njihov sistem vodoopskrbe, u kojem 700 l/sek vode

dobivaju iz rijeke Olio a 300 l/sek iz arteškog izvora s 90 m dubine koja sadrži plinove. Tek poslije miješanja voda u zajedničkom recipijentu i kroz to isparavanje plinova i obogaćivanja kisikom, objedinjena voda ulazi u ribnjačke bazene. Ribogojilište ima moderniji sistem automatskog hranjenja ribe. Na kranu, koji premošćuje sve bazene po širini i koji se kreće dužinom svih bazena, montirane su hranilice na automatsku hidrauliku i doziraju hranu prema želji i potrebi. U principu ribu hrane u sezoni koliko želi da jede, bez obzira na hranidbene tablice uzimaju u obzir ekonomsku računicu, ali zato stalno kontroliraju koeficijent prirasta, kisik i zdravstveno stanje. Radi intenzivnog hranjenja ribu sortiraju svakih 30—45 da. ... Putem sistema hranilica se može vršiti i dodavanje lijekova i dezinfekcijskih sredstava, a na kranu su također montirane rotirajuće rešetke kao čistači lišća i trave u bazenima. Također su montirane i rešetkaste pregrade, pa se njihovim spuštanjem do dna bazena vrši koncentracija ribe za zlov. Sistem je kompliciran i skup, ali korisnici tvrde da se isplati. Ovu visoku proizvodnju postiže samo 25 zaposlenih radnika s prosječnim netto platama 1,2 miliona lira (firma plaća bruto 2,4 miliona — 100% davanja).

Najzad smo posjetili ribogojilište za uzgoj jegulja »Agroittica Lombarda S.p.a. Calvisano (Bg). Ribogojilište je snabdjeveno toplom vodom 18—22°C iz lokalne željezare, čiji je vlasnik došao na ideju da otpadnu toplu vodu iskoristi za uzgoj ribe. Ribogojilište ima rastilišne betonske bazene pod krovom, a uzgajališta i tovilnjake sa šljunkovitim dnom. Uz jegulje se uzgajaju i kalifornijske jesetre — *Acipenser transmontanus*. Prije dvije godine, kada smo bili na »Acquacoltura '84« i posjetili ovo ribogojilište, samo su u jednom natkrivenom bazenu bile smještene matice jesetre a u drugom mlađ, dok su danas veći dio

uzgajališta i tovilniških bazena puni mlađom i konzumnom jesetrom, a samo mali dio jeguljama. Protumačeno nam je, da su uzgoj jegulja savladali i prepustaju ih drugima, dok oni zadržavaju samo mali dio i nude svoju tehnologiju. Prelaze na novu i interesantniju tehnologiju uzgoja jesetre, u čemu su među prvima i najuspješnijima. Kilogram dimljene jesetre se prodaje po 80 hiljada lira, skuplja čak i od lososa a tvrde i bolja. Nas frapira činjenica da su u roku dvije godine, od malo vidljivog početka sve bazene napunili jesetrama. Kad to usporedimo s našom praksom i planovima (npr. uzgoj jegulja i pataka) gdje nam za dogovore nisu dovoljne dvije godine, onda nas to mora obeshabriti i natjerati na duboko razmišljanje.

U Torre Pallavicina smo počaćeni zajedničkim ručkom s domaćinima, na koji je došao i Sg Helder, tehnički direktor »Hendrixa«, poznat svima jugoslavenskim ribarima. On nam je prenio pozdrave direktora Sg. Bonnena i zadržao se do našeg povratka u hotel na Lago di Garda.

Firma Hendrix nam je osigurala kompetentne i najkvalitetnije vodiče i prevodiocce — dr Ghittina juniora i našeg inž. Slavka Volka, koji su učinili da u kratko vrijeme dobijemo masu najstručnijih informacija o objektima, tehnologiji i ribarstvu uopće, ali i o krajevima kojim smo prolazili. Na ovakovom gostoprimstvu red je da se zahvalimo firmi »Hendrix«, direktorima sinjorima Bonnenu i Helderu, dr Ghittinu a posebno našem drugu Slavku Volku.

Također želimo da se zahvalimo i »Generalturistu« iz Zagreba i njegovim vrsnim vodičima, drugaricama Kunkera Doris i Vujović Biljani, koji su turistički i ugostiteljski dio našeg studijskog putovanja dobro i korektno obavili.

CVJETAN BOJČIĆ, dipl. inž.