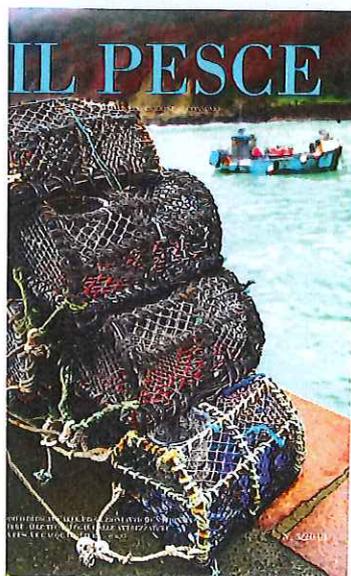


In questo numero:

Anteprima			10
Immagini			12
Trend	Dopo lo scivolone del 2013 cambio di direzione per i prodotti ittici		14
Attualità	Cinque mosse per il rilancio del settore pesca		17
Commissione europea	Comunicazione al consumatore: cosa dire e cosa no	<i>Sebastiano Corona</i>	22
Legislazione	Etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura: informazioni al consumatore	<i>Andrea Massi et. al.</i>	29
	Il pescaturismo in Liguria e in Toscana: qualche considerazione comparata	<i>Daniele Teobaldo</i>	35
Il pesce in rete	Social fish	<i>Elena Benedetti</i>	42
Comuniciamo	Dalla Russia con amore	<i>Chiara Russotto</i>	44
Aziende	La tradizione della seppia di Chioggia continua con la Davimar Srl		50
Osservatorio internazionale	Harris Smokehouse, la tradizione scozzese del pesce affumicato rivive in Australia	<i>Massimiliano Rella</i>	54
	Pesca del salmone: la nuova corsa all'oro in Alaska è ecosostenibile	<i>Elisa Punzo Alessandro Lucchetti</i>	59
	Helsinki, il mercato di Kauppatori	<i>Roberto Villa</i>	65
Ambiente	Progetto TartaLife, per la riduzione della mortalità...	<i>Alessandro Lucchetti</i>	69
La qualità	Eppure nonna lo faceva così	<i>Sebastiano Corona</i>	79
Turismo gastronomico	Sorella Anguilla	<i>Riccardo Lagorio</i>	86

Il pesce in tavola	Senza? Con! I semi, più sapore e croccantezza in cucina	<i>Giorgia Fieni</i>	90
	Ancora pesce azzurro: la lampuga alla palermitana	<i>Nunzia Manicardi</i>	92
	Sacro alloro	<i>Clara Scaglioni</i>	94
Sapore di mare	Il Granchio, pescato e cucinato	<i>Massimiliano Rella</i>	98
Pesce d'acqua dolce	Leon d'Oro: la tradizione del pesce di lago in Orta San Giulio	<i>Riccardo Lagorio</i>	102
Tradizioni	Street e finger food: nomi internazionali per cibi tradizionali	<i>Sebastiano Corona</i>	105
Nutrizione	Sale in giusta quantità e stile di vita	<i>Giovanni Ballarini</i>	111
Convegni	Marine Strategy: la tutela delle attività di pesca ed acquacoltura nel Delta del Po		116
Fiere	Terza edizione per Seafood Expo Southern Europe		119
La pagina scientifica	Test enzimatico β -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase (HADH) per differenziare il tonno rosso fresco dal congelato	<i>Prisca Carbotti et. al.</i>	127
Sicurezza	La sicurezza nelle imprese alimentari	<i>Sebastiano Corona</i>	132
	Più ergonomia per facilitare il lavoro	<i>Giulia Mauri</i>	134



In copertina: gabbie per aragoste (photo © Chameleon335).

All articles are available in English in abstract format at our website www.ilpesce-online.com