

Anno XXXII  
N. 5 • Ottobre 2015

# IL PESCE

«Da' un pesce a un uomo ed egli avrà un pasto; insegnagli ad allevarlo e avrà il nutrimento per tutta la vita»

Gruppo editoriale  
Edizioni Pubblicità Italia Srl

EUROCARNI – PREMIATA SALUMERIA ITALIANA – IL PESCE  
EURO ANNUARIO CARNE – ANNUARIO DEL PESCE E DELLA PESCA  
US ANNUARIO DEI FORNITORI DELLA SANITÀ IN ITALIA – EURO GENUINE FOOD

## Stampa



## Direzione – Redazione

### Amministrazione

### Pubblicità

Edizioni Pubblicità Italia Srl  
Via Taglio 24 – 41121 MODENA  
Tel. 059216688 – Fax 059220727  
E-mail: redazione@pubblicitaitalia.com  
Web: www.ilpesce-online.com  
Reg. al Tribunale di Modena  
n. 741 del 30-12-1983

E D I Z I O N I

PUBBLICITÀ ITALIA

## Tariffe abbonamenti

Annuale (6 numeri):  
Italia € 40,00  
Esteri € 50,00  
Sconto librerie: 10%  
Modalità: effettuare versamento su  
c/c postale n. 52411311  
intestato a  
Edizioni Pubblicità Italia Srl  
Via Taglio 24 – 41121 MODENA  
ISSN 0394-2910

## Direttore responsabile e editoriale

Elena Benedetti

## Redazione

Rossana Balugani – Gaia Borghi – Federica Cornia – Marco Credi

## Segreteria di redazione

Gaia Borghi

## Prestampa

Marco Credi

## Marketing e pubblicità

Lorenzo Fiorentin – Luigi Credi

## Fotografia

Luigi Credi

## Comitato di redazione

Franco Ferrari – Manrico Murzi – Clara Scaglioni

## Consulenti scientifici

Dr. Gaetano Arcarese – Prof. Giorgio Giorgetti – Prof. Ettore Grimaldi – Dr. Lucia Liddo – Prof. Febo Lumare – Prof. Graziella Mura – Dr. Francesco Paesanti – Dr. G.B. Palmegiano – Prof. Bianca Maria Poli – Dr. Gino Ravagnan – Prof. Remigio Rossi – Dr. Marco Saroglia – Dr. Aldo Tasselli

## Collaboratori scientifici

Prof. Corrado Barberis – Dr. Alessandro De Maddalena – Dr. Maurizio Dell'Agnello – Prof. Fabrizio Ferrari – Dr. Claudio Ghittino – Dr. Gianluigi Negroni – Dr. Paola Pierelli – Prof. Guido Razzoli – Prof. Aldo Schiavo – Prof. Cosimo Sebastio – Dr. Antonio Trincolato

## Collaboratori scientifici esteri

Prof. R. Billard (Francia) – Dr. S. Sarig (Israele)

Dal 1984 Edizioni Pubblicità Italia compone le sue riviste con computer Apple®.

Il testo viene elaborato e impaginato con Adobe® InDesign® CS5.5.  
Le illustrazioni sono realizzate con Adobe® Photoshop® CS5.1.



# IL PESCE



**In questo numero:**

Immagini			10
Agenda			12
Attualità	<b>Stabilimento di produzione: si parte, anzi no</b>	<i>Sebastiano Corona</i>	14
	<b>Fish Track, tracciabilità ed identificazione molecolare di specie ittiche</b>		18
Expo 2015	<b>L'eccellenza dell'ittico irlandese protagonista a Expo</b>		20
	<b>Pesci made in Amazonia</b>		22
Il pesce in rete	<b>Social fish</b>	<i>Elena Benedetti</i>	28
Acquacoltura	<b>L'acquacoltura ci salverà</b>	<i>Guido Guidi</i>	30
	<b>Le sfide e l'evoluzione dell'acquacoltura</b>		36
Formazione	<b>Divulgazione e trasferimento dei risultati delle ricerche...</b>		50
Aziende	<b>I.WAI Food, ostriche à la carte</b>	<i>Elena Benedetti</i>	52
	<b>Davimar Srl rinnova il look</b>	<i>Alessio Bonaldo</i> <i>Luca del Grammastro</i>	56
	<b>L'alimentazione stagionale: un nuovo concetto dei mangimi per pesci</b>		60
Pesce d'acqua dolce	<b>La passione delle Alpi per il pesce d'acqua dolce</b>	<i>Riccardo Lagorio</i>	66
Ambiente	<b>Posidonia oceanica: pochissimi vizi, tante virtù</b>	<i>Guido Guidi</i>	70
Il pesce in tavola	<b>La tenerezza del burlone dei cartoni animati</b>	<i>Giorgia Fieni</i>	76
	<b>La carpa in porchetta regina del lago Trasimeno</b>	<i>Nunzia Manicardi</i>	80
	<b>Moeche e masanete, due delizie venete</b>	<i>Josette Baverez Blanco</i>	84

Nutrizione	Chi consuma più pesce riduce il rischio di soffrire di depressione del 17%		88
Indagini	Alla ricerca smodata dell'elisir di lunga vita	Sebastiano Corona	91
Storia e cultura	La pesca e la marinatura tradizionale dell'anguilla nelle valli di Comacchio	Nunzia Manicardi	94
La pagina scientifica	Il presidio veterinario presso una piattaforma ittica	Mauro Vasconi et al.	105
Sicurezza alimentare	Prova di shelf-life sul Polpo indopacifico ( <i>Octopus aegina</i> ) scongelato	Luca del Grammastro Davide Bonaldo	114
	Metodi di conservazione di pesce e carne, a garanzia di nutrienti e sicurezza	Ernestina Casiraghi	118
Tecnologie	Collaborazione quasi decennale tra Trota Oro e CSB-System: solo la qualità conta!		124
	Testo semplifica il monitoraggio della temperatura nei banchi refrigerati		128
Libri	La storia di ciò che mangiamo		130
	Dimmi come mangi		132
	Leonardo non era vegetariano		133

## IL PESCE

DELL'ACQUACOLTURA E DEI SERVIZI



*In copertina: l'acquacoltura si conferma un settore fondamentale per il futuro dell'alimentazione.*

All articles are available in English in abstract format at our website [www.ilpesce-online.com](http://www.ilpesce-online.com)