

Anno XXXIV
N. 2 • Aprile 2017

Gruppo editoriale
Edizioni Pubblicità Italia Srl

Stampa

Golinelli®
COMMUNICATION LAB
1951

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

IL PESCE

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

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

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 - Dr. Lucia Liddo

Dr. Francesco Paesanti - 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

Dr. Antonio Trincanato

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.



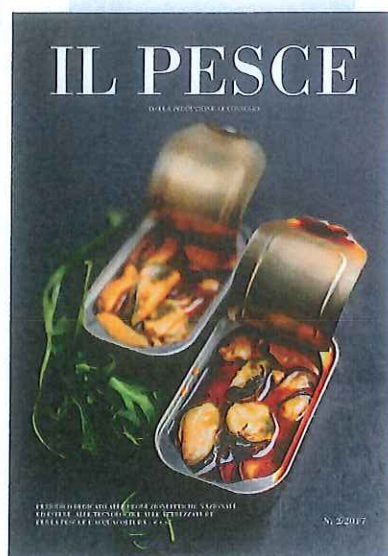
IL PESCE



In questo numero:

Immagini		10
Il pesce nel mondo		14
Attualità	Proposte regole più semplici per i piccoli rivenditori	16
Il pesce in rete	Social fish <i>Elena Benedetti</i>	18
Acquacoltura	Acquaponica, una nuova frontiera	20
	Trota coltura Sarentino, dove natura e affumicatura... <i>Riccardo Lagorio</i>	24
Vallicoltura	A gestire una valle da pesca non si improvvisa, si impara <i>Gian Omar Bison</i>	26
Specie ittiche	L'anguilla <i>Josette Baverez Blanco</i>	32
Aziende	La rivoluzione della shelf-life <i>Elena Benedetti</i>	34
	Gli artigiani del mare, una realtà lagunare certificata <i>Luca del Grammastro</i>	40
Info alle imprese	Contributi a fondo perduto	44
Speciale Irlanda	Il pesce in gaelico <i>Elena Benedetti</i>	48
Osservatorio internazionale	Il mercato delle aragoste nel 2016 <i>Roberto Villa</i>	54
Associazioni	Il settore ittico chiama, Federpesca c'è	56
Pesca	Pesce piccolo, pesce sano <i>Josette Baverez Blanco</i>	60
Tendenze	Pesce: dal mare una fonte sana di proteine	62
	Le cotolette di pesce <i>Nunzia Mancardi</i>	66
Mercati	Le farine di pesce attraversano un momento di difficoltà <i>Roberto Villa</i>	72
Il pesce in tavola	L'insalata di mare <i>Nunzia Mancardi</i>	74
	Perché solo in scatola? <i>Giorgia Fieni</i>	78

Prodotti tipici	Stoccafisso e farine "vive" in un mulino d'altri tempi	Massimiliano Rella	84
Locali di gusto	Albufera, storia d'amore, di mare e di tapas a Milano		88
	Livello1, pescheria con chef	Luciana Squadrilli	96
Rassegne	Pitti Taste n. 12, cresce il salone del gusto e del lifestyle		100
Eventi	Slow Fish: la rete siamo noi!		104
	Fish & Chef, sei tappe gourmand sulle sponde del Benaco		106
La pagina scientifica	Hamburger di pesce e contaminazioni alimentari: uno studio sperimentale	Luciano Boffo et al.	110
	Blu squalo	Alessandro De Maddalena	118
Sicurezza alimentare	Pubblicazione sul NSIS dei dati inerenti il richiamo di alimenti non conformi	Marco Cappelli	126
Tecnologie	Industria 4.0 anche per le aziende del settore ittico		132
	Cubetti, stick, petali, francobolli oppure fette intere... con Holac si può fare!		136
Libri	Il piacere della tavola		140



In copertina: cozze marinate pronte al consumo.

www.ilpesce-online.com