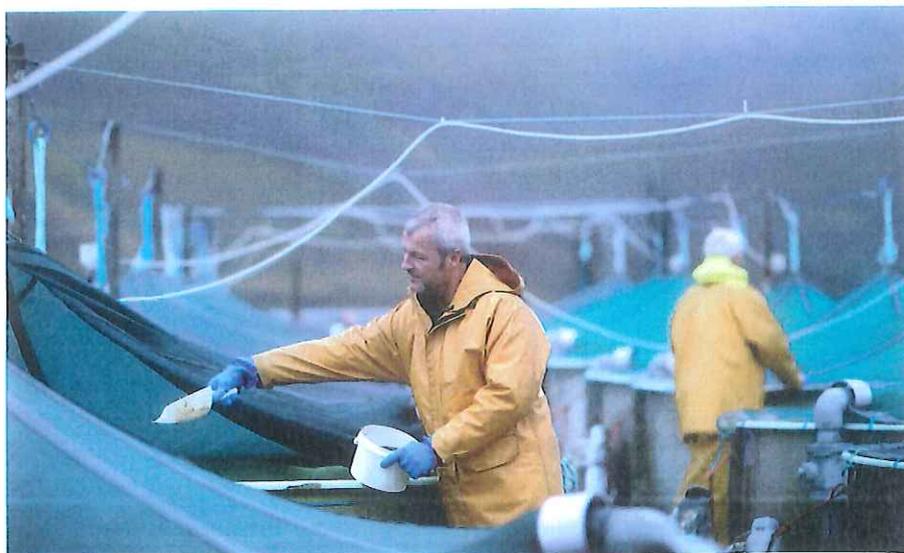


In questo numero:

Agenda			10
Immagini			12
Tendenze			18
Lettere alla Redazione			22
Attualità	Sfruttiamo le risorse	Gianluigi Negroni et al.	24
Legislazione	Monitorare il pesce dal mare al piatto		34
Novità	Cooperazione per la crescita: tema guida del congresso di EAS		38
Il pesce in rete	Social fish	Elena Benedetti	40
Acquacoltura	Futuro roseo per il mercato dei mangimi d'acquacoltura	Roberto Villa	42
	Trota del Trentino: figlia di una lunga storia, oggi l'Igp	Riccardo Lagorio	46
	Durigon: in equilibrio tra anguille, pesci gatto e storioni	Gian Omar Bison	50
Vallicoltura	Valli venete: l'aiuto che non c'è	Gian Omar Bison	54
Aziende	Eco-Farming, opportunità unica!		60
	Eurovix Spa presenta il progetto INAPRO a Seeds & Chips		62
	Erede Rossi Silvio, settant'anni e non sentirli		64
Info alle imprese	Contributi a fondo perduto		66
Associazioni	Uno per tutti, tutti per i fasolari	Riccardo Lagorio	70
Pesca	Casa del Mare di Ostia: sviluppiamo l'economia del mare		72
Mercati	Il mercato dei granchi nel 2016: prezzi in impennata per Snow crab e King crab	Roberto Villa	74
	Il mercato dei salmoni nel 2016	Roberto Villa	78

Nutrizione	Olio di pesce: effetti benefici	Luca del Grammastro	80
Il pesce in tavola	Tecniche e metodi per tutte le occasioni: la marinatura	Nunzia Manicardi	82
	La magia del sottovuoto, in stabilimento e a casa	Guido Guidi	88
Sapori dal mondo	Lo skrei, il pesce dell'amore	Josette Baverez Blanco	92
	Week-end a Lisbona a tutto pesce		96
Sapore di mare	Il mare in bottiglia	Riccardo Lagorio	98
Assemblee	La Federazione europea dei produttori in acquacoltura si riunisce a Venezia		100
Rassegne	Slow Fish, tutti insieme in soccorso del mare		102
Fiere	Bruxelles sempre al top		108
	Grande, bella e ricca: la Milano World Food Exhibition parla col mondo		122
La pagina scientifica	Morie di vongole e ostriche: rapporto tra patogeni, ambiente e tecniche di allevamento	Fabiano D'Este Giuseppe Arcangeli	128
	Fish farm water treatment: new multi-approach for application of sodium ferrate	Gianluigi Negroni Federico Rivalta	132
Tecnologie	Con la linea Flowfresh di Flowerete il batterio della Listeria non è più un problema	Stefano Perris	142
	Vantaggi competitivi grazie alla sostenibilità		146
Il pesce è cultura	Che forza il "leche de tigre"	Nunzia Manicardi	148



In copertina: l'essiccazione è un'antica tecnica di conservazione del pesce (photo © diamant24 – Fotolia).

www.ilpesce-online.com