

Anno XXXIV  
N. 5 • Ottobre 2017

# 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

**Golinelli**  
COMMUNICATION LAB  
1981

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 – 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

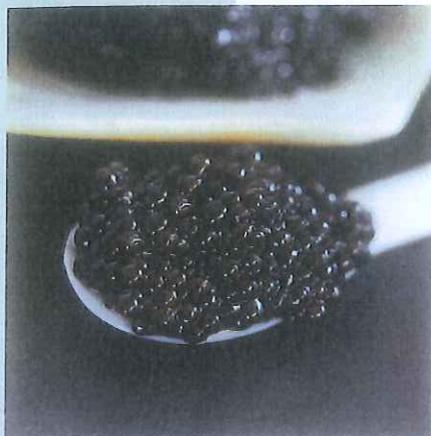
Prof. R. Billard (Francia) – Dr. S. Sarig (Israele)

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

Il testo viene elaborato e impaginato con Adobe® InDesign® CC 2017.

Le illustrazioni sono realizzate con Adobe® Photoshop® CC 2017.

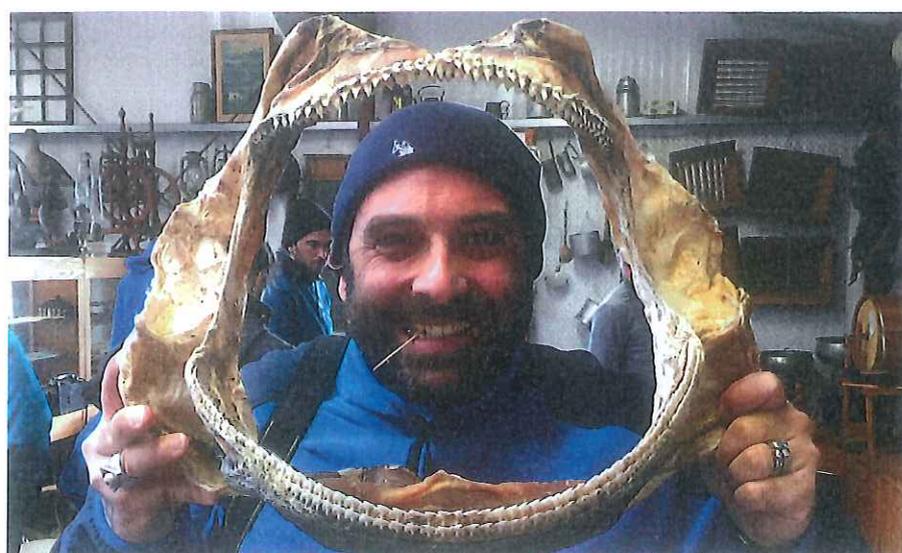
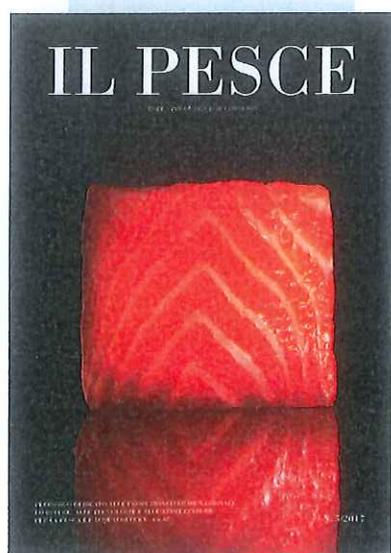




*In questo numero:*

Il pesce nel mondo			10
Agenda			14
Immagini			16
Attualità	La Somalia si apre all'industria ittica internazionale		20
Legislazione	Approvata alla Camera la proposta di legge sulla pesca		22
Benessere animale	In frigo con le chele legate, la Cassazione condanna		24
Il pesce in rete	Social fish	<i>Elena Benedetti</i>	26
Acquacoltura	A come Acquacoltura		28
	API interviene a tutela degli acquacoltori italiani		32
	I bioattivatori applicati con successo in un allevamento "estremo"		36
	La Trota: dall'avamotteria al piatto il passo è breve	<i>Riccardo Lagorio</i>	40
Aziende	STEF prosegue la dinamica di crescita grazie all'aumento dei consumi alimentari in Europa		44
Info alle imprese	Contributi a fondo perduto		46
Speciale Irlanda	Il salmone bio <i>made in Ireland</i>	<i>Elena Benedetti</i>	48
Pesca	Esiti della pesca da riva e a bolettino nel Ponente ligure	<i>Nicola Enrichens</i>	54
Specie ittiche	Rombo sì ma... quattrocchi	<i>Luca del Grammastro</i>	58
Mercati	Il mercato dei gamberi nel 2016	<i>Roberto Villa</i>	60
	Il mercato dei bivalvi nel 2016	<i>Roberto Villa</i>	62
	Alghe: un ingrediente esotico sempre più vicino		68

Indagini	Il pesce a scuola, un buon alleato		72
	Mangiare etnico in Italia	<i>Giovanni Ballarini</i>	74
Locali di gusto	Aspettando FICO!	<i>Massimiliano Rella</i>	80
Il pesce in tavola	Le sarde a beccafico	<i>Nunzia Manicardi</i>	84
Sapore di mare	Pescaria, il pesce come fast food gourmet	<i>Veronica Fumarola</i>	88
	Tunisia, profumo di mare e di casa	<i>Riccardo Lagorio</i>	92
	La nuova vita del Vecio Fritolin		98
I piatti di pesce di Gregori Nalon			102
Sapori dal mondo	Mangiare l'hákarl con Andrea Falaschi e Walter Mitty	<i>Gaia Borghi</i>	104
Week-end	Oostduinkerke e l'antica arte della pesca dei gamberetti a cavallo		108
Fiere	Alimentaria, un appuntamento da non mancare		110
La pagina scientifica	Confronto tra due modalità di stabulazione di astici americani...	<i>Valentina De Moliner et al.</i>	112
	Un parametro da considerare nella validazione dei CDM:...	<i>Luciano Boffo et al.</i>	122
Sicurezza alimentare	Pavimenti e sicurezza alimentare	<i>Stefano Perris</i>	132
Storia e cultura	Memorie di pesca e pescatori nelle testimonianze di Vinicio Biagi	<i>Maurizio Dell'Agnello</i>	140
Libri	Marketing dei prodotti enogastronomici all'estero		142
	Osterie d'Italia 2018, il racconto della nostra identità		144



In copertina: il salmone è una fonte di proteine molto versatile in cucina (photo © kazanovskyphoto – stock.adobe.com).

[www.ilpesce-online.com](http://www.ilpesce-online.com)