

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

Direttore responsabile e editoriale

Elena Benedetti

RedazioneGaia Borghi – Federica Cornia –
Marco Credi**Segreteria di redazione**

Gaia Borghi

Prestampa

Marco Credi

Marketing e pubblicità

Luigi Credi – Chiara Zaccaroni

Fotografia

Luigi Credi

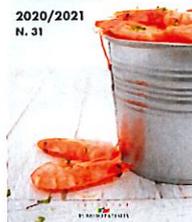
Comitato di redazione

Franco Ferrari – Manrico Murzi

Consulenti scientificiDr. Gaetano Arcarese – Prof. Giorgio Giorgetti –
Dr. Lucia Liddo – Dr. Francesco Paesanti – Prof.
Reimigio Rossi – Dr. Marco Saroglia – Dr. Aldo Tasselli**Collaboratori scientifici**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)

ANNUARIO
del PESCE
e della PESCA
2020/2021
N. 31

**Annuario del Pesce e della Pesca**

La banca dati internazionale del mercato ittico sempre aggiornata, utile strumento di lavoro per gli operatori del settore acquacoltura, lavorazione, commercio e distribuzione.

Edizione 2020/2021
Copia cartacea: € 60,00

Dal 1984 Edizioni Pubblicità Italia compone le sue riviste con computer Apple®. Il testo è impaginato con Adobe® InDesign® CC 2019. Le illustrazioni sono realizzate con Adobe® Photoshop® CC 2019.

EDIZIONI

PUBBLICITÀ ITALIA

Direzione – Redazione
Amministrazione – Pubblicità
Edizioni Pubblicità Italia Srl
Piazza Roma 3 – 41121 MODENA
Tel. 059216688 – Fax 0598671709
E-mail: redazione@pubblicitaitalia.com
Web: www.ilpesce-online.com
Reg. al Tribunale di Modena
n. 741 del 30-12-1983

Tariffe abbonamenti
Annuale (6 numeri):
Italia € 40,00 – Estero € 50,00
Sconto librerie: 10%
Modalità: versamento su
c/c postale n. 52411311
intestato a Edizioni Pubblicità Italia Srl
Piazza Roma 3 – 41121 MODENA
ISSN 0394-2929 – Iscritta nel ROC –
Registro degli Operatori di
Comunicazione al n. 11256 del 14/6/2005.

Stampa **Golinelli**
COMMUNICATION LAB
1981

IL PESCE

IL PESCE

Memento	Si è spento il sorriso del nostro Enzo Fiorentin	<i>Manrico Murzi</i>	12
Immagini	Lorenzo Busetto e la sua Mitilla®		14
	La bottarga, un prodotto pregiato		16
Diamo i numeri	+16,5%		18
Tendenze	Segno +++ per il consumo di pesce, molluschi e crostacei freschi		20
Il pesce in rete	Social fish	<i>Elena Benedetti</i>	22
Acquacoltura	Vongola verace, eccellenza made in Emilia-Romagna		24



A pagina 37

Aziende	La visione di Philosofish		28
	Gruppo Lepore, innovare nella tradizione		32
	Sotto il segno della Medusa		36
	Armare, alleato della pesca professionale e dell'acquacoltura		44
	Riunione Industrie Alimentari, una storia di famiglia		48
	Mitilla®, c'è cozza e cozza!	<i>Gian Omar Bison</i>	52
	Fratelli Pagani allarga i suoi orizzonti e fa il suo ingresso nel settore ittico		58
Info alle imprese	Contributi a fondo perduto		60
Mercati	Il futuro del mare è nella sostenibilità		62
	Il nuovo mercato ittico di Viareggio per il rilancio dell'economia...	<i>Maurizio Dell'Agnello</i>	66
Progettare il cibo	Stare nella ciambella	<i>Francesca Monti</i>	72
Trasformazione	L'affumicatura		76
Prodotti tipici	Paccasassi, il mare del Conero in vasetto	<i>Gaia Borghi</i>	80
Nutrizione	Acidi grassi Omega-3 e infanzia		88
Il pesce in tavola	Un siluro coi boccoli: la ricciola in cucina	<i>Giorgia Fieni</i>	90
	Il Brandacujun	<i>Nunzia Manicardi</i>	92
Week-end	Cork, anche l'Irlanda ha la sua capitale del gusto	<i>Massimiliano Rella</i>	94
	Sale e erbe palustri al Museo	<i>Massimiliano Rella</i>	96
	Brodetto Fest, l'identità di un territorio si gusta in un piatto	<i>Massimiliano Rella</i>	100

A pagina 44.



IL PESCE



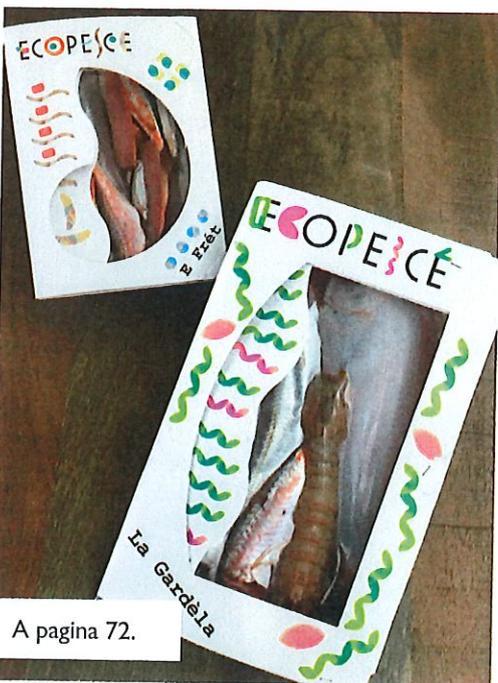
In copertina: capesante, molluschi bivalvi tra i più utilizzati nelle cucine di tutto il mondo (photo © Natasha Breen – stock.adobe.com).

Osservatorio internazionale	Vivaio del Mediterraneo, le isole Kerkennah	<i>Josette Baverez Blanco</i>	102
Street food	Anche Genova ha il suo mercato del gusto: si chiama MOG	<i>Massimiliano Rella</i>	106
Fiere	REFRIGERA 2021, in arrivo la seconda attesa edizione		110
	MarcabyBolognaFiere si prepara all'edizione 2021		112
La pagina scientifica	Molluschi bivalvi: sentinelle del bioaccumulo di nanoparticelle?		115
	I criteri di sicurezza alimentare dei molluschi nell'evoluzione normativa nazionale e comunitaria	<i>Luciano Boffo Giovanni Binato</i>	118
Specie ittiche	Schede di specie ittiche da pesca nazionale	<i>Elena Orban et al.</i>	132
Tecnologie	Agroittica Lombarda e CSB-System, una collaborazione diventata maggiorenne		140
	Sealed Air investe in Plastic Energy		144
Storia e cultura	Bottarga, conserva antica	<i>Giovanni Ballarini</i>	148

A pagina 36.



A pagina 62.



A pagina 72.