

# 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

**Redazione**  
Gaia 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 scientifici

Dr. Gaetano Arcarese – Prof. Giorgio Giorgetti –  
Dr. Lucia Liddo – Dr. Francesco Paesanti – Prof.  
Remigio 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

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

Immagini	Il commercio mondiale di bivalvi		14
Frase	Acquacoltura per un prodotto di qualità, sano e sicuro		16
Regali	Canovaccio stiloso – Stampe vintage – Libri preziosi		18
Attualità	La pesca al centro della Brexit	<i>Roberto Villa</i>	20
	Cell fish: il pesce cellulare	<i>Gianluigi Negroni</i>	22
	Cibo per la mente: le sfide del sistema europeo		30
	Rapporto Coop 2020: la pandemia come uno tsunami	<i>Sebastiano Corona</i>	32
Il pesce in rete	Social fish	<i>Elena Benedetti</i>	38
Acquacoltura	Mangimi funzionali per il miglioramento della pigmentazione cutanea nell'orata di allevamento		40

A pagina 52



Aziende	Aquasoja lancia la sua soluzione mangimistica per gli allevamenti di ricciola		50
	Effelle Pesca, sempre un passo avanti	<i>Elena Benedetti</i>	52
	Valerio Sapucci, non solo tecnologia	<i>Elena Benedetti</i>	56
	Società agricola Naviglio: nelle campagne mantovane nasce il primo caviale agricolo	<i>Riccardo Lagorio</i>	60
	Un mondo dietro quel piatto di spaghetti alle vongole	<i>Elena Benedetti</i>	64
Interviste	Trote del Trentino IGP, quando è l'acqua di montagna a fare la differenza	<i>Gaia Borghi</i>	72
Marketing	Infodemia e gamification: un problema e una soluzione	<i>Francesca Monti</i>	78
Ambiente	La tropicalizzazione del Mar Mediterraneo	<i>Josette Baverez Blanco</i>	82
La qualità	La Colatura di Alici di Cetara conquista la DOP		84
Mercati	Il mercato dei bivalvi nel 2020	<i>Roberto Villa</i>	88
	Il mercato dei salmoni nel 2020	<i>Roberto Villa</i>	90
	Ostriche irlandesi: quel sapore unico direttamente dalle acque incontaminate dell'Atlantico		94
Trend	L'Italia si innamora dei surgelati		98
Indagini	L'olio del tonno in scatola? Non sprechiamolo		100
Il pesce in tavola	Polpo, non polipo!	<i>Nunzia Manicardi</i>	104
	Platessa tutta la vita	<i>Giorgia Fieni</i>	108
	Simone Rugiati sceglie Fish From Greece		110



A pagina 156.

## IL PESCE



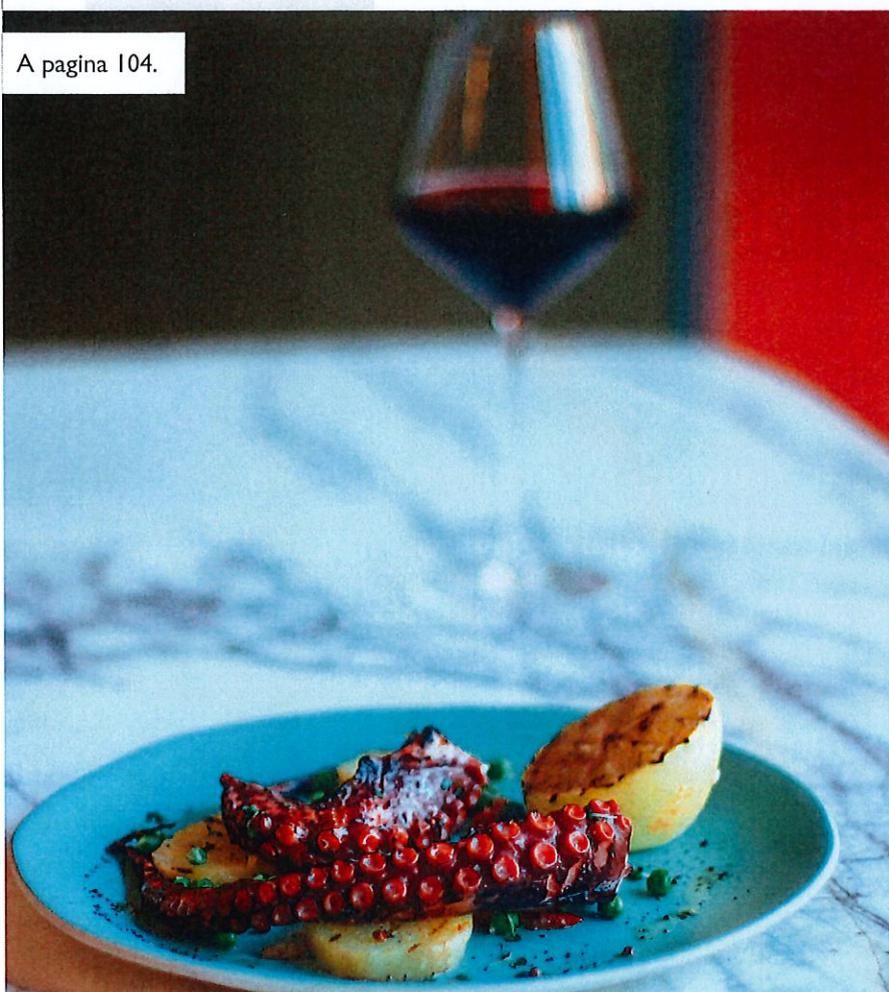
PERNOCCHI RIMBORSO PER IL CONTRIBUTO ALLE PRODUZIONI EFFICACI  
 AUMENTARE IL RENDIMENTO DELLE TECNICHE E DELLE STRATEGIE PER  
 PER LA PESCAIA E L'ACQUACOLTURA - C.F.A.T.

N. 6/2020

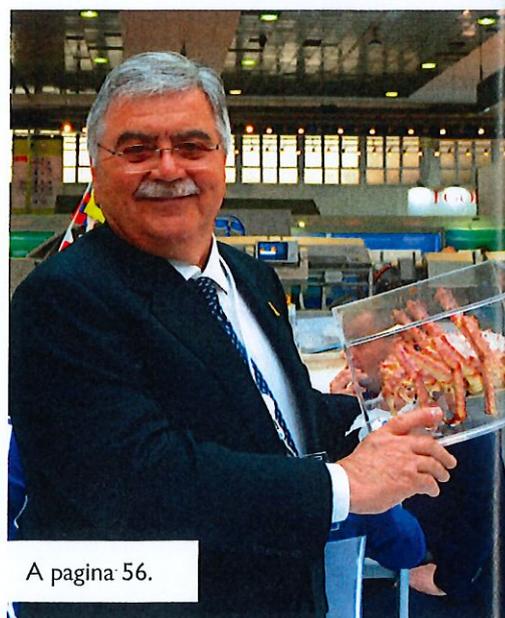
In copertina: Buone Feste dalla Redazione di Il Pesce (photo © Massimiliano Rella).

Sapore di mare	Da Celeste tutta la magia della piccola Pellestrina Nel regno dell'acciuga	<i>Gian Omar Bison</i> <i>Riccardo Lagorio</i>	112 116
Week-end	Sulle tracce di Fra Diavolo tra zuppe di sarde, ragù di seppie...	<i>Nunzia Manicardi</i>	118
Il pesce in cantina	I due volti di Cantina della Volta		120
Eventi	SEALOGY® Digital Preview		122
Fiere	AlgaeFarm 2021 Il pesce? Sano, buono e comodo, purché sia sostenibile		124 126
Specie ittiche	Schede di specie ittiche da pesca nazionale	<i>Elena Orban et al.</i>	128
La pagina scientifica	Tecnologie di disinfezione dell'aria per diminuire i rischi sanitari... Shelf-life delle vongole veraci confezionate in retina: un caso studio	<i>Gianluigi Negroni</i> <i>Luciano Boffo et al.</i>	136 142
Packaging	Il polistirene espanso nell'industria ittica		150
Tecnologie	Capecchi Spa ha scelto il gestionale CSB-System		156
Storia e cultura	La pesca in Arno	<i>Maurizio Dell'Agnello</i>	160

A pagina 104.



A pagina 60.



A pagina 56.