

# 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

Chiara Zaccaroni – Luigi Credi

## Fotografia

Luigi Credi

## Abbonamenti

Fioretta Fiorentin

## Amministrazione

Andrea Tomassone

## 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 2021/2022**  
**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  
1993

IL PESCE



# IL PESCE



A pagina 50.

## In questo numero:

|                  |                                                                                 |                   |    |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| Immagini         | Il tesoro di Çoro                                                               |                   | 14 |
|                  | Il "Wagyu del mare"                                                             |                   | 16 |
| Tendenze         | MOWI, nuove idee per il salmone norvegese                                       |                   | 18 |
|                  | L'Italian food piace, molto e sempre di più. E le vendite continuano a crescere |                   | 20 |
| Legislazione     | Etichetta ambientale                                                            | Sebastiano Corona | 22 |
| Attualità        | Slow Food e la sostenibilità del mare                                           |                   | 26 |
| Acquacoltura     | L'acquacoltura italiana regge alla pandemia                                     |                   | 32 |
| Il pesce in rete | Social fish                                                                     | Elena Benedetti   | 42 |

|                   |                                                                                                                                                                      |                              |     |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----|
| Aziende           | Eurofish Napoli, la visione di un'azienda inclusiva e sostenibile che è già realtà                                                                                   | <i>Elena Benedetti</i>       | 46  |
|                   | Corfù Sea Farm: cuore, sole, mare, orate e spigole                                                                                                                   |                              | 50  |
|                   | Il metodo France Naissain                                                                                                                                            | <i>Elena Benedetti</i>       | 56  |
|                   | COPEGO, vongole veraci, cozze e molluschi dalla Sacca di Goro all'Europa                                                                                             |                              | 62  |
|                   | Fidagel, crescita a +21%                                                                                                                                             |                              | 68  |
|                   | Il Consorzio per il Centro Interuniversitario di Biologia Marina di Livorno (CIBM): dalla ricerca sulle risorse ittiche alle analisi ambientali certificate Accredia |                              | 70  |
|                   | Mare Gioioso, la freschezza del pescato di Puglia, la ricchezza di un'offerta ittica che arriva da tutto il mondo                                                    | <i>Gaia Borghi</i>           | 78  |
|                   | Øra King Salmon, arriva in Italia il salmone reale neozelandese                                                                                                      |                              | 84  |
|                   | Scampi irlandesi: equilibrio perfetto tra gusto e salute                                                                                                             |                              | 88  |
|                   |                                                                                                                                                                      |                              | 92  |
| Info alle imprese | Contributi a fondo perduto                                                                                                                                           |                              | 92  |
| Interviste        | Il futuro della cucina marinara: tra materie prime tradizionali e innovazione tecnologica                                                                            |                              | 94  |
|                   |                                                                                                                                                                      |                              |     |
| Ambiente          | Life DELFI: verso una convivenza tra delfini e pescatori                                                                                                             | <i>Daniel Li Veli et al.</i> | 98  |
|                   | Squali e razze a rischio nel mondo                                                                                                                                   | <i>Roberto Villa</i>         | 104 |

|                     |                                                                          |                         |     |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----|
| Pesce d'acqua dolce | Ciambella di salvataggio per la trota macrostigma                        | <i>Riccardo Lagorio</i> | 108 |
| Pesca               | Tonnarella di Camogli                                                    | <i>Chiara Papotti</i>   | 110 |
| Webinar             | Crostacei e molluschi, nutrimento e salute                               |                         | 114 |
|                     | Soluzioni innovative per migliorare la sostenibilità dei prodotti ittici |                         | 118 |
| Mercati             | Consumo di pesce fresco e HAPO                                           |                         | 120 |
| Inchieste           | Ismea: un anno di Covid-19                                               |                         | 122 |
| Il pesce in tavola  | Come sfilettare il pesce                                                 | <i>Nunzia Manicardi</i> | 128 |

|                       |                                                                                                |                                           |     |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----|
| Week-end              | La Tielle à la sétoise                                                                         | <i>Josette Baverez Blanco</i>             | 132 |
| Il pescato del giorno | Come sardine                                                                                   | <i>Giovanni Papalato</i>                  | 134 |
| Schede specie ittiche | Schede di specie ittiche da pesca nazionale                                                    | <i>Elena Orban et al.</i>                 | 136 |
| La pagina scientifica | Non sono le orche le responsabili della diminuzione degli squali bianchi in Sudafrica          | <i>Alessandro De Maddalena</i>            | 142 |
|                       | Effetti dell'alginato e dei tannini nella conservazione delle specie ittiche a polpa colorata  | <i>Alfonso Piscopo<br/>Ilaria Piscopo</i> | 146 |
| Tecnologie            | Cosa significano i nuovi standard GDST per un'azienda e cosa deve fare il software gestionale? |                                           | 152 |
|                       | Fast Blade: affilacoltelli made in Italy sempre perfetto                                       |                                           | 156 |
| Libri                 | Gestire il pesce in sicurezza                                                                  | <i>Giovanni Ballarini</i>                 | 158 |