

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
1981

IL PESCE



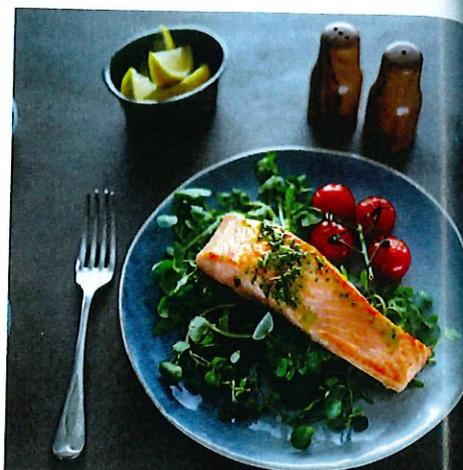
IL PESCE

A pagina 72.

In questo numero:

Il pesce nel mondo	Canada		14
Agenda	Colonia (Germania) - Milano - Bologna - Ferrara		16
Immagini	Il mercato internazionale 2020 di granchi, astici e aragoste		22
	Le focaccine dello chef Marco Visciola del ristorante Il Marin		24
Attualità	Nasce AVI, Associazione Vallicoltori Italiani		26
	Scadenza fa rima con spreco	Guido Guidi	28
Legislazione	Le novità introdotte dal Regolamento (UE) 2021/1374 in materia di molluschi	Luciano Boffo Giuseppe Arcangeli	32
Il pesce in rete	Social fish	Elena Benedetti	38
	Boom di e-commerce e negozi di vicinato, resiste la GDO		40

A pagina 50.



A pagina 96.



A pagina 56.

Aziende

Blupesca, un'azienda consolidata al passo coi tempi che offre prodotti di alta qualità a km 0

Luciano Boffo 100

Nai e Mondel, collaborazione vincente sul fronte prodotto ed esperienza d'acquisto del cliente

Elena Benedetti 104

Linea Flesh, servizio, qualità e innovazione nella sicurezza

110

Marpesca, l'amore, il rispetto per il mare con lo sguardo attento oltre l'orizzonte...

112

Info alle imprese

Contributi a fondo perduto

116

Mercati

Il mercato dei granchi nel 2020

Roberto Villa 118

Il mercato di astici e aragoste nel 2020

Roberto Villa 120

Specie ittiche

Il polpo: timido e intelligente

Luca del Grammastro 126

Sapore di mare

Oyster Fish, una terrazza sul mare del Molise

Riccardo Lagorio 130

Il Marin a Genova: ricerca, sperimentazione e street food

132

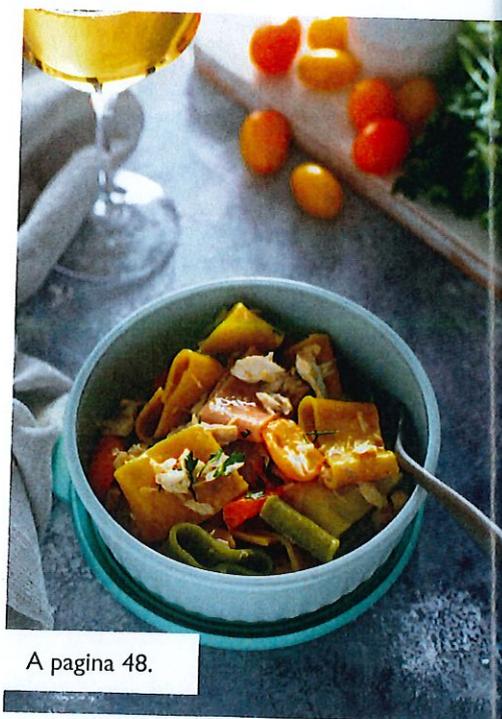
www.ilpesce-online.com

Locali di gusto	La Casa degli Spiriti, uno sguardo privilegiato sul Benaco	Riccardo Lagorio	134
Speciale Cibus	Viva Cibus 2021, la ripartenza inizia da Parma		136
Fiere	Io ci sarò: Tuttofood 2021 in presenza dal 12 al 26 ottobre, un'esperienza di conoscenza e business senza confronti #Partecipa il mare a SEALOGY®		143 146
Analisi sensoriale	Talking about Freshness quality – Parte I	Anna Badiani	150
Tecnologie	Otto motivi per scegliere l'ERP CSB-System		158
	NewCold, il frozen food logistic provider più importante al mondo alla conquista del mercato italiano		160
Il pescato del giorno	Pesce fermentato e singoli raccolti	Giovanni Papalato	166
Storia e cultura	A Ponza la pesca e il mare finiscono sotto i riflettori	Massimiliano Rella	168

A pagina 112.



A pagina 104.



A pagina 48.