

N. 1  
Anno XXXIX  
Febbraio 2022

Gruppo editoriale  
Edizioni Pubblicità Italia Srl

# IL PESCE

«Da' un pesce a un uomo ed egli avrà un pasto; insegnagli ad allevarlo e avrà il nutrimento per tutta la vita»

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® CC2019. Le illustrazioni sono realizzate con Adobe® Photoshop® CC2019.



**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 – Iserita nel ROC –  
Registro degli Operatori di  
Comunicazione al n. 11256 del 14/6/2005

**IGP**  
INDUSTRIE  
GRAFICHE  
PACINI

Stampa

IL PESCE



# IL PESCE

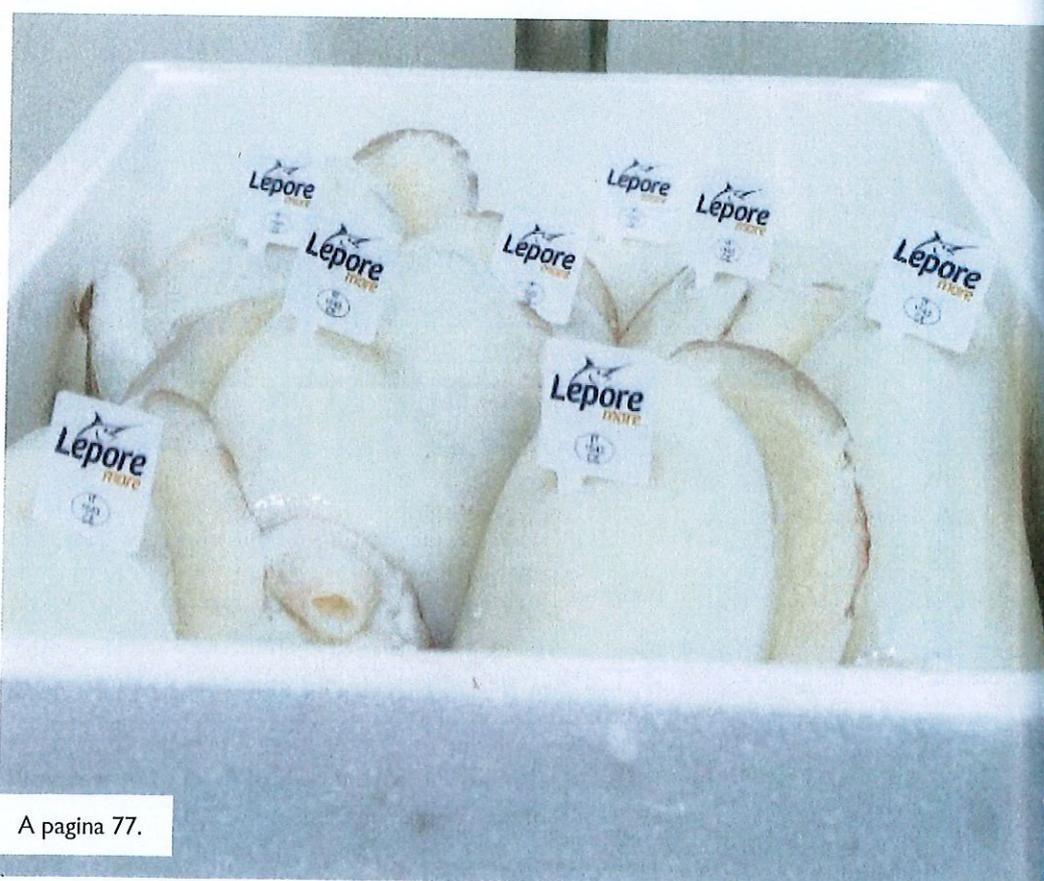


A pagina 52.

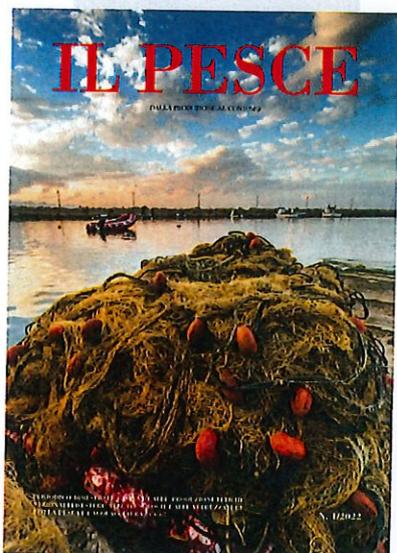
## In questo numero:

Agenda	<b>Bologna</b>	14
Immagini	ISMEA: in crescita il comparto ittici affumicati	16
	Il pesce azzurro e le sue molteplici proprietà	18
Tendenze	2022: Anno internazionale della pesca artigianale e dell'acquacoltura	20
	Sanlúcar de Barrameda capitale spagnola della gastronomia 2022: camarones & Manzanilla à gogo	22
Calendario fiere	Fiere, eventi, convegni 2022	24
Attualità	Transizione ecologica, pronti, partenza, via	Guido Guidi 28

Il pesce in rete	Social fish		36
Acquacoltura	<b>2022 Anno internazionale della pesca artigianale e dell'acquacoltura: Pordenone Fiere con Aquafarm tra i supporters dell'iniziativa</b>		38
	Small in scale, Big in value	<i>Elena Coccia</i>	42
	L'ostrica di Goro: eccellenza, innovazione e sostenibilità	<i>Elena Tamburini et al.</i>	48
Aziende	<b>Alla scoperta de La Selvaggia di Marina di Ravenna</b>	<i>Elena Benedetti</i>	52
	Bottega d'acqua, quando la gastronomia si unisce al bistrot	<i>Elena Benedetti</i>	56
	<b>ORIGINE</b> , primo sistema di tracciabilità del pescato nel piatto		60
	Nostromo-Gruppo Calvo rivoluziona le scatolette		64
	Fast Blade: affilacoltelli made in Italy sempre perfetto		66
	Rebranding di Sapore di Mare		68
	Crescita record nelle esportazioni di prodotti alimentari irlandesi nel 2021		72
Interviste	Lepore Mare, sempre più vicina al cliente		77
Mercati	Scozia e Italia, un legame duraturo nel tempo		80
Eventi	Stati Generali della Pesca, si parte: appuntamento a maggio		82
Consumi	ISMEA e consumi alimentari, focus sull'ittico	<i>Elena Benedetti</i>	86
Pesca	Il bragozzo di Chioggia	<i>Nunzia Manicardi</i>	88

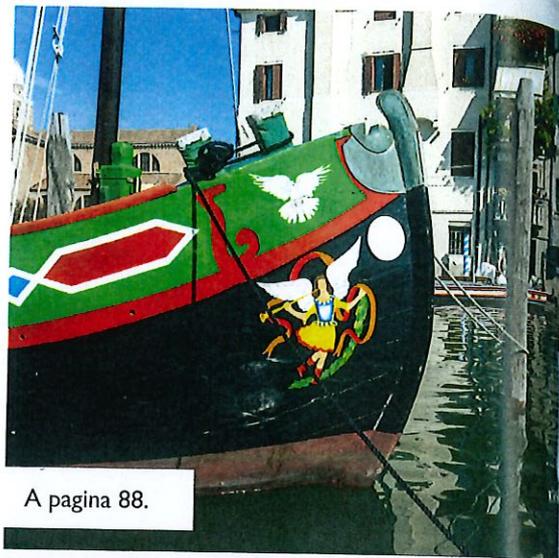


A pagina 77.

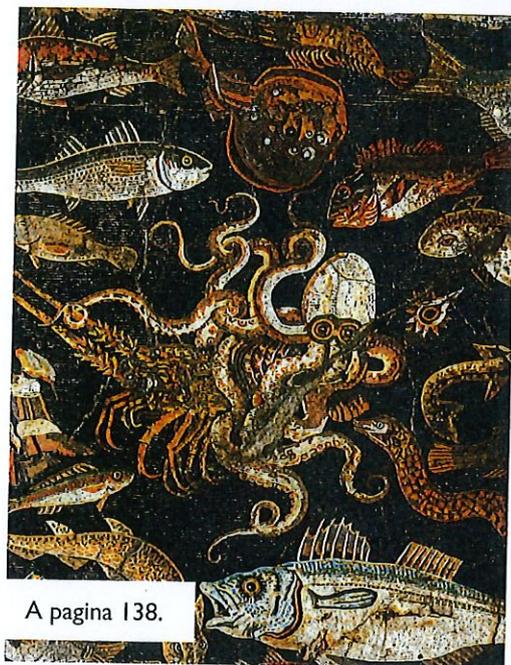


In copertina: il 2022 è l'Anno internazionale della pesca e dell'acquacoltura (in foto, reti in un porticciolo siciliano; photo © Massimiliano Agati).

A pagina 80.



A pagina 88.



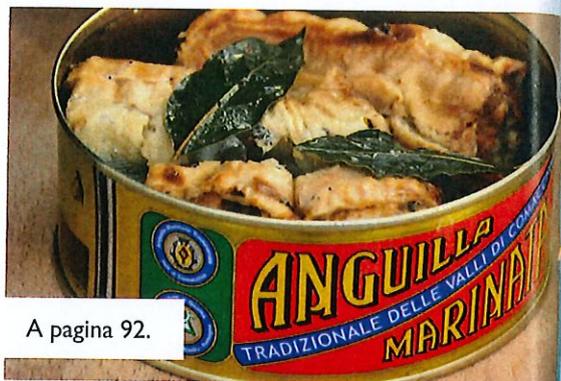
A pagina 138.

Prodotti tipici	Buio di luna, vento di Bora e alta marea: la magia dell'Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio	Chiara Papotti	92
Conservas	Il Pigo dei laghi lombardi	Roberto Villa	96
	Sardina del Lago di Iseo: racconto di un presidio baciato dal sole	Chiara Papotti	100
Nutrizione	Perché il pesce azzurro è alleato della nostra salute	Marilia Tantillo	102
	Gli Omega-3 del pesce possono prevenire i danni di una dieta scorretta	Roberto Villa	106
	Pesci Yin, pesci Yang, dal pesce la vita e l'equilibrio psicofisico	Josette Baverez Blanco	108
Il pesce in tavola	Una gestione della cucina più local, sostenibile e tecnologica: ecco i trend culinari del 2022		112
	Gusto di acciuga del Mar Cantabrico, nuovo condimento gastronomico	Giovanni Ballarini	114
	Canocchie in tavola	Giorgia Fieni	118
Pesce d'acqua dolce	Esaltiamo (o copriamo) il sapore della carpa	Giorgia Fieni	120

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

Sapore di mare	<b>La Perla del Mare, il mondo della spiaggia incontra l'alta ristorazione a San Vincenzo</b>	<i>Riccardo Lagorio</i>	122
Locali di gusto	<b>Hostaria in Certosa, arrivederci a primavera Osteria 22: quando il Garda diventa gourmet</b>	<i>Gian Omar Bison</i> <i>Luca del Grammastro</i>	124 128
La pagina scientifica	<b>Da rifiuti a risorsa</b>	<i>Fantina Madricardo</i>	130
Packaging	<b>Economia circolare: il packaging fa sul serio</b>		134
Storia e cultura	<b>Il pesce nella gastronomia dell'antica Roma</b>	<i>Giovanni Ballarini</i>	138
Curiosità	<b>Maruzzella, la canzone della lumachina di mare</b>	<i>Nunzia Manicardi</i>	146

A pagina 118.



A pagina 92.



A pagina 122.