

N. 2

Anno XXXIX  
Aprile 2022

# IL PESCE

A pagina 40.

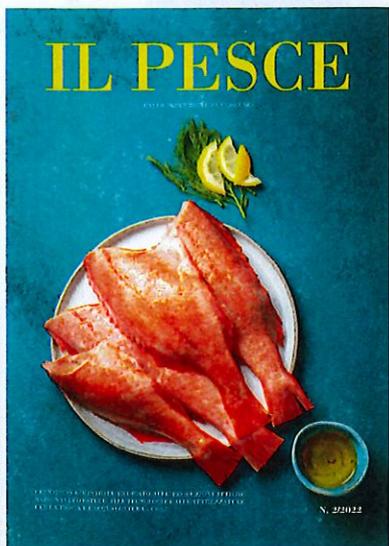
## *In questo numero:*

Agenda	Bologna – Barcellona – Parma – Pordenone	14
Immagini	Giallo scapece	20
Tendenze	Sushi sì, ma di fiume: a Rovereto le suggestioni d'Oriente nel Trentin Sushi di Gianfranco Grisi	22
Attualità	Caro prezzi, gli aumenti invisibili che colpiscono il settore delle conserve ittiche Finalmente l'Italia ha la sua legge sul biologico	24 Guido Guidi 28
Il pesce in rete	Social fish	Elena Benedetti 32
Acquacoltura	Acquacoltura, zootecnia del futuro BioMar: le microalghe non sono più un ingrediente di nicchia	Giulia Bartalozzi 34 40

Sostenibilità	Allarme per i pesci d'acqua dolce	Nunzia Manicardi	44
Aziende	Erede Rossi: storia di una famiglia e di un'impresa che guardano al futuro	Elena Benedetti	46
	Mare Gioioso di Sebastiano presenta "Bontà di mare in tavola", la nuova linea di prodotti in vaschetta	Federica Cornia	56
	La Selvaggia di Marina di Ravenna, perché è così speciale	Elena Benedetti	60
	Sacca di Scardovari, progetti e attività	Elena Benedetti	64
	Little Fish, la cultura e la professionalità del pesce fresco dell'Adriatico		70
	FRIME, azienda leader nella vendita di tonno MSC in Europa		72
	BiERRETI Srl, scopriamo la nuova piattaforma logistica di fresco e congelato	Elena Benedetti	76
	Gió Mare, gli ultimi sviluppi di un'azienda dinamica, che cresce grazie alla sua resilienza	Gaia Borghi	82
	Moceniga Pesca: un quarto di secolo coltivando il mare	Elena Benedetti	90
	Pescheria Pallino, pesce e gastronomia moderna al mercato comunale di Follonica	Elena Benedetti	97
	Innovazione e tradizione in pescheria: le prime sei pescherie specializzate partono dal retail Iper La grande i		102



A pagina 56.

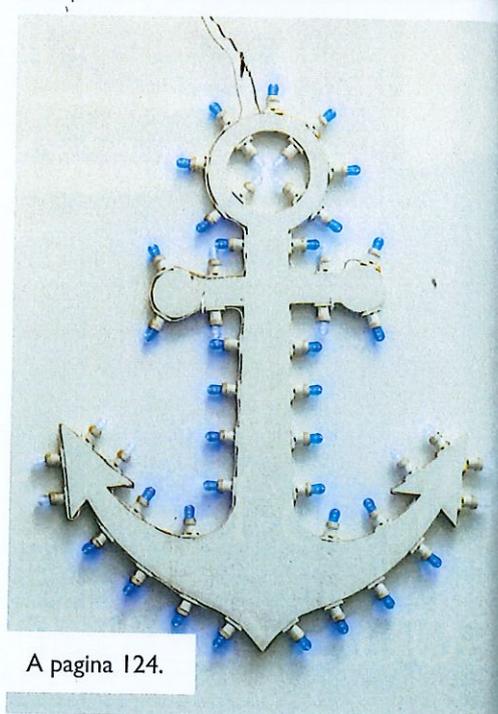


In copertina: appuntamento finalmente in presenza con il mercato internazionale del seafood a Barcellona dal 26 al 28 aprile per l'edizione 2022 di Seafood Expo e Seafood Processing Global.

A pagina 60.



A pagina 82.



A pagina 124.

Info alle imprese	Contributi a fondo perduto	108
Eventi	Burns Night: il pesce di Seafood from Scotland protagonista a Roma	110
Indagini	Come cambiano le etichette dei prodotti in GDO?	114
Speciale Salento	Lungo le coste del Salento	Massimiliano Rella 120
	GAL Terra d'Arneo	Massimiliano Rella 124
	Bio in mare aperto	Massimiliano Rella 128
	Lo Sparviere, pescaturismo da vivere e per vivere il mare	Massimiliano Rella 134
	Sergio Manno e la scapecce gallipolina	Massimiliano Rella 136
Pesca	Il gozzo cilentano di Santa Maria di Castellabate	Nunzia Manicardi 140
Nutrizione	Crostacei: cosa contengono e che cosa occorre sapere prima del loro consumo	142

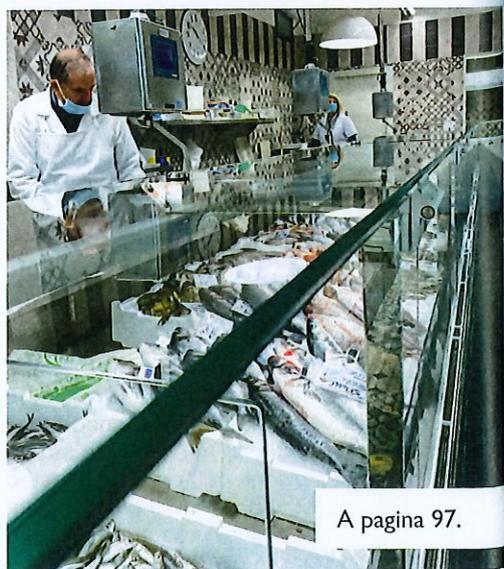
[www.ilpesce-online.com](http://www.ilpesce-online.com)

Il pesce in tavola	A Pasqua il cioccolato a tavola non può assolutamente mancare, nemmeno col pesce		144
	Un cefalo tutto cervello	<i>Giorgia Fieni</i>	146
Locali di gusto	Fortunato Aricò, artigiano del gusto tra terra, mare e fantasia	<i>Riccardo Lagorio</i>	148
Fiere	Microalghe: il futuro del cibo e di molto altro		150
La pagina scientifica	Il carpione del Garda: una prelibatezza da allevare	<i>Basilio Randazzo et al.</i>	152
	Un museo dedicato alla biologia degli squali a Simon's Town	<i>Alessandro De Maddalena</i>	158
Packaging	Tradizione e innovazione. Non sono concetti opposti, anzi...		162
	Al via il protocollo per l'uso delle cassette di legno nel mercato ittico		164
	Sostenibilità delle cassette in polistirolo per il mercato ittico		166
Tecnologie	CSB-System alla Seafood Expo Global: la scelta dell'ERP...		168
	Linea Flesh Srl: carrelli per rifiuti e dispenser in acciaio inox...		172
Libri	Esiste il cibo perfetto?		174

A pagina 142.



A pagina 102.



A pagina 97.