

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



Stampa

IL PESCE



IL PESCE

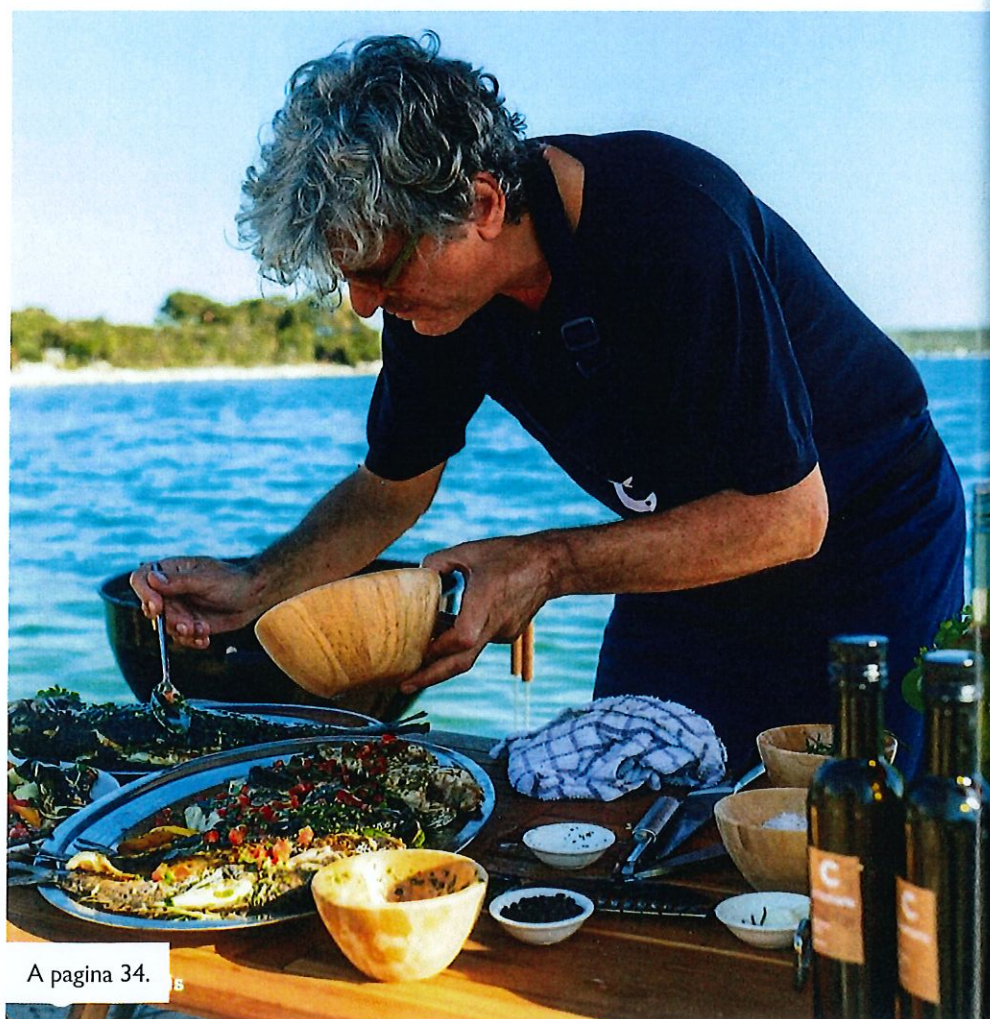


A pagina 54

In questo numero:

Agenda	Marina di Carrara (MS) - Capraia (LI) - Fano (PU) - Singapore - Sandrigo (VI)	14
Immagini	Lanzarote, terra di arte, vento, vino e pesca	18
Lettere alla Redazione	Odori molesti provenienti da una pescheria	Marco Cappelli 20
Attualità	Stati generali della pesca nel Veneto	Gian Omar Bison 22
	Guerra all'ultimo sgombro nel Mare del Nord	Roberto Villa 28
	Blueat: Alien is good, Alien is food	32
Il pesce in rete	Social fish	Elena Benedetti 34
	Il pesce ha la sua verità. 10 + 1 storie sull'acquacoltura greca	36
Storie di acquacoltura sostenibile	La trota, un alimento che merita un maggiore apprezzamento	Anna Mossini 38

Acquacoltura	Una svolta decisiva nello sviluppo dell'acquacoltura mondiale	Marco Saroglia	44
Mitilicoltura	La rivincita di Taranto: la sua cozza è ora presidio Slow Food	Chiara Papotti	50
Aziende	Approvvigionamento sostenibile		54
	Fidagel lancia la nuova campagna advertising		56
	Di ecosistemi sorprendenti ed economia circolare	Chiara R. Zaccaroni	58
	Artigianale, innovativa, italiana: AERRE è pronta ad affrontare coesa la sfida "futuro"	Gaia Borghi	62
	La Stagionello® Academy Factory Network vince il PMI Awards 2022 col progetto "Produco, Ottimizzo, Risparmio"		66
	IPV PACK Srl: un futuro in crescita e un nuovo impianto produttivo europeo		70
Info alle imprese	Contributi a fondo perduto		72
Formazione	Percorsi di dottorato di ricerca: opportunità di innovazione e crescita professionale per studenti ed aziende	Federico Conti et al.	74
Consumi	Italiani: appassionati di salmone, soprattutto se norvegese!		78
Pesca	Lanzarote, storie di pesca e pescatori canari	Massimiliano Rella	82



A pagina 34.

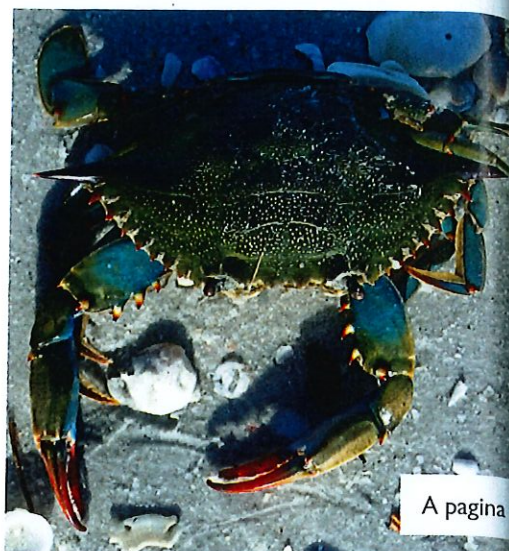
IL PESCE



N. 4/2022

In copertina: aragosta fresca in un mercato italiano.

A pagina 38.



A pagina 3



A pagina 50.

Indagini	Alimenti surgelati, nuovo "record" consumi L'avanzata del pet food	Guido Guidi	86 92
Etichettatura	Etichettatura ambientale dei molluschi bivalvi	Luciano Boffo et al.	98
Retail news	I LOVE POKE, prima catena dedicata al poke in Italia certificata MSC e ASC		108
Speciale Salento	Lungo le coste del Salento, il viaggio continua Offishina, norcineria ittica salentina con un'identità unica La cucina del pesce dimenticato riparte dalle trattorie più autentiche La nuova vita di Tricase Porto Il mare in museo	Massimiliano Rella Massimiliano Rella Massimiliano Rella Massimiliano Rella Massimiliano Rella	112 114 116 120 122
Il pesce in tavola	I racconti della mormora Il Baccalà che non ti aspetti	Giorgia Fieni	124 126

www.ilpesce-online.com

Prodotti tipici	Lumache isolane	Riccardo Lagorio	128
Conserve	La saraghina saléda di Romagna	Roberto Villa	130
	Missoltino del lago di Como, una rarità per tutte le stagioni	Chiara Papotti	132
Sapore di mare	Trattoria da Emilia, tutto il fascino e la magia di Sorrento	Riccardo Lagorio	136
La pagina scientifica	L'acquaponica: tra opportunità e criticità	M. V. Tignani et al.	138
Convegni	Le analisi chimiche degli alimenti: metodi rapidi per individuare...		150
Packaging	HAPPY: Ecodesign, concretezza e innovazione		152
Tecnologie	Camere termiche HIKVISION: dall'itticoltura all'antipirateria...		154
Fiere	SIAL 2022, un'edizione all'insegna delle novità		156

A pagina 116.



Fidagel

A pagina 58.

COME IN PESCHERIA, QUANDO VUOI TU.

Il surgelato più pratico e fresco, senza ghiaccio aggiunto.



A pagina 58.