

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

Gruppo editoriale
Edizioni Pubblicità Italia Srl

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.



**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
IGP
INDUSTRIE
GRAFICHE
PACINI

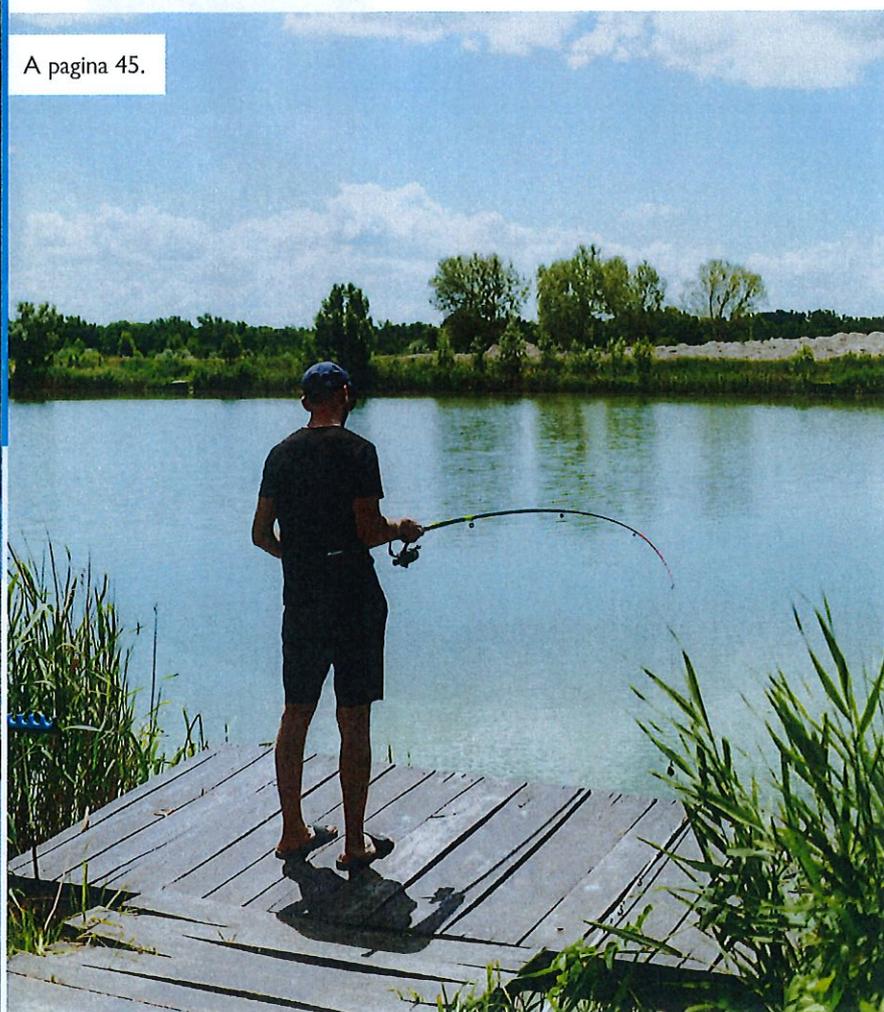
IL PESCE



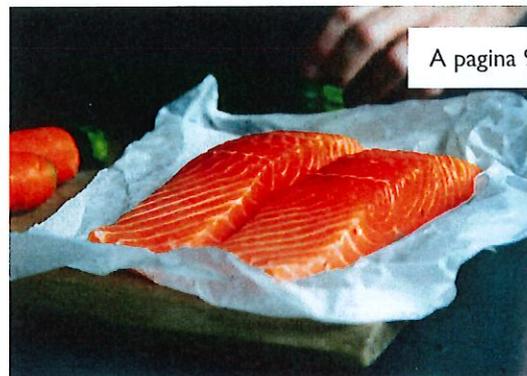
Agenda	Parigi, Francia – Ferrara – Parma		14
Il pesce nel mondo	Svezia: allevamenti di salmone sulla terra ferma		16
Immagini	EUMOFA: studio sulla trota		18
Tendenze	API: caro bollette, pesce a rischio sulle tavole		20
Attualità	Il caro energia come un flagello	Sebastiano Corona	22
	Pronti al pesce in provetta? Gli Italiani non ci stanno		26
	Le fiere nel post pandemia	Sebastiano Corona	28
	Pesca come Patrimonio Culturale Immateriale da iscrivere nella lista UNESCO		32
Acquacoltura	Complementarietà delle farine di pesce con coprodotti di pollame...		34
	ALLER LUCET: mangime premium per orate...		36
	Microplastiche in acquacoltura: nuovi studi...	Nico Cattaneo et al.	38
Storie di acquacoltura sostenibile	Pesca sportiva, sostenibile per natura	Elena Benedetti	45
Sani come pesci	Antibiotic free è meglio. Ma come fare?	Maurizio Scozzoli Enea Tentoni	50
EPI informa	Nasce Pack4Buyer		52
Aziende	Il salmone affumicato scozzese è sempre in voga		56
	Prodotti ittici irlandesi: qualità certificata e sostenibilità grazie alla tecnica Frozen-at-Sea		58
	Glacial lancia GOLD, la nuova linea di frozen		60
	Nel cuore del Mediterraneo tra estro, cultura e innovazione		63
	Gli Specialisti del mare dal 1861: Medusa lancia la nuova linea di Poke Bowls		66
	Innovazione = Riunione		68
	Cattel, arriva il pesce garantito dalla private label JesoPesca Selezione		73
	Altura – Trota Alpina Affumicata	Massimiliano Rella	76
Un ponte sul futuro	Chiara R. Zaccaroni	80	
Nuove realizzazioni	Troiano Stefano, visione, passione per il prodotto e tanta tecnologia	Elena Benedetti	84
Info alle imprese	Contributi a fondo perduto		94
Mercati	Ostriche per le masse	Roberto Villa	96
Indagini	Il settore ittico in evoluzione		98
	La trota nell'UE		106
Pesca	Progetto LIFE ELIFE: iniziata la fase di sperimentazione dei palangari pelagici a basso impatto		114
Il pesce in tavola	L'abbondanza delle mazzancolle	Giorgia Fieni	116
Sapore di mare	Trattoria Lillicu, a Cagliari il profumo del mare in tavola	Riccardo Lagorio	118
	Fulvietto Pierangelini, un pescatore in cucina	Massimo Dell'Agnello	120
Conservazione	Affumicatura: una tecnica preistorica che evolve nell'era eco-friendly	Chiara Papotti	122

Pescherie 2.0	Fisherman si fa in tre	<i>Elena Benedetti</i>	126
Speciale Marano Lagunare	Benvenuti a Marano Lagunare	<i>Massimiliano Rella</i>	130
	Il Mercato Ittico di Marano	<i>Massimiliano Rella</i>	134
	Friulpesca, da oltre 60 anni un riferimento per il pesce fresco...	<i>Massimiliano Rella</i>	140
	La pesca dei fasolari	<i>Massimiliano Rella</i>	144
	La pesca con i "grasiù"	<i>Massimiliano Rella</i>	148
	Robi, Joy e Alice II: quando il pescatore è un po' ristoratore	<i>Massimiliano Rella</i>	154
	Una cucina in cui il pesce regna sovrano	<i>Massimiliano Rella</i>	156
	Ghenda, vini di laguna	<i>Massimiliano Rella</i>	160
Packaging	Imballaggi in polistirolo espanso per alimenti, un impegno concreto a favore dell'ambiente		164
Fiere	SEALOGY 2022: i trend della Blue Economy a Ferrara		168
Tre libri	Crudo, cotto e marinato – Pesci ricchi pesci poveri – Ode al baccalà		170

A pagina 45.



A pagina 9



A pagina 80.