

# 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 R. 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 2022/2023  
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  
FACINI

## IL PESCE



N. 6  
Anno XXXIX  
Dicembre 2022

# IL PESCE

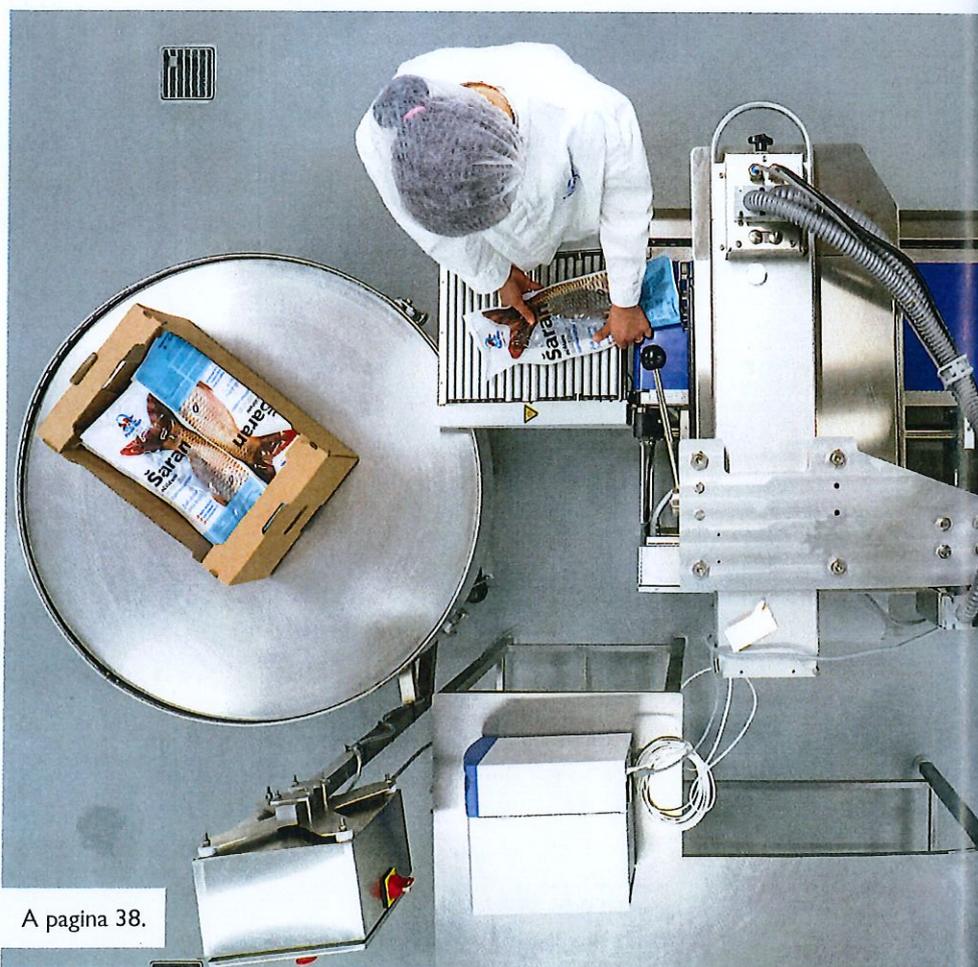
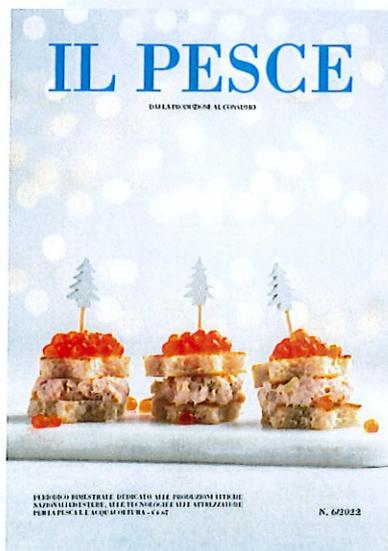


A pagina 54.

## In questo numero:

Il Pesce sotto l'albero	Bitossi forever – Luxury vintage T-shirt – Un'esperienza a Polignano a Mare – poster da collezione		16
Immagini	Passione poke		18
Attualità	Nell'UE si mangia meno pesce e sempre più d'importazione	Roberto Villa	20
	Non c'è crisi che tenga per il food made in Italy		24
	La Sardegna e non solo per la sostenibilità	Sebastiano Corona	28
	Food Hub, prosegue il tour a sostegno della filiera ittica		32
Il pesce in rete	Social fish	Elena Benedetti	36
Acquacoltura	Carpe senza frontiere	Riccardo Lagorio	38

Storie di acquacoltura sostenibile	Vallicoltura, biologica per natura	Chiara R. Zaccaroni	42
Sani come pesci	Meno antibiotici, più benessere: sinergie essenziali in allevamento	Maurizio Scozzoli Enea Tentoni	50
Aziende	Sono cinque e riconoscibili le referenze di cozze certificate firmate da L'Acquaviva		52
	Crostacei scozzesi		54
	Philosofish, strategie di mercato e di visione futura	Elena Benedetti	56
	Aquasoja, i punti di forza	Elena Benedetti	62
	FISH DIFFERENT® di Calabraitica: sostenibili... prima	Gaia Borghi	64
	Fidagel: niente ghiaccio, solo tutto il sapore del pesce fresco	Gaia Borghi	70
	aMARE CON GUSTO by Copromar: artigianalità monoporzione		74
	Una nuova cultura SEA-lutare		80
	Aerre Automazioni sceglie il Conxemar per presentare i suoi innovativi sistemi robotizzati	Chiara R. Zaccaroni	84
Mercati	Tonno in scatola sulla cresta dell'onda	Roberto Villa	88
Pesca	In rotta con la sogliola	Riccardo Lagorio	92



A pagina 38.

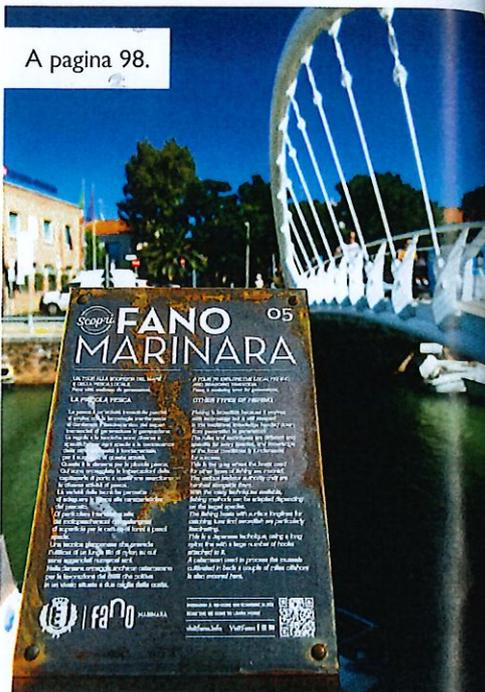
In copertina: auguri di Buon Natale dalla Redazione di Il Pesce.

A pagina 42.



A pagina

A pagina 98.



Speciale Fano	Fano, fortuna, vongole e brodetto	Massimiliano Rella	96
	Fano Marinara	Massimiliano Rella	98
	Fano Gastronomica	Massimiliano Rella	102
<hr/>			
EPI informa	Nasce Pack4Buyer		104
<hr/>			
Pesce d'acqua dolce	Ittiturismo Péstrofa	Riccardo Lagorio	106
<hr/>			
Pesca	Noli e i suoi cicciarelli	Chiara Papotti	110
<hr/>			
Il pesce in tavola	Cibi di moda: il poke	Nunzia Manicardi	116
	Pasta al salmone per le feste e non	Giorgia Fieni	120
<hr/>			
Ristoranti di pesce	Il Bilancione, ittiturismo/pescaturismo nel Polesine	Gian Omar Bison	122
<hr/>			
Sapore di mare	Il mare a differenti profondità		128
<hr/>			
Locali di gusto	Entre les deux mon cœur balance	Josette Baverez Blanco	132

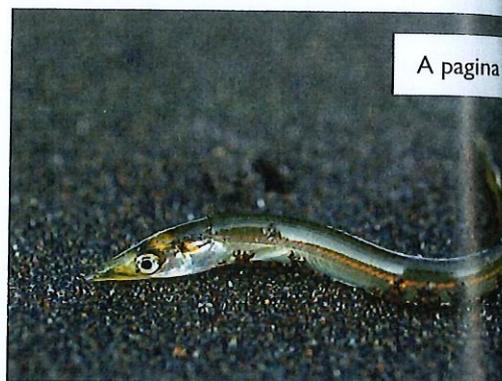
[www.ilpesce-online.com](http://www.ilpesce-online.com)

Convegni	Le analisi chimiche degli alimenti: com'è andata	136
	Aquaculture Europe 2022	138
Fiere	SEALOGY®, a Ferrara riflessioni e analisi sulla Blue Economy	146
	MarcabyBolognaFiere, sempre più insegne della DM vogliono esporre all'unica fiera italiana dedicata alla marca commerciale	154
	AquaFarm 2023: risorse energetiche e idriche sono tra i temi principali della sesta edizione	156
	iMEAT 2023, a Modena la gastronomia di qualità	158
La pagina scientifica	Spettroscopia NIR per l'autenticazione della seppia	<i>Sarah Currò et al.</i> 160
Packaging	Vassoi in XPS per alimenti con 50% di riciclato	168
Tecnologie	Quattro obiettivi strategici realizzabili con l'ERP CSB-System	170
Il pescato del giorno	Squid & Chips, maybe?	<i>Giovanni Papalato</i> 172

A pagina 138.



A pagina



A pagina 156.