

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 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.



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



15-16 febbraio 2023
Stand 12 – Pad. 5



Immagini	Le cozze nell'UE		14
Tendenze	Le alghe fanno sempre più tendenza in cucina. Per Fedagri pesca tra pochi anni il business collegato potrebbe valere un miliardo		16
Calendario fiere	Fiere, eventi, convegni 2023		18
Attualità	BRC e IFS	Sebastiano Corona	22
Il pesce in rete	Social fish	Elena Benedetti	28
Storie di acquacoltura sostenibile	Gruppo Del Pesce: maricoltura 100% italiana, certificata e sempre più sostenibile	Gaia Borghi	32

Acquacoltura	Impatto del mangime sulla qualità delle acque di allevamento e sulle caratteristiche del filetto nell'alimentazione della trota iridea...	Elisa Fiordelmondo	40
	Trattamento con oli essenziali per Fusariosi cutanea in tartarughe marine in cattività (Caretta caretta)	Alessandra Roncarati	
		Sara Segati et al.	52
	Dall'aratro "chiodo" all'Internet delle Cose	Maurizio Dell'Agnello	56
	L'acquacoltura quale futuro tra sostenibilità e progettualità		62
Mercati	Food Hub a Milano tra sostenibilità e qualità		66
	EUMOFA: le cozze nell'UE. I parte		68
Aziende	Chef Locatelli e Cromaris, due eccellenze in cucina		78
	Quando il prodotto sposa la tecnologia	Elena Benedetti	82
	Amarsi di più curando le abitudini alimentari		88
Info alle Imprese	Contributi a fondo perduto		90
Interviste	Littico al centro del mercato del futuro		
Pesca	Pescatori di Orbetello, eredi di una lunga tradizione nell'arte della pesca in laguna e della lavorazione del pesce	Chiara Papotti	96
Osservatorio internazionale	Golden fish, African fish	Josette Baverez Blanco	102
Consumi	I consumi alimentari delle famiglie italiane		104
Il pesce in tavola	Lo senti il fumo?	Giorgia Fieni	110
	L'acciuga nella Bagna cauda: storia di un pesce che ha trovato casa in montagna	Chiara Papotti	112
Sicurezza alimentare	EFSA, Eurobarometro 2022 sulla sicurezza alimentare		118
Sapore di mare	Trattoria Da Romano: 100 anni di cucina schietta di laguna	Gian Omar Bison	120
Ristoranti di pesce	Le montagne incontrano il mare nel piatto		124
Locali di gusto	Portorose: il ristorante "COB" brilla nel firmamento Michelin		128
Week-end	Isola di San Pietro, una perla nel mare sardo	Sebastiano Corona	130

Fiere	Marca by BolognaFiere 2023, successo oltre le aspettative	134
La pagina scientifica	La vongola (<i>Chamelea gallina</i>): uno studio sulla sopravvivenza della specie Come si riproduce lo squalo bianco	Giada Bargione et al. 142 Alessandro De Maddalena 150
Packaging	Ecologia del packaging	Sebastiano Corona 154

A pagina 134.



A pagina 112.



A pagina 88.