

2/
23

Gruppo editoriale
Edizioni Pubblicità Italia Srl

Dal 1984 Edizioni Pubblicità Italia compone
le sue riviste con computer Apple.
Il testo è impaginato con Adobe® InDesign® CC 2019.
Le illustrazioni sono realizzate con
Adobe® Photoshop® CC 2019.



**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 - ISSN 0394-2929
Iscritta nel ROC - Registro
degli Operatori di Comunicazione
al n. 11256 del 14/6/2005

Tariffe abbonamenti
Annuale (6 numeri):
Italia € 40,00 - Estero € 50,00
Sconto librerie: 10%
Modalità: effettuare versamento
su c/c postale n. 52411311
intestato a Edizioni Pubblicità Italia Srl
Piazza Roma 3 - 41121 MODENA

Stampa
IOP
INDUSTRIE
GRAFICHE
PACINI

IL PESCE



IL PESCE, 2/23

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

Grafica
Federica Cornia

Prestampa
Marco Credi

Marketing e pubblicità
Luigi Credi - Chiara R. Zaccaroni

Fotografia
Luigi Credi

Abbonamenti
Fioretta Fiorentin

Amministrazione
Andrea Tomassone

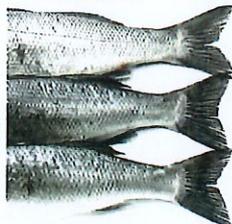
Comitato di redazione
Franco Ferrari - Manrico Murzi

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** 2022/2023
N. 33



**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

Agenda	Barcellona (E) – Düsseldorf (D) – Milano Rho – Genova		14
Immagini	AquaFarm 2023, i protagonisti		20
	Auguri a Niccola Rossi!		22
Attualità	L'anno che verrà	Sebastiano Corona	26
	Food Hub sbarca a Catania		30
Il pesce in rete	Social fish	Elena Benedetti	34

Acquacoltura	L'acquacoltura e la sicurezza alimentare in un mondo dove il clima sta cambiando	Alejandro Guelfo	36
	Acquacoltura sostenibile e microbiota intestinale dei pesci	Marco Saroglia et al.	38
	Novità da Aqualabo		42
	Non lasciamo(c) la pelle!	Isabella Tucciarone et al.	44
	Armanini: trote e salmerini del Trentino	Massimiliano Rella	48
Storie di acquacoltura sostenibile	Acquacoltura sostenibile, diamo la parola alla scienza		52
Speciale AquaFarm	AquaFarm 2023: +62% di visitatori		63
Aziende	Loch Duart, benessere animale, sostenibilità e tanto gusto		82
	Lepore Mare si prepara a nuovi ambiziosi traguardi	Chiara R. Zaccaroni	86
	FRIME, leader nella vendita di tonno MSC in Europa		90
	Stagionello® incentiva le produzioni artigianali nel mondo grazie al Cuomo Method®		92
	L'uomo che guarda al futuro	Chiara R. Zaccaroni	94
	areakappa software solutions, innovazione digitale al servizio dell'industria ittica		98
	Pescheria Mosca, esperienza di prodotto, design e tecnologia	Elena Benedetti	100
Info alle Imprese	Contributi a fondo perduto		104
Sostenibilità	Raccolta dei rifiuti nei porti, come lavora Ogyre?		106
	L'invasione dei granchi blu	Nunzia Manicardi	108
Indagini	Surgelati, la rivoluzione in cucina		114
Mercati	Il mercato italiano delle cozze		118
Cose buone secondo Lara	Uova di trota e salmerino: il "caviale" per tutti	Lara Abrati	128
Ristoranti di pesce	L'Agave, il benessere vi aspetta	Riccardo Lagorio	134
Rassegne	Taste: un'edizione ricchissima!		138
La pagina scientifica	Sostanze perfluoroalchiliche nei prodotti della pesca e nei molluschi bivalvi: il nuovo Regolamento UE n. 2022/2388	Luciano Boffo	144
	Moleche in laguna di Venezia: dati di produzione ed efficienza del sistema	Luciano Lazzarini et al.	152
	Fotografando gli squali	Alessandro De Maddalena	162

Packaging	Tetra Pak lancia la prima ricerca nel suo genere sugli imballaggi alimentari a base di fibre	166
	Il digitale in soccorso di imprese e ambiente	<i>Sebastiano Corona</i> 168
Tecnologie	Cosa fa l'ERP CSB-System	172
	SAIREM al Seafood Expo Global	174
	Con la MS 2750 di Marel si annuncia una nuova era nella sfilettatura del salmone	176

A pagina 63.



A pagina 86.



A pagina 152.