

3/
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

IGP
INDUSTRIE
GRAFICHE
PACINI

IL PESCE



IL PESCE, 3/23

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
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 2023/2024
Copia cartacea: € 60,00

In questo numero:

Agenda	Rimini		14
Immagini	Il Gruppo Erede Rossi Silvio a Barcellona		16
Lettere alla Redazione	A proposito di Seafood Expo Global 2023	Valerio Sapucci	18
Attualità	Non chiamatelo maltempo: è crisi climatica	Chiara Papotti	20
	Il futuro della pesca tra professionalità e competenze		22
	Ultima tappa per Food Hub		26
	Tradizione e innovazione: come il salmone norvegese si conferma...		30
	Oceani, tutto inizia da qui		34
Il pesce in rete	Social fish	Elena Benedetti	36

IL PESCE, 3/23

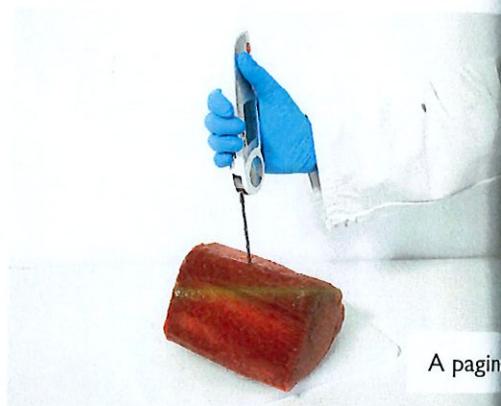
7

Acquacoltura	Ostriche di Goro alleate di salute e ambiente		38
Storie di acquacoltura sostenibile	Accettabilità sociale dell'acquacoltura	Elena Benedetti	42
Sostenibilità	Ambiente marino, problematiche e soluzioni		48
Formazione	Dalla ricerca all'alta formazione, con SUSHIN il passo è breve		52
Aziende	Sofrimar, dai mari d'Irlanda prodotti ittici di prima qualità		56
	Glacial Eurofrozen		60
	Operazione Flupsy	Chiara R. Zaccaroni	64
	Marevivo, cultura, esperienza, visione	Elena Benedetti	70
	Alla scoperta della OP Mytilus Campaniae	Elena Benedetti	78
	Consorzio Tonno Rosso d'Italia		84
	Drago Conserve, l'arte di lavorare e conservare il pesce	Massimiliano Rella	86
	Stagionello® e l'I.P.S.E.O.A. Tor Carbone A. Narducci di Roma uniti in un progetto di valorizzazione alimentare		90
ASI racconta	La Pescheria del Corso	Adriatic Sea International	92
Interviste	FABO S.I., FEAMPA 2021-2027	Chiara R. Zaccaroni	96
Pesca	Sostenibilità ed economia circolare nei processi di trasformazione dei prodotti ittici: il Progetto Sea2Land		100
Speciale Barcellona	Barcellona capitale del seafood mondiale		106
Cose buone secondo Lara	Caldo e freddo: come affumicare pesci, molluschi e crostacei	Lara Abrati	144
Ristoranti di pesce	Alla Locanda Zanella...	Riccardo Lagorio	148

www.ilpesce-online.com

Fiere	Tuttofood 2023, un'edizione bellissima	150
La pagina scientifica	I muggini <i>Floris L. et al.</i>	160
Tecnologie	L'allevamento ittico sostenibile e efficiente grazie al software ERP Track Ittico	166
	Il sacco termoretraibile, adapa risponde con forti investimenti	170

A pagina 36.



A pagina



A pagina 160.