

Dal 28 al 30 giugno la sesta edizione della Festa delle Cozze di Marina di Ravenna

Tante novità in programma, fra cui la cena itinerante con il trenino e il marchio Cozza Romagnola

Siamo nel pieno della stagione della raccolta dei mitili e la **Festa delle Cozze di Marina** arriva perciò al momento giusto per gustare le cozze in tutta la loro freschezza e prelibatezza, a Marina di Ravenna e sulle tavole di 53 ristoranti dei lidi e della città di Ravenna (grazie alla collaborazione di Confcommercio e Confesercenti). La festa è per **venerdì 28, sabato 29 e domenica 30 giugno**, tre giorni di un lungo gustosissimo weekend all'insegna di un prodotto eccellente del nostro mare: la Cozza di Marina di Ravenna, buonissima, molto pregiata.

La sesta edizione della Festa è anche il quinto appuntamento nazionale, perché **oltre alle cozze nostrane saranno proposte al pubblico le cozze di Castro (Lecce), Nisida (Napoli), Cervia, Goro-Porto Garibaldi e Scardovari (Rovigo)**, nei chioschi allestiti sulla Banchina del Molo Dalmazia e presso il Mercato del Pesce, a due passi dal faro di Marina.

La Cozza di Marina di Ravenna è tra le più pregiate in Italia e cresce spontaneamente in alto mare, nei piloni delle piattaforme marine, dove un gioco di correnti fornisce ottimo cibo alla cozza, affinché possa diventare ricca e gustosa. Le cozze sono raccolte a mano dai pescatori, i "cozzari subacquei", che s'immergono anche fino a 10 metri di profondità. Il progetto "La Cozza di Marina di Ravenna una Perla dell'Adriatico" - all'interno del quale è concepita la festa - intende valorizzare il prodotto, il territorio, la ristorazione e creare un valore aggiunto per i turisti.

"È su questi presupposti - **dichiara l'assessore alle attività produttive del Comune di Ravenna Massimo Cameliani** - che un prodotto e la festa ad esso dedicata possono contribuire alla promozione di un territorio e al sostegno di un'attività economica che coinvolge persone con alta professionalità, come i pescatori subacquei, e una intera comunità. Il bello di questa Festa - prosegue Cameliani - è che si basa sul coinvolgimento dei ristoranti, delle loro associazioni, dei pescatori, dei luoghi della marineria locale, delle istituzioni locali e della Regione Emilia-Romagna, con un risvolto nazionale nel proporre le cozze di altre realtà italiane".

La manifestazione è a cura di Tuttifrutti con la collaborazione di Slow Food Ravenna, con il patrocinio di AMA Associazione Mediterranea Acquacoltori e del Consorzio Micoltori Emilia-Romagna, con il patrocinio e la compartecipazione del Comune di Ravenna, il patrocinio della Regione Emilia-Romagna e della Provincia e la collaborazione delle due cooperative di pescatori di Marina.

Nei tre giorni della festa sulla Banchina di Molo Dalmazia e nell'area del Mercato del Pesce i ristoranti del territorio preparano le Cozze di Marina di Ravenna e delle altre località; partecipano **AGEOP e Associazione Ristoratori Ravennati, Casa Spadoni, L'Acciuga e Alexander, PerTe Catering, Mosquito, Akâmì Casa & Bottega.**

Nell'Area Mercato del Pesce è allestito il **Chiosco dei Pescatori di Marina** dove si potranno degustare le cozze di Marina di Ravenna. I **Pescatori delle Cooperative La Romagnola e Nuovo Conisub** sono i protagonisti della raccolta subacquea delle cozze di Marina di Ravenna e i fornitori delle cozze per la Festa e per la ristorazione. I Pescatori di Marina gestiranno il loro spazio in

collaborazione con **Akâmi Casa & Bottega**.

I **cuochi di Slow Food**, lo chef **Alessandro Dembech** del Ristorante La Rotonda di Lido Adriano, e lo chef di **Millelire la cucina del mare**, il nuovo ristorante del Salone dei Mosaici di Ravenna, si alterneranno per preparare le cozze dei due mari, Adriatico e Tirreno, con Marina di Ravenna e Nisida. Novità di quest'anno il banco del pesce dimenticato e ritrovato.

In definitiva saranno 7 i chioschi per la ristorazione, più lo spazio di Slow Food, con i prodotti del mare Ecodesca dell'Economia del Mare.

Fra gli appuntamenti ricordiamo presso la Lega Navale di Marina di Ravenna (28/06 ore 10) la presentazione del **Marchio collettivo Cozza Romagnola®**. Con **Simona Caselli**, Assessore agricoltura, caccia e pesca Regione Emilia-Romagna, **Giuseppe Prioli**, Presidente Consorzio Mitilicoltori Emilia-Romagna, e **Massimo Cameliani**, Assessore attività produttive Comune di Ravenna. Seguirà la degustazione di cozze di Marina di Ravenna preparate dallo Chef **Mattia Borroni** del Ristorante Alexander di Ravenna.

Nell'Atrio del Mercato del Pesce (28/06 ore 17) **Vogliamo il mare pulito**, incontro su plastiche e microplastiche, un dramma dei nostri tempi che colpisce pesantemente il nostro pianeta. Ne parlano **Mauro Zonarini** di Slow Food e i pescatori, con l'assessore all'ambiente del Comune di Ravenna **Gianandrea Baroncini**. Intervengono **Cristina Mazziotti** della Struttura Tematica Oceanografica Daphne di Arpa Emilia-Romagna; **Sara Segati**, di Cestha, **Patrizia Masetti**, di ACI Pesca Regionale. Segue la degustazione di Cozze di Marina di Ravenna preparate dallo Chef **Marco Cavallucci** di Casa Spadoni. Assaggi gratuiti per il pubblico presente.

Sempre venerdì 28 giugno dalle ore 19 è in programma la novità 2019, il **Trenino di Cozza in Cozza**: una divertente e gustosa Cena Itinerante con Capolinea al Chiosco Slow Food. Andata e Ritorno in 6 tappe, dall'antipasto al caffè, trasportati dal comodo trenino.

Sabato 29 giugno alle 9 è programmata la **Gita in Valle** organizzata da Slow Food Ravenna, mentre alle 10 si terrà l'ormai tradizionale **Gita in mare** con avvicinamento a una piattaforma e dimostrazione di raccolta delle cozze con i pescatori subacquei delle due cooperative di Marina di Ravenna (in collaborazione con ENI).

Sabato 29 dalle 17 alle 20 al Bacino pescherecci sono in programma le iniziative di **Coupe Gourmande: Vela e Cucina**. Il tema della 9ª edizione è proprio la Cozza dell'Adriatico.

All'Atrio del Mercato del Pesce (29/06 ore 18.30) **Il Cuoco e il Pescatore**, una lezione di cucina con i consigli dell'uso delle cozze ai fornelli dello Chef **Marco Luongo** del Ristorante AKÂMI Casa&Bottega. Sempre nell'Atrio del Mercato del Pesce (30/06 ore 16:00) **La Cozza ti racconta**: incontro laboratorio per i bambini a cura di Slow Food Godo e Bassa Romagna. Nello stesso luogo alle 18:30 di domenica, **Il Cuoco e il Pescatore**: le buone pratiche per consumatori responsabili e una pesca sostenibile. Ne parlano **Mauro Zonarini** di Slow Food, **Roberto Casali** di Economia del Mare e il giovane Cuoco **Gabriele Nanni** dell'Osteria del Mare Sirocco di Bellaria.

Infine, sia sabato 29 che domenica 30 (alle ore 19:45 / 20:45 / 21:45) presso la Ex Sala Asta del Pesce Visite Guidate all'Ex Mercato del Pesce di Marina a cura di Cestha, centro ricerche e recupero tartarughe marine. In occasione della Festa, domenica 30 giugno dalle 10 alle 22 in Viale delle Nazioni si terrà il tradizionale Mercato Ambulante.

www.lacozzadiravenna.it

Scarica le foto <http://lacozzadiravenna.it/pressarea/>