

Per tre giorni si festeggia la cozza

MARINA DI RAVENNA Incontri, degustazioni e appuntamenti per un evento nazionale

Prende il via oggi la seconda edizione della festa della cozza di Marina di Ravenna in prima nazionale: una tre giorni gustosissima, all'insegna di un prodotto eccellente del nostro mare e del nostro territorio, che quest'anno ospita le cozze di La Spezia, Taranto, Portonovo di Ancona e Cervia. La festa, da venerdì a domenica, avrà il suo cuore a Marina di Ravenna in Piazza Dora Markus di Marinara, ma coinvolgerà anche quasi 50 ristoranti delle nove spiagge di Ravenna e della città. L'evento avrà sia carattere informativo e di divulgazione scientifica sia le caratteristiche di un appuntamento gastronomico, con ristoranti, assaggi, degustazioni e laboratori. Per tre giorni Marinara sarà un punto d'incontro e di animazione, catturerà l'attenzione di un vasto pubblico e diffonderà informazioni su la Cozza di Marina di Ravenna e, soprattutto, proporrà profumi, sapori, esperienze gastronomiche. Qui saranno allestiti i chioschi delle cozze italiane, con gli assaggi delle cozze di Marina, Taranto, La Spezia, Portonovo di Ancona e Cervia. E sarà allestita anche l'isola di degusta-



La cozza di Marina di Ravenna Un evento per scoprirla

zione delle cozze in cui si terranno diversi laboratori e show cooking, fra cui quello di Mauro Uliassi (in programma domenica 28 giugno alle 17.30). L'isola delle cozze sarà anche il punto d'irradiazione di una serie di collaborazioni con le istituzioni, le associazioni, gli operatori del settore (pescatori, chef, Pro loco) tutti volti a

mettere al centro, appunto, la filiera corta, il valore gastronomico e le potenzialità economiche e turistiche della Cozza di Marina di Ravenna. Prima, durante e dopo la tre giorni della festa - con il supporto delle associazioni di categoria - la Cozza di Marina di Ravenna è protagonista sulle tavole di quasi 50 ristoranti del ter-

LE CARATTERISTICHE DEL FRUTTO DI MARE

La cozza di Marina di Ravenna è tra le più pregiate in Italia. Le cozze crescono spontaneamente in alto mare, alla base immersa delle piattaforma marine, dove un gioco di correnti fornisce loro ottimo cibo affinché possano diventare grosse e gustose. Sono raccolte a mano dai pescatori, i "cozzari", che s'immergono di norma fino a 10/15 metri di profondità e in alcuni casi anche fino a 25 metri.

ritorio (da Casal Borsetti a Lido di Savio, passando per Ravenna città) con piatti e menù dedicati. In programma anche il Convegno Nazionale "Il mare, la pesca, l'ambiente" domenica 28 giugno alle 14 all'Auditorium di Piazzale Marinai d'Italia 19 a Marina di Ravenna. Conduce **Valentina Tepedino** direttore **Eurofishmarket**.

