

La Cozza nei ristoranti di Ravenna e del mare

48 ristoranti del territorio - Casalborgonetti, Marina Romea, Porto Corsini, Marina di Ravenna, Punta Marina, Lido Adriano, Lido di Dante, Lido di Classe, Lido di Savio, Ravenna - hanno aderito all'Edizione Nazionale della Festa della Cozza di Marina di Ravenna. Durante tutta la settimana e nel week end della festa i ristoranti propongono in menù le cozze di Marina di Ravenna "alla loro maniera".

AL GRANCHIO RISTORANTE	Viale Lungomare 61 - Marina di Ravenna - 0544.538738
ALLE TORRI RISTORANTE	Viale IV Novembre 174 - Marina di Ravenna - 0544.530674
BO.MA.	V.le Delle Nazioni 46 - Marina di Ravenna - 0544.531602
I FANTI RISTORANTE	V.le delle Nazioni, 179 - Marina di Ravenna - 0544.538028
IL PORTICINO RISTORANTE	Piazzale Adriatico 4 - Marina di Ravenna - 0544.530111
MOWA RISTORANTE	V.le delle Nazioni 177 - Marina di Ravenna - 0544.530234
OSTERIA ANTICA MAREMMA	Viale delle Nazioni 420 - Marina di Ravenna - 340.7431249
RIESLING GRIGLIA E CUCINA	Via Thaon de Revel 7 - Marina di Ravenna - 0544.539018
RISTORANTE S.D. NUOVA ROSA DEI VENTI	Via Marina 69/71 - Marina di Ravenna - 389.3498683
RISTORANTE CIRCOLO ANMI	Piazzale della Marina - Marina di Ravenna - 0544.530834
RISTORANTE DA MATTEO	Viale delle Nazioni 37 - Marina di Ravenna - 0544.530801
RISTORANTE MADDALENA	Viale delle Nazioni 345 - Marina di Ravenna - 0544.530431
RISTORANTE PILAR	V.le Delle Nazioni 178 - Marina di Ravenna - 0544.538066/348.7006011
RISTORANTE VENTURA	V.le delle Nazioni, 70 - Marina di Ravenna - 0544.530098
RISTORANTE ZENZERO	V.le Delle Nazioni, 355 - Marina di Ravenna - 346.1676092
TRATTORIA CUBANA	Via Molo Dalmazia 37 - Marina di Ravenna - 0544.530231
TRATTORIA LE CORTI	Viale delle Nazioni 51 - Marina di Ravenna - 0544.530450
LA CAPANNINA RISTORANTE	Via Casal Borsetti 181 - Casal Borsetti - 0544.445071
RISTORANTE NAUTILUS	Via Casal Borsetti 143 - Casal Borsetti - 0544.445549
INVESPA RISTORANTE	Viale delle Palme 8/A - Marina Romea - 0544.446620
RISTORANTE AL FARO	c/o Adriatico Wind Club Via Guerra 25 - Porto Corsini - 0544.448222
CENTOPIZZE PIZZERIA RISTORANTE	Via Delle Nasse 21 - Punta Marina Terme - 0544.437321
IL MOLINETTO RISTORANTE	Via Ss Can. Molinetto 139/B - Punta Marina Terme - 0544.430248
RISTORANTE CRISTALLO	Piazza Saffi 13 - Punta Marina Terme - 0544.437228
CA' VINONA RISTORANTE	Via Bonifica 121 - Lido Adriano - 0544.495343
RISTORANTE DA NICO	Viale Virgilio 7 - Lido Adriano - 0544.495346
RISTORANTE DELLE ROSE	V.le Metastasio, 14/16 - Lido Adriano - 0544.496793
RISTORANTE LA PARANZA	V.le Petrarca 345 - Lido Adriano - 0544.1883772
RISTORANTE PIZZERIA S 1/2	V.le Alberti 21 - Lido Adriano - 0544.494495

RISTORANTE PIZZERIA LA BETULLA	Via Q. F. Orazio 40 - Lido Adriano - 0544.494297
RISTORANTE PIZZERIA IDA	Viale Catone 26 - Lido di Dante - 0544.492010
RISTORANTE TRE PINI	Viale Elli Vivaldi 129 - Lido di Classe - 0544.939307
L'AMARISSIMO OSTERIA	V.le Romagna 323/H - Lido di Savio - 0544.939007
RISTORANTE PIZZERIA NIDO DEL FALCO	V.le Romagna 133 - Lido di Savio - 0544.949010
ALCHIMIA RISTORANTE	Via Magazzini Anteriori 31 - Ravenna - 0544.421551
I FURFANTI OSTERIA	Via Paolo Costa 1 - Ravenna - 0544.219707
LA GARDELA RISTORANTE	Via Ponte Marino 3 - Ravenna - 0544.217147
MADAI LOCANDOSTERIA	Circ.Dz Canale Molinetto 12/14 - Ravenna - 339.2896803
NAIF RISTORANTE PIZZERIA	Via Candiano 34 - Ravenna - 0544.422315
OSTERIA L'ACCIUGA	Viale F. Baracca 74 - Ravenna - 0544.212713
RISTORANTE ALEXANDER	Via Bassa del Pignataro 8 - Ravenna - 0544.212967
RISTORANTE CAPPELLO	Via IV Novembre 41 - Ravenna - 0544.219813
RISTORANTE RADICCHIO ROSSO	Via Stradone 74 - Ravenna - 0544.432288
RISTORANTE ROSSO CORSA	Via Trieste 235 - Ravenna - 0544.1673706
S CLUB RAVENNA SPIRITS & SOUL FOOD	Via Zara, 48 - Ravenna - 335.5958138
VINERIA NUOVA	Via P. Matteucci 2 - Ravenna - 0544.30904
LA CAMPAZA	Via Romea Sud 395 - Fosso Ghiala - 0544.560294
OSTERIA AL BOSCHETTO	Via Faentina 275 - San Michele - 0544.414312

Una Perla dell'Adriatico



CONVEGNO NAZIONALE "Il mare, la pesca, l'ambiente"

DOMENICA 28 GIUGNO // h 14.00
Auditorium di Piazzale Marini d'Italia 19 - Marina di Ravenna
Conduce
Valentina Tepedino direttore Eurofishmarket

Prima sessione
Le cozze: prodotto nazionale, gusto locale

Massimo Camellani - Assessore Attività Produttive e Turismo del Comune di Ravenna

Davide Barchi - Servizio dell'economia Ittica e delle produzioni animali della Regione Emilia-Romagna

Giuseppe Prioli - Presidente AMA

Mario Imperatrice - Biologo marino, esperto di molluschi

Interverranno:

Damiano D'Andria - coltivatore di cozze e ostriche a Taranto

Federico Pinza - Cooperativa Miticoltori di La Spezia

Roberto Rubegni - Fiduciario Condotta Slow Food di Ancona e del Conero

Luigi Ricci - Cooperativa Allevatori Cervia

Stefano Baldini - Presidente Cooperativa La Romagnola di Marina di Ravenna

Alessandro Gianstefani - Presidente Nuova Consob di Marina di Ravenna

Arnaldo Prati - Direttore Ati Cooperative Pescatori Marina di Ravenna

Marco Di Maria - Titolare Dimar srl

Gabriele Barberini - Titolare Ulisse Subacquea srl

Sergio Caselli - Responsabile Pesca Legacoop Emilia-Romagna

Massimo Gottifredi - Responsabile Legacoop Romagna Pesca

Patrizia Masetti - Responsabile Pesca AGCI Emilia-Romagna

Mauro Zanarini - Responsabile Pesca Slow Food Emilia-Romagna

Mauro Mambelli - Presidente Confcommercio Ravenna

Daniilo Marchiani - Presidente FIEPET Sindacato Ristoratori Confesercenti Ravenna

Giacomo Costantini - Responsabile FIEPET Sindacato Ristoratori Confesercenti Ravenna

Ravenna

Seconda sessione
La pesca in mare e il rispetto ambientale

Giuseppe Bortone - Dirigente Ufficio Ambiente della Regione Emilia-Romagna

Dario Vassallo - Presidente della Fondazione Angelo Vassallo

Patrizia Masetti - ACI Pesca

Giuseppe Prioli - Presidente AMA

Terza sessione
Oasi marine artificiali: dalle cozze ai delfini, al laboratorio delle energie rinnovabili. Un nuovo futuro per le piattaforme marine?!

Rebecca Andreini - Laureanda in veterinaria

Nicola Aurier - Biologo

Attilio Rinaldi - Centro Ricerche Marine

Alberto Rebucci - Responsabile Progetto Powered per la Provincia di Ravenna



La Cozza
di Marina
di Ravenna
in festa



SECONDA EDIZIONE
26/27/28 GIUGNO 2015
MARINA DI RAVENNA



Piazza Dora Markus • Auditorium Piazzale Marini d'Italia 19
Ristoranti delle nove spiagge di Ravenna e della città
Incontri • Escursione • Degustazioni • Show cooking dello chef Mauro Uliassi
Le cozze di Marina di Ravenna, Taranto, La Spezia, Ancona e Cervia

Prenotazioni - tel. 339 4703606

lacozzadiravenna.it



Una Perla dell'Adriatico



La Cozza di Marina di Ravenna in Festa

La Cozza di Marina di Ravenna è protagonista di una gustosissima tre giorni all'insegna dell'ambiente e della gastronomia di mare. Una festa che per il secondo anno consecutivo - dal 26 al 28 giugno - ha il suo fulcro a Marina di Ravenna ma coinvolge anche i ristoranti di tutti i lidi e della città di Ravenna. Quest'anno la festa ha anche una valenza nazionale con gli allevatori ospiti di cozze provenienti da La Spezia, Taranto, Ancona e Cervia.

La Cozza di Marina di Ravenna è tra le più pregiate in Italia. Cresce spontaneamente in alto mare, alla base immersa delle piattaforme 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. 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, il turismo. La manifestazione è promossa da AMA Associazione Mediterranea Acquacoltori con il supporto organizzativo e di comunicazione di Tuttifrutti e la collaborazione di Slow Food Ravenna, con la partecipazione del Comune di Ravenna, con il patrocinio di Provincia di Ravenna e Anci Emilia-Romagna, che in collaborazione con EXPO 2015 promuove l'evento.



PIAZZA DORA MARKUS • Marina di Ravenna

L'ISOLA DI DEGUSTAZIONE DELLE COZZE

Show Cooking, laboratori Slow Food, degustazioni e assaggi delle prelibate cozze di Marina di Ravenna in abbinamento con l'Albana di Romagna nei tre giorni della festa (Eventi su prenotazione, tel. 339.4703606)

• VENERDÌ 26 GIUGNO •

h 17.00 // Laboratorio del Gusto "Crostino di pesto alla spezzina con muscolo" conduce **Alberto Rossi**, Slow Food La Spezia

h 19.00 // Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna a cura dello chef **Giorgio Rossini** de "I Tamerici" di Marina di Ravenna: "Curzul con cozze e scalogno"

• SABATO 27 GIUGNO •

h 12.00 // Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna a cura dello chef **Matteo Salbaroli** dell'Osteria "L'Acciuga" di Ravenna: "Risotto Carnaroli al peperone dolce, lardo di Maretti, cozze e aglio nero"

h 18.00 // Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna a cura dello chef **Alessandra Ella** del Ristorante "Riesling" di Marina di Ravenna: "Amatriciana bianca 'romagnola' con le cozze, il guanciale di mora croccante e la crema di cioccolata di Sogliano con scaglie di fossa"

• DOMENICA 28 GIUGNO •

h 11.00 // Laboratorio del gusto "Nuovo progetto dell'ostrica alla tarantina" cresciuta con il guscio della cozza. Proiezione di un filmato dell'Istituto Luce sull'antica coltivazione delle ostriche e filmato sulla nuova coltivazione (totale 10 minuti). Degustazione "ostriche e provolone". Conduce **Mario Imperatrice**, Slow Food Taranto, biologo marino e coltivatore di cozze e ostriche

h 17.30 // **Mauro Uilassi**, chef pluristellato del Ristorante Uilassi di Senigallia Brodo di miso con cozze, verdure ed alghe
Risotto cozze alici asparagi limone e cumino

h 21.00 // Assaggio della cozza selvaggia di Marina di Ravenna a cura della **Pro Loco** di Marina di Ravenna e **Slow Food** Ravenna

Una Perla dell'Adriatico

PIAZZA DORA MARKUS • Marina di Ravenna

I CHIOSCHI DELLE COZZE ITALIANE

Tre giorni di proposte culinarie delle "cozze da passeggio", nell'area allestita con i gazebo gestiti da ristoranti locali che preparano le cozze di 4 famose località italiane, che affiancano le cozze di Marina di Ravenna

• I Muscoli di La Spezia

Perfe Catering prepara le famose cozze della città Ligure, "Muscoli alla spezzina", piatto della tradizione.

• Le cozze di Taranto

I Ristoratori del mare di Ravenna eseguono la ricetta delle notissime cozze del golfo, "Le cozze alla tarantina", piatto rappresentativo della tradizione della città pugliese

• Il Mosciolo selvatico di Portonovo

Ristorante L'Acciuga di Ravenna si cimenta nel proporre "Il Mosciolo di Portonovo alla marinara" e "Manfettini ai moscioli". Il bivalve che cresce in banchi naturali nel mare di Portonovo (Ancona) è un Presidio Slow Food

• Le Cozze Bio di Cervia

Ristorante L'Amarissimo di Lido di Savio prepara le squisite cozze Bio di Cervia, "Risotto rosso del pescatore"

• Le cozze di Marina di Ravenna

I Ristoratori del mare di Ravenna propongono "le Cozze Selvagge di Marina di Ravenna"

Mauro Uilassi e la sua bufalata allo show cooking del 2014



MARINA DI RAVENNA • Sabato 27 giugno • h 10:00

LA GITA IN MARE E LA RACCOLTA DI COZZE ALLA PIATTAFORMA MARINA

Ritrovo in Piazza Dora Markus per trasferimento in pullman al Molo Eni e successivo imbarco per visita alla Piattaforma Eni. Un viaggio affascinante sul crew boat porterà al largo di Marina di Ravenna per poter assistere alla raccolta delle cozze da parte dei sub delle cooperative pescatori. Durante la navigazione avverrà anche la degustazione di cozze preparate dal cuoco di bordo. Solo su prenotazione fino a esaurimento posti (tel. 339.4703606).



PIAZZA DORA MARKUS • Marina di Ravenna

COZZE IN MUSICA

Area spettacoli a cura della Pro Loco di Marina di Ravenna

• VENERDÌ 26 GIUGNO •

ore 21.00 // Musica Folk alla Casadei

• SABATO 27 GIUGNO •

ore 21.00 // 58° Festival di Castrocaro - Selezione voci nuove volti nuovi "Dove nascono i Big" - presenta Daniele Ferini

La Cozza di Marina di Ravenna in festa

A CURA DI



CON IL PATROCINIO DI



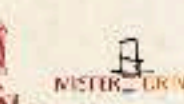
RAVENNA 2015



CON IL SUPPORTO



PICCOLA E MEDIA PESCA "LA ROMAGNOLA"



MEDIA PARTNER



IN COLLABORAZIONE

