



COMUNICATO STAMPA

Dal 22 al 24 giugno la quinta edizione della Festa delle Cozze di Marina di Ravenna insieme al Festival del Mare

Nel pieno della stagione della raccolta dei mitili, arriva il momento della festa per gustare le cozze in tutta la loro freschezza e prelibatezza, **a Marina di Ravenna e sulle tavole di oltre 50 ristoranti della riviera e della città di Ravenna** (grazie alla collaborazione di Confcommercio e Confesercenti).

La festa è per venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 giugno, tre giorni di un gustoso lungo weekend all'insegna di una cozza buonissima e pregiata, un prodotto eccellente del nostro mare: la Cozza di Marina di Ravenna.

L'appuntamento è anche uno degli eventi faro del progetto **Festival del Mare**, rassegna itinerante alla scoperta delle Marinerie e dei prodotti ittici della costa dell'Emilia-Romagna. Il progetto è finanziato dal FLAG Costa Emilia-Romagna con i fondi FEAMP 2014-2020. L'obiettivo di tale azione, coordinata da DELTA 2000, è quello di valorizzare i borghi e le marinerie della costa adriatica della regione sostenendo nove appuntamenti Faro da Goro a Cattolica. Al Festival del Mare itinerante il pubblico potrà partecipare a visite guidate, degustazioni, laboratori, show cooking, per conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura legati al nostro mare.

La quinta edizione della Festa di Marina di Ravenna è anche il quarto appuntamento nazionale, perché **oltre alle cozze nostrane saranno proposte al pubblico le cozze di Castro (Lecce), Cervia e Scardovari**, nei chioschi allestiti sulla Banchina 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 al mitilo ottimo cibo affinché possa diventare grosso e gustoso. Le cozze sono raccolte a mano dai pescatori, i "cozzari subacquei", che s'immergono anche fino a 10/12 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. La manifestazione è **a cura di Tuttifrutti** con la collaborazione di **Slow Food Ravenna**, con il **patrocinio di AMA Associazione Mediterranea Acquacoltori**, 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, le Castrensi del Salento (Lecce), le biologiche di Cervia, le Cozze dop della Sacca di Scardovari (Rovigo)**: partecipano **l'Associazione Ristoratori Ravennati, Casa Spadoni, I Fanti, Amarissimo, L'Acciuga**.

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 **Akâmì Casa & Bottega**.

Sulla Banchina di Molo Dalmazia **c'è anche il chiosco del Mare & del Cibo di Slow Food**.

In definitiva saranno 7 i punti di ristoro più lo **spazio incontri del Festival del Mare**.

Lo spazio **Festival del Mare** del FLAG Costa Emilia-Romagna è, infatti, la novità 2018: qui si terranno incontri con i pescatori e con chef di grande talento, che nei tre giorni racconteranno le tecniche di pesca, l'utilizzo in cucina del pescato e proporranno assaggi di stuzzichini a base di cozze. Agli incontri si affiancano anche visite guidate all'ex Mercato del Pesce e allo stabulario, oltre a due workshop sul valore del patrimonio ittico e sulla tutela del nostro mare.

É inoltre in programma la Gita in Mare che si terrà sabato 23 giugno (ore 10.30) con escursione al largo per assistere alla raccolta delle cozze a crescita spontanea presso i piloni delle piattaforme in mare e ammirare il lavoro dei sub-pescatori (escursione organizzata in collaborazione con ENI). Prevista la degustazione di cozze di Marina di Ravenna a bordo. Su prenotazione e fino ad esaurimento posti (Tel. 339.4703606).

INFO: lacozzadiravenna.it