

AMBIENTE

«COME A ORBETELLO»

UN'IDEA SIMILE SI È CONCRETIZZATA NELLA LAGUNA DI ORBETELLO: «E PUÒ FUNZIONARE ANCHE DA NOI, ECCO COME»



MARINA DA OGGI

Tutti a tavola per tre giorni con la festa della cozza

CON IL WORKSHOP 'L'uomo, la cozza e il mare' oggi si apre, alle ore 17 a Marina di Ravenna, la quinta Festa delle Cozze. Un'ora dopo, alle 18, aprono anche gli stand e i punti di degustazione delle pregiate e prelibate cozze selvagge locali. Nel pieno della stagione della raccolta dei mitili, la Festa delle Cozze si celebra per tre giorni fino a domenica a Marina di Ravenna e sulle tavole di 56 ristoranti della riviera e della città di Ravenna (grazie alla collaborazione di Confcommercio e Confesercenti). Tre gli incontri previsti nell'Atrio del Mercato del Pesce: stasera alle 19 protagonista Marco Cavallucci, già chef a due stelle.

Slow Food e il progetto per la Baiona «Trasformarla in un nostro presidio»

A tutela della vongola verace: «Così ostacoliamo i bracconieri»

LA PIALASSA Baiona presidio Slow Food sull'esempio di quanto creato nella laguna di Orbetello. Due gli obiettivi percorribili: il rilancio in chiave economica e turistica della valle e l'allontanamento dei bracconieri che avrebbero molte più difficoltà a introdursi in un ambiente molto più frequentato e controllato. L'idea è del responsabile dei presidi della condotta ravennate di Slow Food, Mauro Zanarini. «Con Regione e Comune abbiamo già sottoscritto una lettera d'intenti per creare dei nostri 'presidi' su certe specie ittiche potrebbero essere allevate in Baiona, ma anche nei Piomboni. Un po' come abbiamo fatto con il sale di Cervia e come stiamo facendo ora con la cozza di Marina di Ravenna» spiega Zanarini. Il primo presidio made in Baiona riguarderebbe la vongola verace nostrana (non la 'filippina') che sta ormai scomparendo. «I pescatori ci sono e c'è anche un imprenditore interessato alla trasformazione del prodotto gastronomico. Va studiato attentamente il regolamento degli usi civici



VANDALISMO Una delle barche danneggiate di recente in Baiona

per essere in regola al 100%, ma stiamo andando avanti». Nella Laguna di Orbetello, in Toscana, la pesca ha una lunga storia ed è un'attività fondamentale per l'economia dell'area: spigole, orate, cefali, anguille, calcinelli, mazzancolle, femminelle sono le specie più diffuse e i pescatori usano da sempre metodi tradizionali di cattura, come il lavoriero, il martavello e il tramaglio. ed è un po'

quello che Slow Food vorrebbe portare anche nella pialassa Baiona. «In quell'area oggi lavorano 600 persone - commenta Zanarini - a conferma che parliamo di un settore in crescita dove si abbina il turismo attento all'ambiente alla sana gastronomia del territorio, favorendo così lo sviluppo di attività ricettive e di ristoranti. Potremmo allevare gamberetti, cefali, anguilla, oltre naturalmente al-

la vongola verace nostrana. Tutti prodotti che ridarebbero un'identità a questa valle». Nel progetto di Zanarini c'è anche la trasformazione di qualche capanno da pesca in bed & breakfast, la realizzazione di percorsi pedonali e ciclabili dentro la pialassa. «Se riuscissimo a realizzare questo progetto, sono certo che un po' alla volta taglieremo l'erba sotto i piedi dei bracconieri che non avrebbero vita facile in un ambiente molto frequentato e regolamentato».

IL PRESIDIO della Baiona («Ma potremmo pensare anche ai Piomboni») si congiungerebbe con Marina di Ravenna, presidio della cozza. «Nel mercato del pesce potremmo dar vita all'Osteria dei pescatori, presente in tutti i borghi marinari della riviera romagnoli e favorire una promozione comune dei prodotti. Alla cozza di Marina oggi sono collegati 60 ristoranti che la propongono soltanto in stagione. Sarebbero certamente interessati ad altre specie del territorio, oggi molto richieste».

Io. tazz. © RIPRODUZIONE RISERVATA



HONDA
The Power of Dreams

Scopri i Crossover più venduti al mondo.






Honda HR-V e CR-V. I crossover più venduti al mondo sono pronti a stupirti con i loro motori efficienti, un design unico e una versatilità che non ti aspetti. Scoprili in concessionaria.

Solo a giugno, a partire da € 18.400 con Ecobonus da € 3.500 a € 7.500 per permuta/rottamazione.

Honda HR-V 1.6 benzina Comfort da € 18.400 grazie al contributo delle concessionarie Honda. Consumi gamma HR-V, ciclo combinato (l/100km): da 4,0 a 5,7. Emissioni di CO₂ (g/km): da 104 a 134. Honda CR-V 1.6 diesel Comfort 2WD da € 21.900 grazie al contributo delle concessionarie Honda. Consumi gamma CR-V, ciclo combinato (l/100 km): da 4,4 a 5,3. Emissioni di CO₂ (g/km): da 115 a 139. Dati di vendita JATO Dynamics. Le immagini di prodotto rappresentate sono puramente indicative; le caratteristiche, le dotazioni e le colorazioni possono differire da quanto illustrato.

Concessionaria Ufficiale

AUTOMOTIVE GROUP

www.gruppomrini.it

Bologna
Via Zanardi, 41 - Tel. 051 63 50 305

San Lazzaro di Savena
Via Emilia, 283 - Tel. 051 499 25 11

Imola
Via Selce, 155/A - Tel. 0542 64 07 15

Modena
Via Emilia Est 1471 - Tel. 059 28 30 39

Forlì
Via Ravennana, 422 - Tel. 0543 77 43 18

Ravenna - Fornace Zarattini
Via della N'erenda, 26 - Tel. 0541 50 17 19

Coni, Carte, Mutua, Invi... | Banca popolare dell'Emi... | Disposizioni | Innovazioni... | Cerca - FCP Giustificazioni... | Gastronomia & Mare C...

www.ravennanotizie.it/articoli/2018/06/22/gastronomia-mare-oggi-apre-la-festa-delle-cozze-a-marina-di-ravenna.html

Ravennanotizie.it | RUBRICHE | COMMUNITY | NETWORK | PUBBLICITÀ | SERVIZI | CERCA

27 Giugno 2018

CRONACA POLITICA SPORT ECONOMIA CULTURA SPETTACOLO LA POSTA DEI LETTORI

Italia - Croazia in 4 Ore | Catanzaro Melico di Crotone fa il Minuto per il mare | Spazio 1339 | A.R. in onda 4 - Playlist

#centoaugurlesp

Gastronomia & Mare. Oggi apre la Festa delle Cozze a Marina di Ravenna

La festa ha ottenuto per la prima volta anche il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

A Marina di Ravenna inizia nel pomeriggio di oggi, venerdì 22 giugno la quinta Festa delle Cozze. La festa ha un carattere gastronomico, ambientale e culturale e è dedicata alla Cozza di Marina di Ravenna, tra le più pregiate in Italia, che cresce spontaneamente in alto mare, nei cieli di una piattaforma marina dove un gesto di correttezza fornisce alle cozze ottimo cibo affinché possa diventare grasso e gustoso.

Le cozze sono raccolte a mano dai pescatori, i cozze "subacquee", che s'immergono anche fino a 10/12 metri di profondità.

La festa è presso il Mercato del Pesce e in Via Molo Dalmazio, i ristoranti del territorio preparano le cozze di Marina di Ravenna, ma anche quelle ospiti di Cervia, Scariovani, Castro. I chioschi sono gestiti da:

- Associazione Ristoratori Ravennati
- Casa Spedoni
- Festa Marina Centro
- Almarissimo-Pierla Catering
- L'Acciuga

Poco distante c'è la Piazza del Mare e il Cibo di Slow Food anche qui le immancabili cozze di Marina. Quali sono gli ingredienti imprescindibili di ogni festa che si rispetti? Senza dubbio buon cibo accompagnato da buona musica e convivialità. Con la qualità selezionata da Slow Food.

DUE GLI APPUNTAMENTI SPECIFICI DI OGGI

ORE 17:00 - **Abito Mercato del Pesce: LA COZZA E IL MARE** - Workshop con Giuseppe Prioli, presidente nazionale Ama, Massimo Camellini, assessore attività produttive del Comune di Ravenna, Patrizia Mariotti, responsabile settore pesca AGCI Ravenna, Gabriele Zelli, responsabile pesca Legacoop Romagna, Angela Ceccarelli, il cucina Slow Food Ravenna, Mauro Zanarini, responsabile pesca Slow Food Emilia-Romagna, Sauro Aleotti, pescatore, Alessandro Gianstefani, pescatore.

ORE 19:00 - **Abito Mercato del Pesce: LE STELLE RICORDERANNO IL MARE** Un racconto che intreccia le esperienze di un pescatore di cozze di Marina di Ravenna, con quelle di un grande chef, gli è tra le Mchein, Marco Cavalucchi. Durante l'incontro verranno serviti assaggi gratuiti.

La Festa delle Cozze è anche uno degli eventi faro del progetto Festival del Mare, rassegna itinerante alla scoperta della Materie e dei prodotti locali della costa dell'Emilia-Romagna. Il progetto è finanziato da FLAD Costa Emilia-Romagna con i fondi FSE/PSF 2014/2020. L'obiettivo di tale azione, coordinata da DELTA 2000, è quello di valorizzare i borghi e le marniere della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Gioia a Cattolica. Al Festival del Mare itinerante il pubblico può partecipare a visite guidate, degustazioni, laboratori, show cooking, per conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura legati al nostro mare.

La Festa delle Cozze è in programma anche il 23 giugno. Per maggiori informazioni visitate il sito www.festadellecozze.it o chiamate il numero verde 800 88 00 80. Per la vendita delle cozze vai su www.festadellecozze.it

Calzature da urlo

300€

Sport

PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA

VOLLEY / Arriva in casa Olimpia Teodora la gloria del volley femminile: azzurro Simona Gioli

BASKET / Marco Laganà è il nuovo playmaker del Basket Ravenna

CICLISMO / Ancora successi per il Pedale Azzurro Rinasce

Cronaca

PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA

Autovox: Duecento multe al giorno alla Standilana, dal 2 luglio arrivano a Cocciglia e Castiglione

Estate a Ravenna 2018. Tutti gli appuntamenti con musica, cibo e spettacoli, tra la città e il mare

Tentato furto. Arretrato 18enne ravennate: cerca di rubare in un negozio di via Canale Molinetto

[@estatesannadonia](https://www.instagram.com/estatesannadonia)

Coni, Carte, Mutua, Invi... | Banca popolare dell'Emi... | Disposizioni | Innovazioni... | Cerca - FCP Giustificazioni... | Gastronomia & Mare C...

www.ravennanotizie.it/articoli/2018/06/22/gastronomia-mare-oggi-apre-la-festa-delle-cozze-a-marina-di-ravenna.html

Ravennanotizie.it | RUBRICHE | COMMUNITY | NETWORK | PUBBLICITÀ | SERVIZI | CERCA

27 Giugno 2018

CRONACA POLITICA SPORT ECONOMIA CULTURA SPETTACOLO LA POSTA DEI LETTORI

dove un gesto di correttezza fornisce alle cozze ottimo cibo affinché possa diventare grasso e gustoso

La festa è presso il Mercato del Pesce e in Via Molo Dalmazio, i ristoranti del territorio preparano le cozze di Marina di Ravenna, ma anche quelle ospiti di Cervia, Scariovani, Castro. I chioschi sono gestiti da

Davanti al Mercato del Pesce si possono degustare le cozze di Marina di Ravenna anche nel Chiosco del Pesce di Marina. I Pescatori della Ciociara e la Romagna e l'Abito Coni sono protagonisti della raccolta subacquea delle cozze di Marina di Ravenna e fornitori delle cozze per la Festa e per la ristorazione. I Pescatori di Marina pescano il loro spazio in collaborazione con AKAMI Casabottaga.

Poco distante c'è la Piazza del Mare e il Cibo di Slow Food anche qui le immancabili cozze di Marina. Quali sono gli ingredienti imprescindibili di ogni festa che si rispetti? Senza dubbio buon cibo accompagnato da buona musica e convivialità. Con la qualità selezionata da Slow Food.

DUE GLI APPUNTAMENTI SPECIFICI DI OGGI

ORE 17:00 - **Abito Mercato del Pesce: LA COZZA E IL MARE** - Workshop con Giuseppe Prioli, presidente nazionale Ama, Massimo Camellini, assessore attività produttive del Comune di Ravenna, Patrizia Mariotti, responsabile settore pesca AGCI Ravenna, Gabriele Zelli, responsabile pesca Legacoop Romagna, Angela Ceccarelli, il cucina Slow Food Ravenna, Mauro Zanarini, responsabile pesca Slow Food Emilia-Romagna, Sauro Aleotti, pescatore, Alessandro Gianstefani, pescatore.

ORE 19:00 - **Abito Mercato del Pesce: LE STELLE RICORDERANNO IL MARE** Un racconto che intreccia le esperienze di un pescatore di cozze di Marina di Ravenna, con quelle di un grande chef, gli è tra le Mchein, Marco Cavalucchi. Durante l'incontro verranno serviti assaggi gratuiti.

La Festa delle Cozze è anche uno degli eventi faro del progetto Festival del Mare, rassegna itinerante alla scoperta della Materie e dei prodotti locali della costa dell'Emilia-Romagna. Il progetto è finanziato da FLAD Costa Emilia-Romagna con i fondi FSE/PSF 2014/2020. L'obiettivo di tale azione, coordinata da DELTA 2000, è quello di valorizzare i borghi e le marniere della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Gioia a Cattolica. Al Festival del Mare itinerante il pubblico può partecipare a visite guidate, degustazioni, laboratori, show cooking, per conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura legati al nostro mare.

la Standilana, dal 2 luglio arrivano a Cocciglia e Castiglione

Estate a Ravenna 2018. Tutti gli appuntamenti con musica, cibo e spettacoli, tra la città e il mare

Tentato furto. Arretrato 18enne ravennate: cerca di rubare in un negozio di via Canale Molinetto

[@estatesannadonia](https://www.instagram.com/estatesannadonia)

Coni, Carte, Mutua, Invi... | Banca popolare dell'Emi... | Disposizioni | Innovazioni... | Cerca - FCP Giustificazioni... | Gastronomia & Mare C...

www.ravennanotizie.it/articoli/2018/06/22/gastronomia-mare-oggi-apre-la-festa-delle-cozze-a-marina-di-ravenna.html

Ravennanotizie.it | RUBRICHE | COMMUNITY | NETWORK | PUBBLICITÀ | SERVIZI | CERCA

27 Giugno 2018

CRONACA POLITICA SPORT ECONOMIA CULTURA SPETTACOLO LA POSTA DEI LETTORI

coordinata da DELTA 2000, è quello di valorizzare i borghi e le marniere della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Gioia a Cattolica. Al Festival del Mare itinerante il pubblico può partecipare a visite guidate, degustazioni, laboratori, show cooking, per conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura legati al nostro mare.

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 TuttiVivi con la collaborazione di Slow Food Ravenna, con il patrocinio di AMA Associazione Meditteranea Acquistalini, il patrono e la complicità del Comune di Ravenna, il patrono della Regione Emilia-Romagna e della Provincia e la collaborazione delle due cooperative di pescatori di Marina.

Appuntamenti, Enogastronomia | 22/06/2018 | 6 commenti

Tipiche: altre notizie anche

Decorazione: Del 22 al 24 giugno la quarta edizione della Festa delle Cozze a Marina

Moto: dalla Motociclizzazione M&Sare Giannini e Bellavigna auto militari

Moto e gastronomia: La Tradizione della Festa delle Cozze di Marina di Ravenna

Festa delle Cozze a Marina di Ravenna: come si prepara e si mangia il Cibo di Slow Food

Sport: la Standilana, dal 2 luglio arrivano a Cocciglia e Castiglione

Ecco un Autovox: fac-figge, che fine fa?

CNA

ARTIGIANATO E IMPRESE

Festa delle Cozze a Marina di Ravenna

[@estatesannadonia](https://www.instagram.com/estatesannadonia)