

Conti, Carta, Mutui, Inve... Banca popolare dell'Emil... Disposizioni - Innovazio... Cerca - FCP Giustificazi... Mare e gastronomia, La... Gastronomia, Festa del...

www.cervianotizie.it/articoli/2018/06/25/gastronomia-festa-delle-cozze-di-marina-di-ravenna-quasi-150-quantali-di-cozze-consumate.html

Cervianotizie.it

Ravennanotizie.it Ferraresenotizie.it Impegnatitititit Romananotizie.it
il quotidiano della tua città in tempo reale

Cronaca Politica Sport Economia Cultura Spettacolo Altro


Mercoledì 27 Giugno 2018 Newsletter / RSS / SCRIVI ALLA REDAZIONE

#centoauguriesp esp

COMMUNITY
Redazione diffusa
Info utili
La città che...
L'opinione
Le interviste
Video
Il parere dei lettori

Martedì 26° 14° Giovedì 26° 16°
Meteo

NOTIZIE FLASH
Allerta della Protezione civile per temperature estreme fino alle 9 di martedì
Comitati per il SI al referendum, domani a Cervia un incontro con Tinazzi e Bessi



Festa delle Cozze 2018

Gastronomia. Festa delle Cozze di Marina di Ravenna: quasi 150 quintali di cozze consumate
Lunedì 25 Giugno 2018

Windows taskbar with icons for Internet Explorer, Word, Outlook, and other applications. System tray shows date 16/10/2018 and time 15:10.

Anche quest'anno la Festa delle Cozze di Marina di Ravenna è stata un successo. Un sabato sera affollato ai chioschi di Molo Dalmazia e al vecchio Mercato del Pesce per degustare la Cozza di Marina di Ravenna, dallo spazio dei Pescatori/Aiami a quello di Slow Food, dai Foodtruck di Casa Spadoni e L'Acciuga, fino ai chioschi di PerlaCatering/Amarissimo, dell'Associazione dei Ristoratori Ravennati e I Fanti Marina Centro.

Questo dopo una partenza, il venerdì, all'insegna del maltempo e del freddo inaspettato per la stagione estiva. Anche la domenica vivace e continuativa la partecipazione di pubblico. **Per soddisfare il piacere del palato degli amanti di cozze sono stati serviti direttamente alla festa ben 23 quintali di mitili.** Il pubblico ha gradito anche il nuovo allestimento su Molo Dalmazia, con la più razionale disposizione delle aree di ristoro e la nuova illuminazione.

Tutto esaurito agli incontri con 'lo chef e il pescatore' dove il pubblico ha potuto soddisfare la propria curiosità sulla singolare attività dei pescatori di cozze di Marina di Ravenna - una squadra di una quarantina di sommozzatori esperti - e soddisfare il palato con preparazioni sfiziose degli chef. Nei tre giorni hanno mostrato la loro bravura gli chef Marco Cavallucci, Matteo Salbaroli e Mattia Borroni, che oltre a preparare assaggi a base di cozze hanno dato alcuni spunti di cucina con abbinamenti sorprendenti e gustosissimi. Accanto al Mercato del Pesce si sono svolte le visite guidate alla Sala Asla con i biologi marini di Ceslho mentre, nella giornata di domenica, **l'escursione in mare** (sabato è stata una gita grossa ed è stata riprogrammata il giorno successivo) **organizzata con la collaborazione di ENI** è stata un successo con lo scontato tutto esaurito. Vicino alla piattaforma Agostino-B al largo di Marina di Ravenna si è potuto assistere all'immersione di un pescatore subacqueo e al sollevamento del canco di cozze in barca con la descrizione delle operazioni da parte del presidente della cooperativa pescatori.

Incontri, visite guidate, show cooking e degustazioni finalizzati a conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura della marineria sono parte fondamentale del Festival del Mare. L'appuntamento di Marina di Ravenna è infatti uno degli eventi fiero del progetto Festival del Mare, rassegna itinerante alla scoperta delle Marine e dei prodotti ritici 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 bisogni e le marine della costa adriatica della regione sostenendo nove appuntamenti Fierp da Goro a Cattolica.

Anche nei ristoranti del litorale e della città di Ravenna aderenti al progetto, ben 56 quest'anno, sono state consegnate e consumate cozze in gran quantità: ben oltre i 120 quintali. La sola società di pescatori di Marina di Ravenna ne ha consegnati 90 quintali, con un significativo incremento rispetto allo scorso anno.

'La novità di quest'anno è stata quella di fare rete con le altre marine della costa emiliano-romagnola sotto l'ombrello del Festival del Mare. Questo ha consentito di rafforzare la proposta culturale dell'appuntamento con l'obiettivo di mettere al centro dell'attenzione dei cetivi e dei turisti la sordità del prodotto locale - ha dichiarato Nevio Ronconi a nome dell'organizzazione di Slow Food e TuttiFrutti - Inoltre, l'obiettivo di coinvolgere la ristorazione locale ha raggiunto un numero record di adesioni. Infine, la partecipazione attiva delle due cooperative di pescatori, La Romagnola e Nuovo Conisud, è stata fondamentale, piena e consapevole. Da ultimo, voglio ricordare il sostegno fondamentale del Comune di Ravenna che in questo modo intende promuovere l'economia legata alla pesca delle cozze e il turismo enogastronomico'.

Enogastronomia

0 Commenti ...Commenta anche tu!

Me piace Condividi Tweet



Plac a te e ad altri 14 amici

Windows taskbar with icons for Internet Explorer, Word, Outlook, and other applications. System tray shows date 16/10/2018 and time 15:10.

Booking	Albergo S. Filippo, Cam... San Filippo 112 €	Albergo San Filippo San Filippo 81 €	Albergo San Salvatore San Salvatore 71 €
---------	--	--	--

BIONDO Mercoledì 27 giugno 7 ore 15.15
esp

Meteo

 Meteo >

Gastronomia. Festa delle Cozze di Marina di Ravenna: quasi 150 quintali di cozze consumate

9 commenti



Altre quest'anno la Festa delle Cozze di Marina di Ravenna è stata un successo. Un sabato sera affollato in modo particolare al porto di Ravenna per degustare la Cozza di Marina di Ravenna dallo spazio del Pescatore (Ariani) a quello di Slow Food, dai Foodtruck di Casa Spadoni e L'Alcega, fino ai chioschi di FattiCattolici/Amarsimo, dall'Associazione dei Rastrellatori Ravennati e i Fatti Marina Centro.

Questo dopo una perfetta, il venerdì, sfilata di matto e del freddo aspettato per la stagione estiva. Anche la domenica a voce e con musica la partecipazione di pubblico. Per soddisfare il piacere del palato degli amanti di cozze sono stati serviti direttamente alla festa ben 23 quintali di cozze, il successo ha guidato anche il nuovo assessorato su Molo Damazza, con la sua razionale disposizione delle aree di ristoro e la nuova illuminazione.

La posta dei lettori

I più letti della settimana

LA POSTA DEI LETTORI / A Lido di Dante c'è posto per i cani, ma non per i naturalisti!



[@estatesmentana](#)
[@gelaestatesmentana](#)

pubblico ha gradito anche il nuovo assessorato su Molo Damazza, con la sua razionale disposizione delle aree di ristoro e la nuova illuminazione.

Tutto esaurito gli ingredienti con la chef e il pescatore" dove il pubblico ha potuto soddisfare la propria curiosità sulla migliore attività dei pescatori di cozze di Marina di Ravenna - una squadra di una quarantina di sommozzatori esperti - e soddisfare il calore con preparazioni sfozzate degli chef. Nei tre giorni hanno mostrato la loro bravura gli chef Marco Cavallotti, Matteo Sabaroti e Mattia Borroni, che oltre a preparare assaggi a base di cozze hanno dato alcuni spunti di cucina con abbinamenti sorprendenti e gustosissimi.

Accanto all'Alto del Mercato del Pesce si sono svolte le visite guidate alla Spa Astea con i biologi marini di Costa Marina, nella giornata di domenica. La scissione in mare (stabilito e a mare grosso) è stata riprogrammata il giorno successivo) organizzata con la collaborazione di ENI è stata un successo con lo scortato tutto esaurito. Vicino alla piattaforma Agostino B al largo di Marina di Ravenna si è potuto assistere all'immersione di un pescatore subacqueo e al sollevamento del carico di cozze in barca con la direzione delle operazioni da parte del presidente della cooperativa pescatori.

Incontri, visite guidate, show cooking e degustazioni finalizzati a conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura della marineria sono parte fondamentale del Festival del Mare. L'appuntamento di Marina di Ravenna è infatti uno degli eventi fiero del progetto Festival del Mare, rassegna itinerante alla scoperta delle marine e dei prodotti itici della costa dell'Emilia-Romagna: il progetto è finanziato dal FIASD Costa Emilia Romagna e con i fondi FIASD 2014-2020. L'obiettivo di tale azione, coordinata da DELTA 2000, è quello di valorizzare i borghi e le marine e della costa adriatica della regione sostenendo nove appuntamenti: Faro ca Oro a Cattolica.

Anche nei ristoranti del litorale e della città di Ravenna aderenti al progetto, ben 58 quest'anno, sono state consegnate e consumate cozze in gran quantità: ben oltre i 120 quintali. La sola società di pescatori di Marina di Ravenna ne ha consegnati 90 quintali, con un significativo incremento rispetto allo scorso anno.

La novità di quest'anno è stata quella di fare rete con le altre marine della costa emiliano-romagnola sotto l'ombrello del Festival del Mare. Questo ha consentito di rafforzare la proposta culturale dell'appuntamento con l'obiettivo di mettere al centro dell'attenzione dei cittadini e dei turisti la bontà del prodotto locale - ha dichiarato Nevio Ronconi a nome dell'organizzazione di Slow Food e Turism@ - inoltre l'obiettivo di coinvolgere la ristorazione locale ha raggiunto un numero record di addetti. Infine, la partecipazione attiva delle due cooperative di pescatori, La Romagnola e Nuovo Consolo, è stata fondamentale, piena e consapevole. Da ultimo, voglio ricordare il sostegno fondamentale del Comune di Ravenna che in questo modo intende promuovere l'economia legata alla pesca delle cozze e il turismo enogastronomico.

Enogastronomia 25.06.2018 0 commenti

Ti potrebbero interessare anche

300€ di premio
 Da Sava
 Vincitore del premio
 300€ di premio
 Sava

Sport

I 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 Rinaschia

Cronaca

I più letti della settimana

Autovelox. Duecento multe al giorno alla Stadijana dal 2 luglio arrivano a Coccolla e Castiglione

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

Tentato furto. Arrestato 18enne

[@estatesmentana](#)
[@gelaestatesmentana](#)

Conti, Carte, Mutui, Imp... Banca popolare dell'Em... Disposizioni - Innovazioni - Cerca - FCP Giustificati - Mare e gastronomia, La - Gastronomia, Festa del...

www.faezanotizie.it/.../2018/06/25/gastronomia-festa-delle-cozze-di-marina-di-ravenna-quasi-150-quintali-di-cozze-consumate.html

Valentini I vostri COMMENTI 10 Regole da seguire! Annunci CULTURALI 50% di SCONTI!

Faenzanotizie.it
 Ravennatidit.it | Emilianidit.it | Crostianidit.it | Pannegaronidit.it
 il quotidiano della tua città in tempo reale
 Faenza | Ravenna | Castel Bolognese | Porto Teseo | Salsomaggiore | Piossico | Fiumana | Fossano
 Cronaca | Politica | Sport | Economia | Cultura | Spettacolo | Altro
 Mercoledì 27 Giugno 2018 Newsletter / RSS / SCRIVI ALLA REDAZIONE

Banca IFIS Impresa
 Anticipo del credito. Fai il nostro test e scopri se la tua azienda è tra i profili finanziabili.

escarpe.it vedi >>

Webank.it Zero

ESSELUNGA FINO AL 27 GIUGNO 1+1 UNO LO PAGHI, L'ALTRO È GRATIS

Conti, Carte, Mutui, Imp... Banca popolare dell'Em... Disposizioni - Innovazioni - Cerca - FCP Giustificati - Mare e gastronomia, La - Gastronomia, Festa del...

www.faezanotizie.it/.../2018/06/25/gastronomia-festa-delle-cozze-di-marina-di-ravenna-quasi-150-quintali-di-cozze-consumate.html

Banca IFIS Impresa
 Anticipo del credito. Fai il nostro test e scopri se la tua azienda è tra i profili finanziabili.

COMMUNITY
 Redazione diffusa
 Info utili
 La città che...
 Opinione
 Le interviste
 Video
 Il parere dei lettori

ESSELUNGA
 INSALATA PER RISO PEPERLIZIA PONTI 350 g
 PREZZO € 2,99
1+1 GRATIS
 PREZZI € 2,99
ESSELUNGA S
 STRAORDINARIO QUOTIDIANO

Festa delle Cozze 2018
 Anche quest'anno la Festa delle Cozze di Marina di Ravenna è stata un successo. Un sabato sera affollato ai chioschi di Molo Dulmazia e al secolito Mercato del Pesce per degustare la Cozza di Marina di Ravenna, dallo spazio del PescatoriMare a quello di Slow Food, dal Foodtruck di Casa Spadoni e L'Acciuga, fino ai chioschi di FoToCatering/Amarisimo, dell'Associazione dei Ristoratori Ravennati e il Fanti Marina Centro.

Webank.it Zero Spese

Conti, Carte, Mutui, Imp... Banca popolare dell'Em... Disposizioni - Innovazioni - Cerca - FCP Giustificati - Mare e gastronomia, La - Gastronomia, Festa del...

www.faezanotizie.it/.../2018/06/25/gastronomia-festa-delle-cozze-di-marina-di-ravenna-quasi-150-quintali-di-cozze-consumate.html

Banca IFIS Impresa
 Anticipo del credito. Fai il nostro test e scopri se la tua azienda è tra i profili finanziabili.

TELEPASS PAY
 PAGA LA SOSTA CON L'APP TELEPASS PAY.
 ATTIVA ORA

APRI IL CONTO
 Messaggio promozionale Big. Informa su servizi.it

NOTIZIE FLASH
 "Il Cerchio delle Mamme", un incontro promosso dal Gruppo Allattando a Faenza
 Ecco il salotto delle mamme. la nuova iniziativa del Centro per le famiglie di Faenza
 Avvertita in Romagna una scossa sismica che ha colpito il Centro Italia

ESSELUNGA S
 STRAORDINARIO QUOTIDIANO
SCOPRI DI PIÙ

Tutto esaurito agli incontri con "lo chef e il pescatore" dove il pubblico ha potuto soddisfare la propria curiosità sulla singolare attività dei pescatori di cozze di Marina di Ravenna - una squadra di una quarantina di sammarinesi esperti - e soddisfare il palato con preparazioni sfiziose degli chef. Nei tre giorni hanno mostrato la loro bravura gli chef Marco Cavallucci, Matteo Sallarelli e Mattia Borroni, che oltre a preparare assaggi a base di cozze hanno dato alcuni spunti di cucina con abbinamenti sorprendenti e gustosissimi.
 Accanto all'Officina del Mercato del Pesce si sono svolte le visite guidate alla Sala Asta con i biologi marini di Cesha mentre, nella giornata di domenica, l'escursione in mare (sabato c'era mare grosso ed è stata riprogrammata il giorno successivo) organizzata con la collaborazione di ENI è stata un successo con lo scontro tutto esaurito. Vicino alla piattaforma Agostino B al largo di Marina di Ravenna si è potuto assistere all'immersione di un pescatore subacqueo e al sollevamento del carico di cozze in barca con la direzione delle operazioni da parte del presidente della cooperativa pescatori.
 Incontri, visite guidate, show cooking e degustazioni finalizzati a conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura della marineria sono parte fondamentale del Festival del Mare. L'appuntamento di Marina di Ravenna è infatti 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 luoghi e le marinerie della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Goro a Cattolica.
 Anche nei ristoranti del litorale e della città di Ravenna aderenti al progetto, ben 56 quest'anno, sono state consegnate e consumate cozze in gran quantità: ben oltre i 120 quintali. La sola società di pescatori di Marina di Ravenna ne ha consegnati 90 quintali, con un significativo incremento rispetto allo scorso anno.

Faenzanotizie.it
 Pagine a te e ad altri 13 amici

Conti, Carte, Mutui, Imp... Banca popolare dell'Em... Disposizioni - Innovazioni - Cerca - FCP Giustificati - Mare e gastronomia, La - Gastronomia, Festa del...

www.faezanotizie.it/.../2018/06/25/gastronomia-festa-delle-cozze-di-marina-di-ravenna-quasi-150-quintali-di-cozze-consumate.html

Banca IFIS Impresa
 Anticipo del credito. Fai il nostro test e scopri se la tua azienda è tra i profili finanziabili.

ESSELUNGA S
 STRAORDINARIO QUOTIDIANO
SCOPRI DI PIÙ

La novità di quest'anno è stata quella di fare rete con le altre marinerie della costa emiliano-romagnola sotto l'ombrello del Festival del Mare. Questo ha consentito di rafforzare la proposta culturale dell'appuntamento con l'obiettivo di mettere al centro dell'attenzione dei cittadini e dei turisti la bontà del prodotto locale - ha dichiarato Nevio Ronconi a nome dell'organizzazione di Slow Food e Tutti i frutti - inoltre l'obiettivo di coinvolgere la ristorazione locale ha raggiunto un numero record di adesioni. Infine, la partecipazione attiva delle due cooperative di pescatori, La Romagna e Nuovo Coniolo, è stata fondamentale, piena e consapevole. Da ultimo, voglio ricordare il sostegno fondamentale del Comune di Ravenna che in questo modo intende promuovere l'economia legata alla pesca delle cozze e il turismo enogastronomico.

Si illumina, controlla, gestisce la casa con una app. Tante funzioni, tanti colori.
 Arriva Brain Beghelli

Dove scegliere di vivere la parte più dinamica della popolazione?
 Scopri su EYU Fondazione EYU

Scopri come investire nei GSDI, i titoli a reddito fisso a basso rischio
 Fidelity International

San Leo ristoranti tipici - Menù del giorno a San Leo
 Osteria Elk, edere di San Leo vi propone i piatti del

0 Commenti [Commenta anche tu!](#)

0 piace **0** Condividi

Ti potrebbero interessare anche

Per la tua PUBBLICITÀ | I vostri COMMENTI | 10 Regole da seguire! | Annunci CULTURALI | 50% di SCONTI!

Lugonotizie.it

Ravennasocietà | Ravennatitoli | Ravennatitoli | Ravennatitoli

il quotidiano della tua città in tempo reale

Lugo | Albareto | Bagnavallo | Bagnara/Romagna | Cesena | Cotignola | Fagnano | Massa Lombarda | Rieti | Sant'Agata sul Sestiere | Rimini Romagna

Cronaca | Politica | Sport | Economia | Cultura | Spettacolo | Altro

Mercoledì 27 Giugno 2018 | Newsletter / RSS / SCRIVI ALLA REDAZIONE

Calzature da urlo | Con migliaia di stili delle migliori marche a disposizione, trova il paio giusto per te

Gastronomia. Festa delle Cozze di Marina di Ravenna: quasi 150 quintali di cozze consumate

Lunedì 25 Giugno 2018 - *Bianca Romagnolo*



Anche quest'anno la Festa delle Cozze di Marina di Ravenna è stata un successo. Un sabato sera affollato ai chioschi di Molo Dalmazio e al vecchio Mercato del Pesce per degustare la Cozza di Marina di Ravenna, dallo spazio dei Pescatori Akami a quello di Slow Food, dai Foodtruck di Casa Spadoni e L'Acciuga, fino ai chioschi di PerleCatering/Amarisimo, dell'Associazione dei Ristoratori Ravennati e i Fanti Manna Centro.

Questo dopo una partenza, il venerdì, all'insegna del maltempo e del freddo inaspettato per la stagione estiva. Anche la domenica vivace e continuativa la partecipazione di pubblico. Per soddisfare il piacere del palato degli amanti di cozze sono stati serviti direttamente alla festa ben 23 quintali di mitili. Il pubblico ha gradito anche il nuovo allestimento su Molo Dalmazio, con la più razionale disposizione delle aree di ristoro e la nuova illuminazione.

Tutto esaurito agli incontri con "lo chef e il pescatore" dove il pubblico ha potuto soddisfare la propria curiosità sulla singolare attività dei pescatori di cozze di Marina di Ravenna - una squadra di una quarantina di sommozzatori esperitissimi - e soddisfare il palato con preparazioni sfiziose degli chef. Nei tre giorni hanno mostrato la loro bravura gli chef Marco Cavallucci, Matteo Sabaroli e Marina Bonori, che oltre a preparare assaggi a base di cozze hanno dato alcuni spunti di cucina con abbonamenti sorprendenti e gustosissimi. Accanto all'Ateneo del Mercato del Pesce si sono svolte le visite guidate alla Sala Aste con i biologi marini di Cesna mentre, nella giornata di domenica, l'escursione in mare (sabato c'era mare grosso ed è stata riprogrammata il giorno successivo) organizzata con la collaborazione di ENI è stata un successo con lo scortato tutto esaurito. Vicino alla piattaforma Agostino-B al largo di Marina di Ravenna si è potuto assistere all'immersione di un pescatore subacqueo e al sollevamento del carico di cozze in barca con la descrizione delle operazioni da parte del presidente della cooperativa pescatori.

Redazione diffusa

Info utili

La città che...

L'opinione

Le interviste

Video

Il parere dei lettori

Mercoledì 10°

Giovedì 12°

NOTIZIE FLASH

Sabato, farmacia comunale aperta a Lugo per il Banco Farmaceutico 2017

Avvertita in Romagna una scossa sismica che ha colpito il Centro Italia

Allerta della Protezione civile per temperature estreme fino alle 9 di martedì

Lugonotizie.it 4897 "Mi piace"

Lugonotizie.it 11 "Mi piace"

10 giugno 2018

descrizione delle operazioni da parte del presidente della cooperativa pescatori

Incontri, visite guidate, show cooking e degustazioni finalizzati a conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura della mariniera sono parte fondamentale del Festival del Mare. L'appuntamento di Marina di Ravenna è infatti uno degli eventi fari del progetto Festival del Mare, rassegna itinerante alla scoperta delle Marinierie e dei prodotti tipici 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 bionghi e le marinierie della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Goro a Cattolica.

Anche nei ristoranti del litorale e della città di Ravenna aderenti al progetto, ben 56 quest'anno, sono state consumate e consumate cozze in gran quantità: ben oltre i 120 quintali. La sola società di pescatori di Marina di Ravenna ne ha consegnati 50 quintali, con un significativo incremento rispetto allo scorso anno.

La novità di quest'anno è stata quella di fare rete con le altre marinierie della costa emiliano-romagnola sotto l'ombrello del Festival del Mare. Questo ha consentito di rafforzare la proposta culturale dell'appuntamento con l'obiettivo di mettere al centro dell'attenzione dei cittadini e dei turisti la bontà del prodotto locale - ha dichiarato Nevio Ronconi a nome dell'organizzazione di Slow Food e TuttiFrutti - inoltre l'obiettivo di coinvolgere la ristorazione locale ha raggiunto un numero record di adesioni. Infine, la partecipazione attiva delle due cooperative di pescatori, La Romagnola e Nuovo Consus, è stata fondamentale, piena e consapevole. Da ultimo, voglio ricordare il sostegno fondamentale del Comune di Ravenna che in questo modo intende promuovere l'economia legata alla pesca delle cozze e il turismo enogastronomico.

0 Commenti | Commenta anche tu!

3 Mi piace | 0 Condividi | 0 Tweet

San Leo ristoranti tipici - Menù del giorno a San Leo

Ostena Belvedere di San Leo vi propone i piatti del giorno con prodotti tipici

Mazda CX-5 Esclusivo design | kodo | Tuo da 250 euro al mese | manutenzione

Gastronomia | Dal 22 al 24 giugno la quinta edizione della Festa delle Cozze di Marina di Ravenna

Festival del Mare | Favore esente per la promozione della gastronomia di Goro

Manutenzione | SPEEX

Per la tua PUBBLICITÀ Segui su FACEBOOK Diventa Fan Annunci CULTURALI 50% di SCONTI!

Romagnanotizie.

Espresso notizie | Fanzoni | Liberi | Legazione | C'è | Ristoranti | Cronaca | Festival

il quotidiano della tua città in tempo reale

Cronaca Politica Sport Economia Cultura Spettacolo Altro

Mercoledì 27 Giugno 2018

Newsletters / RSS / SCRIVI ALLA REDAZIONE

Gastronomia. Festa delle Cozze di Marina di Ravenna: quasi 150 quintali di cozze consumate

Lunedì 25 Giugno 2018



Festa delle Cozze 2018

Anche quest'anno la Festa delle Cozze di Marina di Ravenna è stata un successo. Un sabato sera affollato ai chioschi di Molo Dalmata e al vecchio Mercato del Pesce per degustare la Cozza di Marina di Ravenna, dallo spazio dei Pescatori Akami a quello di Slow Food, dal Foodtruck di Casa Spadoni e L'Acciuga, fino ai chioschi di PerleCatering, Annarissimo, dell'Associazione dei Ristoratori Ravennati e i Fami Marina Centro.

Questo dopo una partenza, il venerdì, all'insegna del maltempo e del freddo inaspettato per la stagione estiva. Anche la domenica vivace e continuativa la partecipazione di pubblico. Per soddisfare il piacere del palato degli amanti di cozze sono stati serviti direttamente alla festa ben 23 quintali di cozze. Il pubblico ha gradito anche il nuovo allestimento su Molo Dalmata, con la più razionale disposizione delle aree di ristoro e la nuova illuminazione.

Tutto esaurito agli incontri con "lo chef e il pescatore" dove il pubblico ha potuto soddisfare la propria curiosità sulla singolare attività dei pescatori di cozze di Marina di Ravenna - una squadra di una quarantina di sommozzatori esperti - e soddisfare il palato con preparazioni sfiziose degli chef. Nei tre giorni hanno mostrato la loro bravura gli chef Marco Cavallucci, Matteo Sabaroli e Italo Borroni, che oltre a preparare assaggi a base di cozze hanno dato alcuni spunti di cucina con abbonamenti sorprendenti e gustosissimi. Accanto all'Ateneo del Mercato del Pesce si sono svolte le visite guidate alla Sala Asta con i biologi marini di Cesha mentre, nella giornata di domenica, **Pescaluno in mare** (sabato c'era mare grosso ed è stata riprogrammata il giorno successivo) **organizzata con la collaborazione di ENI** è stata un successo con lo scortato tutto esaurito. Vicino alla piattaforma Agorino-B al largo di Marina di Ravenna si è potuto assistere all'immersione di un pescatore subacqueo e al sollevamento del carico di cozze in barca con la descrizione delle operazioni da parte del presidente della cooperativa pescatori.

- Redazione diffusa
- Info utili
- La città che...
- Opinione
- Le interviste
- Il parere dei lettori

Mercoledì 29° 13°
Giovedì 30° 15°

NOTIZIE FLASH

- Calcio Eccellenza / Castrocaro - Rimini si giocherà a Forlì allo stadio "Morgagni"
- Elicottero caduto: I funerali del riminese Gianmarco Zavoli e delle altre vittime sabato all'Aquila
- Anas: la SS 3Bis "Tiberina" riaperta ai mezzi pesanti

Romagnanotizie 25/6/2018

50 pezzi questa Pagina

Piace a 7 amici

Incontri, visite guidate, show cooking e degustazioni finalizzati a conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura della marinera sono parte fondamentale del Festival del Mare. L'appuntamento di Marina di Ravenna è infatti uno degli eventi Faro del progetto Festival del Mare, rassegna itinerante alla scoperta delle Marine 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 marine della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Goro a Cambrice.

Anche nei ristoranti del litorale e della città di Ravenna aderenti al progetto, ben 58 quest'anno, sono state consegnate e consumate cozze in gran quantità: ben oltre i 120 quintali. La sola società di pescatori di Marina di Ravenna ne ha consegnati 90 quintali, con un significativo incremento rispetto allo scorso anno.

La novità di quest'anno è stata quella di fare rete con le altre marine della costa emiliano-romagnola sotto l'ombrello del Festival del Mare. Questo ha consentito di rafforzare la proposta culturale dell'appuntamento con l'obiettivo di mettere al centro dell'attenzione dei cittadini e dei turisti la bontà del prodotto locale - ha dichiarato Nevio Ronconi a nome dell'organizzazione di Slow Food e Tuttifrutti - inoltre l'obiettivo di coinvolgere la ristorazione locale ha raggiunto un numero record di adesioni. Infine, la partecipazione attiva delle due cooperative di pescatori, La Romagnola e Nuovo Corniolo, è stata fondamentale, piena e consapevole. Da ultimo, voglio ricordare il sostegno fondamentale del Comune di Ravenna che in questo modo intende promuovere l'economia legata alla pesca delle cozze e il turismo enogastronomico.

Economia

0 Mi piace 0 Condivide

Ti potrebbero interessare anche

Al Ristorante Totò - Ristorante italiano
menu di carne e pesce dolci e pizze a pranzo e cena menu turistico

18/11/2017 17:22

Gastronomia. Di il 22 al 23 giugno la Festa delle Cozze di Marina di Ravenna. Festa delle Cozze di Marina di Ravenna

Un nuovo metodo per la cura della pelle 100% risultato naturale

Realizzato da EPEEK