

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.




EARTH DREAMS TECHNOLOGY

honda.it  Honda in Italia

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		

Ravennanotizie.it
IL QUOTIDIANO DELLA TUA CITTÀ IN TEMPO REALE

CRONACA POLITICA SPORT ECONOMIA CULTURA SPETTACOLO LA POSTA DEI LETTORI

Italia - Croazia in 4 Ore
Cattamaro Veloci di Ostia Fiume per il Mare Spazio 1500g A.R. in 50€ 4* Prenda

#centoaugurisp

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

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

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

- Associazione Ristoratori Ravennati
- Casa Spedoni
- Festa Marina Centro
- AlmarissimoPieta Catering
- L'Accogli

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 Marzetti, responsabile settore pesca AGCI Ravenna, Gabriele Zani, responsabile pesca Legacoop Romagna, Angela Cecchetti, il cucina Slow Food Ravenna, Mauro Zanetti, responsabile pesca Slow Food Emilia-Romagna, Silvio Aleotti, pescatore, Alessandro Gianstefani, pescatore

ORE 19:00 - **Abito Mercato del Pesce: LE STELLE RUCCONDANO 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 Cavallucci. 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 ittici della costa dell'Emilia-Romagna. Il progetto è finanziato da FIASI Costa Emilia-Romagna con i fondi FSE/PSR 2014-2020. L'obiettivo di tale azione, coordinata da DELTA 2000, è quello di valorizzare i borghi e le maniere della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Orio 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 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 naturisti!!!

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 Rinasca

Cronaca
I più letti della settimana

Autovox. Duecento multe al giorno alla Standiana, dal 2 luglio arrivano a Cocolica e Castiglione

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

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

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

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

Ravennanotizie.it

CRONACA POLITICA SPORT ECONOMIA CULTURA SPETTACOLO LA POSTA DEI LETTORI

dove un poco di conetti fornisce alle cozze ottimo e bo affinché possa diventare grosso e gustoso

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

- Associazione Ristoratori Ravennati
- Casa Spedoni
- Festa Marina Centro
- AlmarissimoPieta Catering
- L'Accogli

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 Marzetti, responsabile settore pesca AGCI Ravenna, Gabriele Zani, responsabile pesca Legacoop Romagna, Angela Cecchetti, il cucina Slow Food Ravenna, Mauro Zanetti, responsabile pesca Slow Food Emilia-Romagna, Silvio Aleotti, pescatore, Alessandro Gianstefani, pescatore

ORE 19:00 - **Abito Mercato del Pesce: LE STELLE RUCCONDANO 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 Cavallucci. 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 ittici della costa dell'Emilia-Romagna. Il progetto è finanziato da FIASI Costa Emilia-Romagna con i fondi FSE/PSR 2014-2020. L'obiettivo di tale azione, coordinata da DELTA 2000, è quello di valorizzare i borghi e le maniere della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Orio 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 posta dei lettori
I più letti della settimana

Calzature da urlo

300€

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 Rinasca

Cronaca
I più letti della settimana

Autovox. Duecento multe al giorno alla Standiana, dal 2 luglio arrivano a Cocolica e Castiglione

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

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

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

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

Ravennanotizie.it

CRONACA POLITICA SPORT ECONOMIA CULTURA SPETTACOLO LA POSTA DEI LETTORI

coordinata da DELTA 2000, è quello di valorizzare i borghi e le maniere della costa adriatica della regione sostenendo nuove appuntamenti Faro da Orio 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 valorizzazione e creare un valore aggiunto per i turisti. La manifestazione è a cura di TuttiTutti con la collaborazione di Slow Food Ravenna, con il patrocinio di AMA Associazione Mediorientale Acquasoliva, 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.

Appuntamenti, Enogastronomia 22/06/2018 6 commenti

È probabile interessare anche

Delestantoni. Dal 27 al 29 giugno la quarta edizione della Festa delle Cozze a M

Meno della Motorizzazione M5are. Giuste e bollette auto milite

Mare e gastronomia. La Tradizione della Festa delle Cozze di Marina di Ravenna 3...

Festa delle Cozze a Marina di Ravenna: un'occasione per il Mercato del Pesce

Spazio alla cucina. Una degustazione di ANCI. Anziani a Marina di Ravenna

Ecco un Autovox faccende. Sarà l'una?

CNA
ARTIGIANATO E IMPRESE
www.cna.it

Festa delle Cozze
22-23-24 giugno
2018
Marina di Ravenna