

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 Impegnativit.it 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

Airydress

#centoauguriesp esp

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

Martedì 26
25° 14°
Mercoledì 27
26° 16°
Meteo

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

Homepage Enquistoroma

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

Lunedì 25 Giugno 2018

Festa delle Cozze 2018

https://www.google.it/maps/@44.4111111,12.1111111,15z

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

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 all'Ateneo del Mercato del Pesce si sono svolte le visite guidate alla Sala Asola con i biologi marini di Ceslisa mentre, nella giornata di domenica, il **Pescatore in Mare** (sabato è di mare grosso ed è stata riprogrammata il giorno successivo) **organizzata con la collaborazione di ENI** è stata un successo con lo sfontato 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 fari del progetto Festival del Mare, rassegna inerente alla scoperta delle Marine 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 bisogni e le marine della costa adriatica della regione sostenendo nove 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.

"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".

Enquistoroma

0 Commenti ...Commenta anche tu!

2 Mi piace 3 Condividi

16:10 27/06/2018

Piace a te e ad altri 14 amici

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 FattiCattolani/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 mitili, il succo ha girato anche il nuovo assessorato su Molo Damazza, con la loro razionale disposizione e 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!



pubblico ha gradito anche il nuovo assessorato su Molo Damazza, con la pur 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 stocose 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 (stocato 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 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 Turmatura - 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 sconto
Mercedes-Benz

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 Rinasclia

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

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.

Faenzanotizie.it
Il quotidiano della tua città in tempo reale
Mercoledì 27 Giugno 2018

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.

Gastronomia, Festa delle Cozze di Marina di Ravenna: quasi 150 quintali di cozze consumate
Lunedì 25 Giugno 2018 *Rossana Esposito*

COMMUNITY
Redazione diffusa
Info utili
La città che...
L'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

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
SCOPRI DI PIÙ

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
SCOPRI DI PIÙ

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

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 nel GSDI, i titoli a reddito fisso a basso rischio
Fidelity International

0 Commenti [Commenta anche tu!](#)

0 piace 0 Condividi

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

Lugonotizie.it

Ravennasocietà | Fanzinatofidei | Corvianofidei | Romagnaavide
 il quotidiano della tua città in tempo reale

Lugo Albareto Bogliolo Bologna/Romagna Cesena Cotignola Fagnano Mass Lombardesi Rieti Sant'Agata sul Sessorio 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 Fanni 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 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 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 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
 8897 "Mi piace"
 11 Mi piace
 Più a te e 32 altri 13 anni

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 consegnate 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 Romagna 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 Farve esorta per la promozione dello sportacoste da Goro a Cattolica

Marina di Ravenna **SEPEEX**

