



**BE. CAR CONCESSIONARIA OPEL  
VI ASPETTA DAL 2 LUGLIO  
NELLA NUOVA SEDE A FORNACE ZARATTINI**

## Alla scoperta della cozza (e del mercato del pesce) di Marina di Ravenna

**Torna la festa tra degustazioni, punti ristoro ed escursione al largo per osservare i pescatori**



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 lungo weekend all'insegna di una cozza pregiata come quella 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 ravennati 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.

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 nell’Atrio del Mercato del Pesce.

...terranno incontri con i pescatori e con chef di talento, che nei tre giorni racconteranno le tecniche di pesca, l'utilizzo in cucina del pesce e proporranno assaggi di stuzzichini a base di cozze. Agli incontri si affiancano anche i giardini dell'ex Mercato del Pesce e allo stabulario, oltre a due workshop sul valore del patrimonio ittico e sulla tutela del nostro mare.

📍 tempo libero

È 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).

📍 tempo libero

**LABORATORIO URBANO**  
**Fiumi Uniti**  
*per tutti*

Comune di Ravenna  
CEAS R.A21  
res rete di educazione alla sostenibilità dell'Emilia-Romagna  
multiCentro CEAS  
La casa di Ravenna e Sestriera  
Ristorante - Agenzia  
Comune di Ravenna

**PODERE OASI DEL GUSTO**

CUCINA ROMAGNOLA di pesce su prenotazione  
EVENTI  
CERIMONIE

CENE AZIENDALI  
GIARDINO CON AREA BIMBI  
B&B

SCOPRI GLI EVENTI DELLA SETTIMANA!

Reclam È IN DISTRIBUZIONE

**Ravenna Festival Magazine**  
Edizione 2018

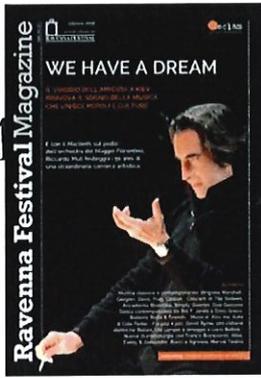
IN TUTTI GLI SPETTACOLI  
IN TUTTA LA ROMAGNA

CLICCA e SFOGLIA ONLINE

WE HAVE A DREAM  
IL VIAGGIO DELL'AMPIA A RIEV  
RINNOVA IL SOGNO DI UNA MUSICA  
CHE UNISCE POPOLY E CULTURE

Con il Festival su podio  
dell'orchestra del Maggio Fiorentino,  
Riccardo Muti festeggia il 20° anno di  
una straordinaria carriera artistica.

# RIVISTE RECLAM



© 2018 Ravenna&Dintorn

Reclam Edizioni e Comunicazione srl -via della Lirica 43, 48124 Ravenna

CF/PI e numero d'iscrizione del Registro delle Imprese di Ravenna: 02073810398

ISSN 2498-9827