

BANCHINA DI MOLO DALMAZIA E AREA MERCATO DEL PESCE

I CHIOSCHI DEI RISTORANTI

I ristoranti del territorio preparano le cozze di Marina di Ravenna
AGEOP e Associazione Ristoratori Ravennati

Casa Spadoni

A Spasso

Cucina del Condominio

Amarissimo

Fulèr - Storie di Gastronomia Romagnola

MERCATO DEL PESCE

Il Chiosco dei Pescatori di Marina

Al Chiosco dei Pescatori, davanti al Mercato del Pesce, si può degustare la Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna. I Pescatori delle Cooperative La Romagnola e Nuovo Conisub sono i protagonisti della raccolta subacquea delle cozze selvagge e i fornitori per la Festa e per la ristorazione.

I Pescatori di Marina gestiranno il loro spazio in collaborazione con

Fulèr - Storie di Gastronomia Romagnola

ATRIO MERCATO DEL PESCE

Al Mercato del Pesce è accessibile l'Atrio che viene dedicato agli incontri con esperti del settore, chef e pescatori per ascoltare i racconti sulla raccolta dei mitili, e degustare stuzzichini a base di cozze di Marina di Ravenna

ANTEPRIMA GIOVEDÌ 24 GIUGNO

20:30 Ristorante La Terrazza. Porto di Marinara - Marina di Ravenna.

CENA DI APERTURA

Con lo chef stellato Gianluca Gorini del ristorante "Da Gorini" di San Piero in Bagno (CheftoChef emiliaromagnacuochi)

a cura di Slow Food Ravenna e Circolo Aurora

La cozza selvaggia e il pescato di valle

solo su prenotazione € .75,00

Prenotazioni: 335 375212

organizzazione



patrocinio e contributo



patrocinio



media partner



Il programma della "Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna in Festa" è inserito nel calendario di Slow Fish organizzato da Slow Food a Genova, sia negli appuntamenti digitali (3-30 giugno) che negli eventi in presenza (1-4 luglio).

Lo Staff di Slow Food Ravenna cura una cena con la Cozza Selvaggia e con i prodotti delle Pialasse Ravennati. La cena si tiene sabato 3 luglio nel Bistrot Ancioa di Eataly Genova. Domenica 4 luglio alle ore 11,00 all'interno di Eataly si tiene un Laboratorio del Gusto con la Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna.

"L'iniziativa viene realizzata anche grazie ai contributi del IX Accordo di collaborazione tra Eni e Comune di Ravenna"



25 - 26 - 27 GIUGNO

Mercato del Pesce - Via Molo Dalmazia



8ª edizione

VENERDÌ 25 GIUGNO

16:00 - Atrio Mercato del Pesce

FILIERA E RICONOSCIBILITÀ DELLA COZZA SELVAGGIA

Dibattito che coinvolge i soggetti della filiera dal consumatore al pescatore

Massimo Cameliiani, assessore Attività produttive del Comune di Ravenna

Sauro Alleati, presidente Cooperativa La Romagnola

Simone D'Acunto, direttore CESTHA Centro Sperimentale per la Tutela degli

Habitat

Mauro Zanarini, Slow Food Ravenna

Sabrina Patuelli, Responsabile acquisti ittici di Coop Alleanza 3.0

17:00 - Atrio Mercato del Pesce

COZZA SELVAGGIA: DA PIDOCCHIO A PERLA*

Amministratori, pescatori e ristoratori si confrontano sulla valorizzazione del pescato locale dell'Adriatico

Massimo Cameliiani, assessore Attività produttive del Comune di Ravenna

Giulia Gulminelli, collaboratrice Fondazione Eni Enrico Mattei

Angelo Bencivenga, ricercatore Fondazione Eni Enrico Mattei

Sara Segati, biologa marina, presidente CESTHA - Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat

Sauro Alleati, presidente Cooperativa La Romagnola

Giuseppe Prioli, presidente Consorzio Mitilicoltori Emilia-Romagna

*Diretta in Streaming

18:00 - Atrio Mercato del Pesce

MITYLUS DANTIS

Incontro e Spettacolo di cucina nel quale chef qualificati si mettono in mostra svelando le tecniche e le ricette dei piatti preparati con prodotti locali.

Alessandro Dembech del ristorante Losco di Marina Romea e *Matteo Salbaroli* del ristorante Cucina del Condominio di Ravenna

(Gruppo RavennaFood/CheftoChef emiliaromagnacuochi)

Al termine degustazione. Evento a pagamento

19:00 Ristorante Marina Club presso Circolo Tennis Marina di Ravenna

COZZA: BIRRA O VINO. QUALE ABBINAMENTO?

Laboratorio Slow Food a quattro mani con *Laura Cardona* Chef del Marina Club e lo staff di cucina del “Circolo Aurora Osteria e Cultura” di Ravenna

SABATO 26 GIUGNO

17:00 - Atrio Mercato del Pesce

FILIERA E RICONOSCIBILITÀ DELLA COZZA SELVAGGIA*

Dibattito che coinvolge tutti i soggetti della filiera dal pescatore al consumatore per la riconoscibilità del prodotto di Marina di Ravenna dalla banchina del porto al banco del pescato nei supermercati e nelle pescherie

*Proiezione in Streaming (differita dell'incontro delle 16 del venerdì)

18:00 - Atrio Mercato del Pesce

MITYLUS DANTIS

Incontro e Spettacolo di cucina nel quale uno chef qualificato si mette in mostra svelando le tecniche e le ricette dei piatti che sta preparando con prodotti locali

Al termine degustazione. Evento a pagamento

Organizzato dalle Cooperative dei Pescatori con ricette dedicate a Dante.

Inferno, Purgatorio e Paradiso interpretati con tre ricette da *Mattia Borroni* del

Ristorante Alexander ed *Erica Liverani* di Raflo Sapori di Casa

(Gruppo RavennaFood/CheftoChef emiliaromagnacuochi)

Al termine degustazione

Evento a pagamento

18:00 - 19:00 Ex Sala Asta del Pesce

HAPPY HOUR CON LE TARTARUGHE

Il pasto serale delle tartarughe ospiti speciali in cura presso il Cestha (Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat), un centro che ha come missione, senza scopo di lucro, la ricerca per la protezione ambientale. La visita guidata è a cura del team di biologi del Cestha. L'esperienza è adatta a tutti e si svolge in chiave di educazione ambientale, per sensibilizzare sulle problematiche più attuali: spreco, uso corretto della plastica e rispetto dell'ambiente. Si incontrano da vicino le tartarughe in cura presso il centro, per scoprirne la storia, la diagnosi clinica, il processo di guarigione ed il rilascio in mare

Prenotazione tramite la piattaforma ravennaexperience.it

19:00 - Ristorante Marina Club presso Circolo Tennis Marina di Ravenna

I CICHETI CON “IPEOCI” (LE COZZE SELVAGGE)

Laboratorio Slow Food con *Galdino Zara* su i cicheti dei bacari veneziani, locali storici dall'atmosfera suggestiva, con assaggio di cicheti, ombre e do ciacole. In collaborazione con lo staff di cucina del “Circolo Aurora Osteria e Cultura” di Ravenna. L'essenza della cucina di laguna, che a Marina di Ravenna incontra la Cozza Selvaggia, viene proposta in piccoli locali con pochi posti a sedere, ma quello che sorprende è il banco pieno di cicheti preparati in continuazione. Andare per Bacari è un'usanza dei veneziani che consiste nella visita di almeno una decina di bacari per bere un'ombra abbinata ai cicheti del locale

Evento a pagamento - Prenotazioni: 335 375212

DOMENICA 27 GIUGNO

12:30 Padellone della Pialassa Baiona - PRANZO IN PIALASSA

Incontro conviviale con i prodotti della valle. Staff di cucina di Slow Food Ravenna.

Posti limitati. Esperienza a pagamento. Prenotazioni: 335 375212

16:30 - Mercato del Pesce di Marina di Ravenna

DAL MARE ALLA TAVOLA: LE OPPORTUNITÀ DI PESCA SOSTENIBILE E CONSUMO CONSAPEVOLE DELLE COZZE*

Iniziativa nell'ambito del progetto WILMA WILd Molluscs of Adriatic realizzato da Fondazione Flaminia e finanziato nell'ambito Piano di azione FLAG Costa Emilia Romagna - PO FEAMP 2014 2020 Priorità 4 Azione 4_A INFORMAZIONE - “Informazione per operatori pesca e collettività” Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

DAL MARE... LA COZZA SELVAGGIA* Tavola rotonda per presentare il mestiere degli operatori tecnici subacquei per la raccolta dei mitili e il progetto del marchio collettivo e successivi processi di certificazione della Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna. Conduce *Massimo Bellavista*, collaboratore FLAG Costa dell'Emilia-Romagna. Partecipano: *Antonio Penso*, Direttore Fondazione Flaminia; *Massimo Cameliiani*, Assessore attività produttive Comune di Ravenna; *Simone D'Acunto*, direttore CESTHA Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat; *Sauro Alleati*, presidente Cooperativa La Romagnola

17:30 - Ristorante Velico - ... ALLA TAVOLA: IL CONSUMO DI MITILI*

Origini ed evoluzione del consumo di mitili nell'Adriatico. *Massimiliano Petracci*, Professore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna. Mangiare cozze “sicure” in un panorama sempre più globalizzato. *Giuseppe Arcangeli*, Direttore del Centro specialistico ittico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe) . Posti limitati. Prenotazioni al 0544 34345 (ore ufficio)

18:00 Ristorante Velico - LABORATORIO GASTRONOMICO: LA CUCINA D'AUTORE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA COZZA SELVAGGIA DI MARINA DI RAVENNA* Laboratorio gastronomico a cura dello Chef *Alessandro Ferrini* del Ristorante Velico di Marina di Ravenna e *Mattia Borroni* del Ristorante Alexander di Ravenna (Gruppo RavennaFood/CheftoChef emiliaromagnacuochi). 'La cucina d'Autore' per la valorizzazione e un utilizzo consapevole della Cozza selvaggia di Marina di Ravenna”. Posti limitati. Prenotazioni al 0544 34345 (ore ufficio).

*Diretta in Streaming sulla pagina Facebook di Fondazione Flaminia



18:00 - 19:00 Ex Sala Asta del Pesce - HAPPY HOUR CON LE TARTARUGHE

prenotazione tramite la piattaforma ravennaexperience.it

19:00 - Ristorante Marina Club presso Circolo Tennis Marina di Ravenna

COZZA SELVAGGIA E VONGOLA VERACE NOSTRANA

Laboratorio Slow Food a quattro mani con la Chef *Laura Cardona* e con lo staff di cucina del “Circolo Aurora Osteria e Cultura” di Ravenna.