



PICCOLA E MEDIA PESCA "LA ROMAGNOLA" Soc.Coop.
Via Molo Dalmazia n.53
48122 MARINA DI RAVENNA
Tel. 0544 530933 - fax 0544 1690226
E-mail: info@cooperativalaromagnola.it
www.cooperativalaromagnola.it

Marina di Ravenna 27/12/2021

OGGETTO: RELAZIONE TECNICA CONCLUSIVA PROGETTO LA COZZA SELVATICA DI MARINA DI RAVENNA

Io sottoscritto Alleati Sauro, legale rappresentante della Società soc. coop Piccola e Media pesca la Romagnola, via Molo Dalmazia, 53 – 48122 Marina di Ravenna, in relazione al progetto "La Cozza Selvatica di Marina di Ravenna" – Bando Azione 1.C b) "Qualificazione delle produzioni e dei luoghi dove si svolge l'attività dell'operatore ittico – INTERVENTI IMMATERIALI finalizzati a qualificare le attività e i prodotti ittici nelle diverse fasi di lavorazione, promozione e commercializzazione" Piano di Azione FLAG Costa dell'Emilia-Romagna – Priorità 4 Mis. 4.63 PO FEAMP 2014/2020 – CUP E65I20000000007

dichiaro che

il progetto "La cozza Selvatica di Marina di Ravenna" si è concluso nel dicembre 2021 con il raggiungimento di tutti gli obiettivi prefissati e la realizzazione di tutte le attività preventivate.

Nel dettaglio, la creazione e certificazione di un marchio per i mitili selvatici pescati dalle cooperative La Romagnola e Nuovo Conisub, ha permesso la valorizzazione della qualità del prodotto ittico regionale, nonché la promozione di una chiara tracciabilità del prodotto pescato senza commistioni con quello allevato. In collaborazione con una rete di esperti scientifici ed enti locali si è valorizzato il pescato della marineria di Ravenna, valorizzandone le qualità di sostenibilità, generando ricadute positive del territorio locale ricompreso nell'area FLAG CER.

Le attività realizzate e concluse hanno fatto sì che si monitorasse scientificamente lo stock selvatico di *Mytilus galloprovincialis* e la qualità del prodotto pescato, con un apposito studio sul mantenimento in vivo a tre giorni degli esemplari. Tale studio specialistico per la caratterizzazione del prodotto "cozza selvatica" (Azione A – Relazione tecnico-scientifica allegata) ha fornito le basi per la creazione e registrazione del marchio "La Selvaggia di Marina di Ravenna" e la validazione dei regolamenti di produzione da parte di un organismo di controllo (Azioni B e C).

L'Azione D, di definizione della strategia di posizionamento del prodotto marchiato sul mercato ha suggerito una parte delle progettualità realizzate come attività di comunicazione e diffusione, nonché lo sviluppo di un preparato pilota utile a mantenere attiva la conoscenza del marchio e del prodotto locale anche nei mesi (ottobre-marzo) di assenza dal mercato della Selvaggia fresca (consolidamento della rete di vendita).



PICCOLA E MEDIA PESCA "LA ROMAGNOLA" Soc.Coop.
Via Molo Dalmazia n.53
48122 MARINA DI RAVENNA
Tel. 0544 530933 - fax 0544 1690226
E-mail: info@cooperativalaromagnola.it
www.cooperativalaromagnola.it

Le Azioni di diffusione sono ovviamente state realizzate anche attraverso un accurato studio dell'etichettatura del quale il logo definitivo ne è espressione. Si sottolinea la particolarità grafica che delinea la maiuscola del sostantivo Selvaggia come una delle tipiche incrostazioni presenti in abbondanza sulle valve delle cozze cresciute in stock selvatici.

Tra i successi, infine, dell'Azione di formazione e consolidamento della rete di vendita e commercializzazione (Azione E), si evidenziano, tra tutti, la presenza dei molluschi selvatici durante la stagione di raccolta nella catena di supermercati "Coop" e la conversione della tradizionale "Festa della Cozza" nella "Festa della Cozza Selvaggia" per la stagione 2021.

In ultimo, ma non di minore importanza, si sottolinea come, in output dell'Azione E, sia stato prodotto e sottoscritto da un'ampia platea di enti e soggetti territoriali, pubblici e privati, distributori e centri di ricerca, l'accordo per la valorizzazione del prodotto cozza di marina di Ravenna: "La Selvaggia di Marina di Ravenna", approvato con deliberazione di Giunta comunale p.v.n. 441 del 07/09/2021, in allegato.

Il Presidente



Studio ed analisi
specialistiche per la
caratterizzazione del
prodotto cozza
Selvaggia



Classificazione scientifica

Regno: Animalia

Phylum: Mollusca

Classe: Bivalvia

Ordine: Mytiloida

Famiglia: Mytilidae

Genere: Mytilus

Specie: *Mytilus galloprovincialis* (Lamarck, 1819)

DISTRIBUZIONE E HABITAT

Il *M. galloprovincialis* è presente nel Mar Mediterraneo, Mar Nero, Oceano Atlantico, dalla Manica fino alle coste del Marocco. Si trova generalmente nella zona infralitorale, dal limite superiore della zona intertidale fino a profondità di qualche metro, attaccato a materiali duri (rocce o pali) o a substrati relativamente mobili in sospensione (corde) ai quali aderisce per mezzo del bisso (Bandiera, 2006). Vive in comunità molto numerose, su rocce o substrati duri. La salinità di crescita è intorno al 28/34‰ (ottimale: 27/30‰) e l'optimum della temperatura è tra gli 8°C e i 25°C.

ANATOMIA

- Conchiglia

I Bivalvi sono caratterizzati dalla costante presenza di una conchiglia composta da due valve, da cui il nome; la conchiglia contiene il corpo compresso lateralmente, privo di capo e ricoperto ai lati dai due lembi del mantello che scendono dal dorso (Baccetti *et al*, 1994). La conchiglia è nera - bluastro, bombata e di forma quasi triangolare e costituita da carbonato di calcio, che il mollusco estrae dall'acqua.

Le valve sono separate dai relativi lobi del mantello e destinate a proteggere i visceri. La parte anteriore è quella appuntita, quella posteriore è quella arrotondata. Sulla parte esterna delle valve si osservano delle linee concentriche di forma ovale: sono le strisce di accrescimento. La parte interna si presenta di colore madreperlaceo e mostra le impronte delle inserzioni dei muscoli adduttori.

Le valve, unite da un legamento e da una cerniera, sono costituite da una matrice organica formata da proteine, mucopolisaccaridi e cristalli di carbonato di calcio, generalmente sotto forma di calcite o aragonite. Sono collegate dai muscoli adduttori che, attraversando il corpo da una parte all'altra, si inseriscono sulle parti anteriore e posteriore della loro porzione medio-dorsale. Essi agiscono in antagonismo con il legamento elastico e, contraendosi, determinano lo schiacciamento o lo stiramento del legamento e la chiusura delle valve. Tale posizione è normalmente mantenuta se l'animale è esposto temporaneamente all'aria, come avviene periodicamente nelle specie intertidali, o si trova in presenza di condizioni ambientali avverse da cui si difende isolandosi temporaneamente.



Mentre la chiusura delle valve è attiva, dovuta alla contrazione dei muscoli adduttori, l'apertura della conchiglia è determinata passivamente dal legamento elastico, per cui dopo la morte gli animali rimangono con le valve aperte (Bandiera, 2006). La presenza e lo sviluppo dei muscoli adduttori, valutabili anche dall'impronta sulla faccia interna della conchiglia, assume valore sistematico, come la disposizione ed il numero dei dentelli della cerniera (Cesari e Pellizzato, 1990).

- **Mantello**

Il mantello è una duplicatura cutanea, più o meno estesa tra il sacco dei visceri ed il piede, che delimita la cavità palleale e produce all'esterno la conchiglia. Il mantello racchiude completamente l'animale all'interno della conchiglia (Fantuzzi, 2004).

Le ciglia, localizzate sulla superficie interna del mantello svolgono un ruolo importante nel convogliare le particelle sulle branchie.

Periodicamente il materiale di scarto è espulso attraverso una chiusura forzata ed improvvisa delle valve, che garantisce una completa espulsione del materiale dalla cavità del mantello. Nei mitili il mantello contiene la maggior parte delle gonadi. I gameti si formano all'interno del mantello e sono trasportati lungo canali ciliati ai gonodotti, che terminano nella cavità del mantello. Dopo il rilascio dei gameti, il mantello diventa sottile e trasparente.

Il mantello svolge un importante ruolo nel bioaccumulo di metalli e contaminanti organici, anche se le branchie, il rene e la ghiandola digestiva sono considerati organi di accumulo più importanti (Fantuzzi, 2004).

- **Sifoni**

I bordi del mantello si prolungano formando dei sifoni o condotti per l'entrata e l'uscita dell'acqua: in tal modo distinguiamo un sifone inalante superiore, che nelle femmine permette anche l'ingresso dello sperma, e un sifone esalante inferiore con funzione escretoria (Fantuzzi, 2004).

In condizioni normali un mitilo di media dimensione, filtra all'incirca da 4 a 5 litri di acqua all'ora, ed è in grado di trattenere il 90% delle particelle contenute in essa, che rientrano nella gamma delle dimensioni filtrabili (2-5 micron) (Mengoli, 1998).

- **Piede**

Il piede si trova tra i lobi del mantello e appare come una formazione impari disposta lateralmente in mezzo alle branchie. Ha la forma di una piccola lingua, molto estensibile e la sua superficie ventrale è ricoperta di ciglia (Fantuzzi, 2004). È costituito da strati muscolari circolari e longitudinali.

Sulla linea medio-ventrale del piede si apre la ghiandola bissogena, la quale produce dei filamenti o bisso. Questi filamenti sono costituiti prevalentemente da aminoacidi e la loro abbondanza e resistenza dipende dallo stato fisiologico del mollusco. Il bisso rappresenta un ottimo adattamento ad un habitat con forti correnti che, di conseguenza, garantisce all'animale un'elevata capacità di filtrazione e rifornimento di ossigeno (Gaion, 2006).



Il piede ha anche una piccola capacità locomotoria. Infatti, quando l'animale vuole spostarsi si avvicina il più possibile al ciuffo del bisso, poi lancia dei nuovi filamenti nella direzione desiderata, passa il piede nei vecchi filamenti e man mano li rompe. Nei mitili adulti i filamenti raggiungono una lunghezza di 2-4 cm, hanno un diametro di 0,2-0,3 mm e sono attaccati con placche del diametro di 2-3 mm.

- **Apparato Muscolare**

L'apparato muscolare è costituito da due muscoli adduttori anteriori, un muscolo adduttore posteriore e dai muscoli retrattori del piede (Fantuzzi, 2004). I muscoli adduttori sono composti, nella maggior parte dei bivalvi, da fibre muscolari lisce di aspetto madreperlaceo e da fibre muscolari striate d'aspetto vitreo. La muscolatura liscia fornisce contrazioni lente e a basso consumo energetico, mentre invece quella striata dà luogo a contrazioni rapide ad alto consumo energetico. Sono queste ultime che presiedono alla chiusura rapida delle valve mentre le prime provvedono alla chiusura protratta per lunghi periodi di tempo. I muscoli adduttori presentano un'attività ritmica costituita da un periodo di rilassamento, che si effettua con lentezza e lascia una fessura tra le due valve, seguito da una contrazione rapida, che provoca la chiusura delle valve stesse. Entrambi i tipi di muscoli partecipano al realizzarsi di questo ritmo. Questi muscoli rivestono un ruolo importante nella sopravvivenza dei molluschi, infatti dalla chiusura delle valve dipende:

- la possibilità di potersi difendere dai predatori;
- la loro sopravvivenza dopo la depurazione, grazie alla possibilità di captare l'ossigeno atmosferico, a condizione che le loro branchie restino umide.

Da ciò deriva l'importanza di poter mantenere le valve più o meno chiuse per trattenere il liquido intervalvare, mantenendo così umide le branchie il più a lungo possibile (Fantuzzi, 2004).

- **Apparato Respiratorio**

La respirazione viene effettuata attraverso le branchie, che sono responsabili dell'interscambio gassoso, oltre a essere il luogo in cui si realizza la captazione delle particelle alimentari che penetrano nella cavità palleale.

Esse sono situate a sinistra ed a destra del corpo, e tra la massa viscerale ed il mantello; normalmente ve ne sono due su ciascun lato (Mengoli, 1998). Nei mitili hanno una struttura estremamente semplice di tipo filamentoso e vengono chiamate filibranchie.

Le branchie sono formate da filamenti più o meno lunghi che si diramano da un asse longitudinale. L'insieme di filamenti di una medesima linea forma una lamina branchiale. I filamenti branchiali sono rivestiti da un epitelio abbondantemente cigliato sulla superficie esterna, che serve per una corretta circolazione dell'acqua attraverso la branchia (Gaion, 2006). Attraverso le branchie i molluschi bivalvi sono in grado di captare, oltre all'ossigeno disciolto nell'acqua, anche altre sostanze disciolte, quali macromolecole e ioni, in quanto essi agiscono come un filtro nel quale

vengono trattenute le particelle alimentari attaccate al muco che la superficie delle branchie possiede. Per questa ragione, la superficie branchiale supera di molto le necessità respiratorie: ad esempio, un mitilo di 6-7cm di lunghezza possiede una superficie branchiale di 100-110 centimetri quadrati sebbene per la respirazione basterebbe il 5-10% di tale superficie (Gaion, 2006).

- Apparato Digerente

L'alimentazione dei molluschi bivalvi è microfaga, ossia a base plancton e di particelle organiche mantenute in sospensione nell'acqua (Mengoli, 1998).

La misurazione più comunemente usata per l'attività di filtrazione è "il tasso di filtrazione", che è definito come quel volume di acqua completamente eliminato in unità di tempo. Il tasso di filtrazione è frequentemente confuso con il tasso di ventilazione (tasso di pompaggio), che è il volume dell'acqua che passa attraverso le branchie in un'unità di tempo (Bayne, 1976).

Sono le ciglia laterali delle branchie a creare, con il loro battito, la corrente alimentare inalante. Il ritmo del battito, in un mitilo a esempio, è di 2-5 pulsazioni al secondo, che possono arrivare fino a 20 pulsazioni in acque calde e povere di O₂. Questa corrente formata dalle ciglia laterali è più che sufficiente ad assicurare la respirazione dell'individuo (Gaion, 2006).

Con le valve leggermente socchiuse, si produce una lieve corrente inalante che fornisce nuova acqua alla zona ventrale della cavità palleale. Questa corrente penetra nell'emibranchia passando tra i filamenti adiacenti; le ciglia fanno da setaccio trattenendo le particelle trasportate da detta corrente.

Le dimensioni delle particelle trattenute dalle ciglia latero-frontali, in generale, sono comprese tra un massimo di circa 400-500 micron e un diametro minimo di 1-5 micron. Al di sopra della dimensione massima, la penetrazione delle particelle nella cavità palleale è impedita dai bordi del mantello. Questa gamma di misure comprende un gran numero di batteri liberi (le cui dimensioni medie sono comprese tra 0,5-1 micron e 1-5 micron), particelle di argilla, organismi planctonici, larve e uova di un gran numero di specie, resti di organismi vegetali e animali. Le particelle trattenute dalle ciglia vengono mescolate nel muco secreto dalle cellule glandolari e trasportate verso i solchi alimentari. La raccolta delle particelle in sospensione nell'acqua avviene, quindi, tramite i filamenti branchiali: una volta captate, le particelle vengono dirette verso i solchi marginali o dorsali e convogliate verso i palpi labiali e la bocca. Le particelle alimentari, agglutinate all'interno di un cordone mucoso, penetrano nella bocca e vengono convogliate attraverso un breve esofago cigliato, che sbocca nello stomaco. Questo organo è circondato da una grande massa ghiandolare a funzioni digerenti: la ghiandola digerente o epatopancreas.

Lo stomaco ha due regioni chiaramente differenziate: quella dorsale, nella quale sboccano l'esofago ed i condotti della ghiandola digerente; e la regione ventrale a forma di sacca, nella quale si trova lo stilo cristallino, anch'essa ghiandolare, secernente una serie di enzimi, quali amilasi, cellulasi e lipasi. Questi enzimi vengono assorbiti dalla matrice proteica man a mano che questa si forma sul fondo della sacca. L'intestino, anch'esso cigliato, è relativamente lungo e forma varie anse nella zona stomacale della ghiandola, prolungandosi posteriormente verso il retto, il quale attraversa il



pericardio e il ventricolo, per sboccare nell'ano, situato all'altezza del muscolo adduttore posteriore, nella cavità soprabranchiale, da dove le feci vengono espulse all'esterno. Le feci, che contengono sia i residui della digestione intracellulare, sia le particelle parzialmente digerite che vengono poi respinte nello stomaco, sono relativamente compatte e dense, per cui si sedimentano rapidamente in acqua (Gaion, 2006).

- Apparato Riproduttore

I mitili sono animali a sessi separati, nei quali la fecondazione è esterna. Le femmine producono nelle ovaie una sostanza che, spargendosi nell'acqua di mare, provoca l'eiaculazione nei maschi vicini e, a sua volta, lo sperma eiaculato nell'acqua scatena nelle femmine la deposizione delle uova. Non vi è quindi copulazione e la fecondazione è esterna, oppure avviene nella cavità del mantello della madre (Gaion, 2006).

IL RUOLO DELLA TEMPERATURA NEL COMPORTAMENTO DEI MITILI

La temperatura è riconosciuta come una dei maggiori determinanti ambientali nell'attività e nel tasso di metabolismo degli organismi pecilotermi. I mitili, come molti altri invertebrati presenti nel litorale, sebbene apparentemente incapaci di regolare il loro tasso di accumulo o di perdita di calore dall'ambiente, sono abili a variare i loro tassi di respirazione e alimentazione, in modo tale da mantenersi relativamente indipendenti dalle temperature ambientali (Bayne, 1976).

Le risposte a istantanee variazioni di temperatura nel *M. edulis* sono state descritte da Widdows e Bayne (1971) e Widdows (1973a, b). Infatti, tra 5 e 20°C, la risposta ad una immediata riduzione di temperatura corrisponde un decremento nel tasso di filtrazione, mentre a un incremento della temperatura corrisponde un aumento del tasso di filtrazione (dati per cozze acclimatate a 15°C). Tuttavia, al di sopra dei 20°C, un animale acclimatato a 15°C risponde a elevate temperature riducendo il tasso di filtrazione.

Fry (1947) ha descritto i fattori letali come quelli che agiscono per distruggere l'integrità dell'organismo. Ulteriori studi mostrano che il limite letale può dipendere da sesso, età, (Ushakov, 1965), condizioni di nutrizione e stagione (Newell e Pye, 1970a). La procedura sperimentale utilizzata per determinare la temperatura letale prevedeva riscaldare o raffreddare l'organismo a velocità costante fino alla morte, però Fry (1947) evidenzia che ciò non consente alle due variabili, tempo e temperatura, di essere distinte. Tuttavia, la maggior parte dei limiti letali registrati in letteratura sono stati determinati in questo modo. Usando questa procedura, Henderson (1929) ha registrato la temperatura letale di 36,3°C per *Modiolus modiolus* e 40°C per *M. edulis*. Read e Cumming (1967) determinarono una temperatura letale più elevata di 27° per *M. edulis* aumentando la temperatura di un grado ogni 3,5 giorni. Wells e Gray (1960) fornirono una stima ecologicamente significativa, dichiarando che il limite meridionale di distribuzione per il *M. edulis* si verifica quando la temperatura media dell'acqua in estate è 26,7°C.

INDAGINI EFFETTUATE:

ATTIVITA' SUL CAMPO: VALUTAZIONE DEI POPOLAMENTI ASSOCIATI E QUALIFICAZIONE DELL'HABITAT

Per effettuare questo monitoraggio sono stati effettuati imbarchi nel corso della stagione di raccolta della cozza selvatica. Le uscite sono state svolte con l'appoggio tecnico delle otto barche appartenenti alle due Cooperative di pesca, "La Romagnola – Piccola e Media Pesca" e "Il Nuovo Conisub". Poiché le piattaforme sono suddivise tra tutte le barche, deputate alla pulizia dei piloni dalle cozze, l'imbarco su tutti i pescherecci ha permesso di avere un campione più ampio da vagliare.

L'indagine oggetto di studio è stata svolta attraverso una duplice metodologia:

- analisi visual census con ausilio fotografico in subacquea con strumentazione Canon G1 Mark III + scafandro WP-DC56.
- indagine post raccolta di campioni prelevati su banchi naturali

Il lavoro ha avuto come obiettivo la raccolta dati propedeutica alla valutazione dell'impatto della pesca sui popolamenti associati e per la qualificazione ecosistemica del particolare habitat sommerso.

ATTIVITA' DI ANALISI: VALUTAZIONE DELL'ANDAMENTO DELLO STOCK

L'analisi dati ha comportato il vaglio di tutti i registri di bordo delle otto barche, relativi agli anni di raccolta 2018, 2019, 2020 e 2021, al fine di valutare i dati storici-analitici del prodotto "Cozza Selvatica". È stato calcolato il quantitativo di cozze prelevate dalle singole piattaforme, per barca, per mese, ottenendo quindi un totale annuo di mitili raccolti per piattaforma, al fine di valutare la produttività. È stato inoltre esaminato l'andamento della produttività all'interno della stagione di raccolta e messo a confronto con il trend stagionale della temperatura media del mare alla profondità di 10 metri, con lo scopo di valutare una possibile correlazione.

ANALISI SPERIMENTALI:

Al fine di comprovare la qualità del prodotto e la sostenibilità della raccolta in termini di impatto sulla vitalità degli animali pescati, si è condotto uno studio sulla perdita di biomassa nel corso dei tre giorni successivi alla raccolta. Durante l'intera stagione di raccolta, ognuna delle otto barche ha

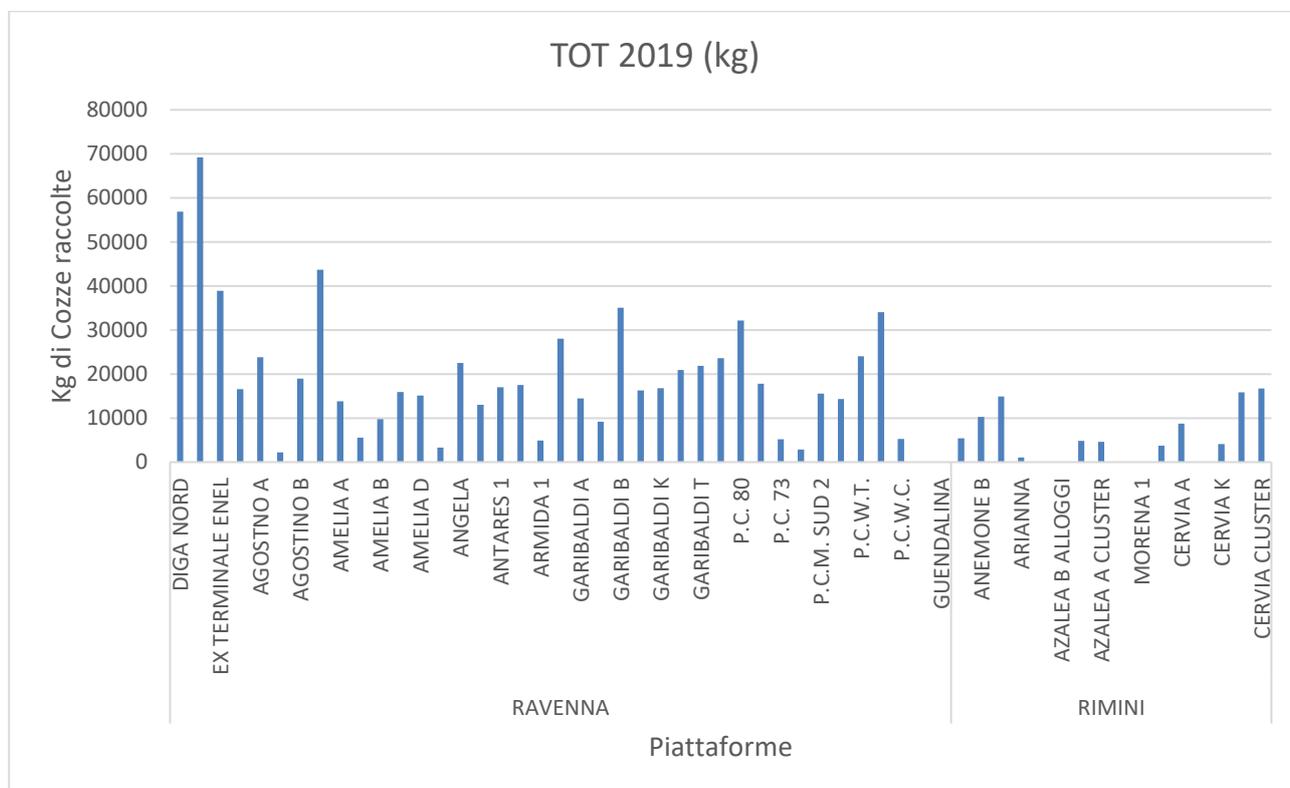
consegnato due sacchi di cozze, raccolte insieme sulla stessa piattaforma, nello stesso giorno, con peso iniziale random variabile tra i 5 kg e i 10 kg. I sacchi sono stati poi conservati in frigorifero a temperatura costante e pesati nei due giorni successivi. La perdita di biomassa è stata poi analizzata come percentuale di calo tra il primo e il secondo giorno, tra il secondo e il terzo e totale, tra il primo e il terzo.



RISULTATI

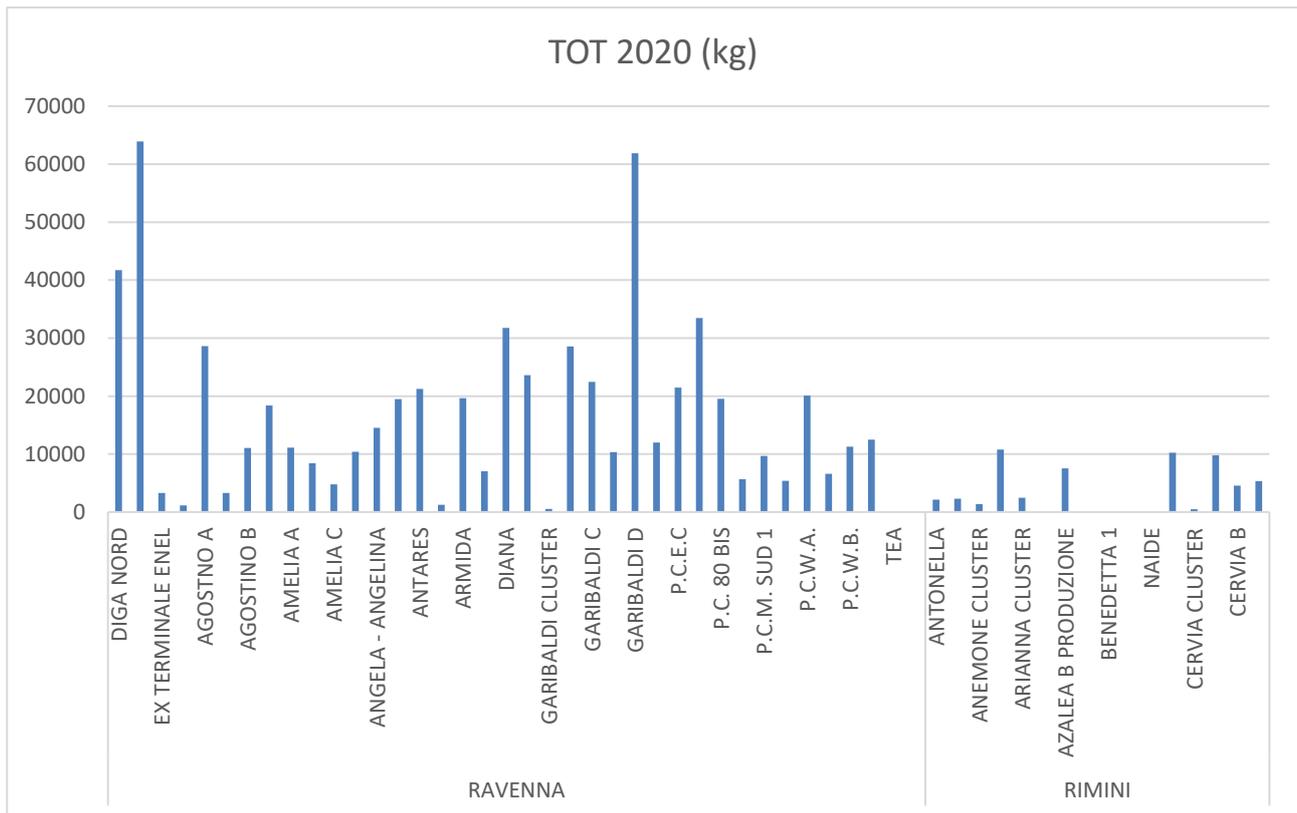
ANALISI DATI

Confrontando i dati di raccolta della cozza selvatica nei quattro anni presi in esame, ovvero dal 2018, al 2021, appare subito evidente come il 2019 sia stata l'annata più produttiva, con un totale annuo di 834.061 kg di raccolto. Il quantitativo maggiore di cozze è stato prelevato in Diga Sud e Diga Nord con, rispettivamente, 69.215 e 54.455 kg. Per quanto riguarda le piattaforme, invece, i quantitativi maggiori sono stati raccolti alla Agostino C, con 43.686 kg di mitili e, a seguire, alla Garibaldi B con 35.082 kg e alla P.C.W.B. con 34.030 kg. Tuttavia, ad eccezione delle Dighe Foranee e dei picchi di prelievo appena citati, si può notare come l'andamento di raccolta sia abbastanza omogeneo tra le piattaforme del Compartimento Marittimo Ravennate.



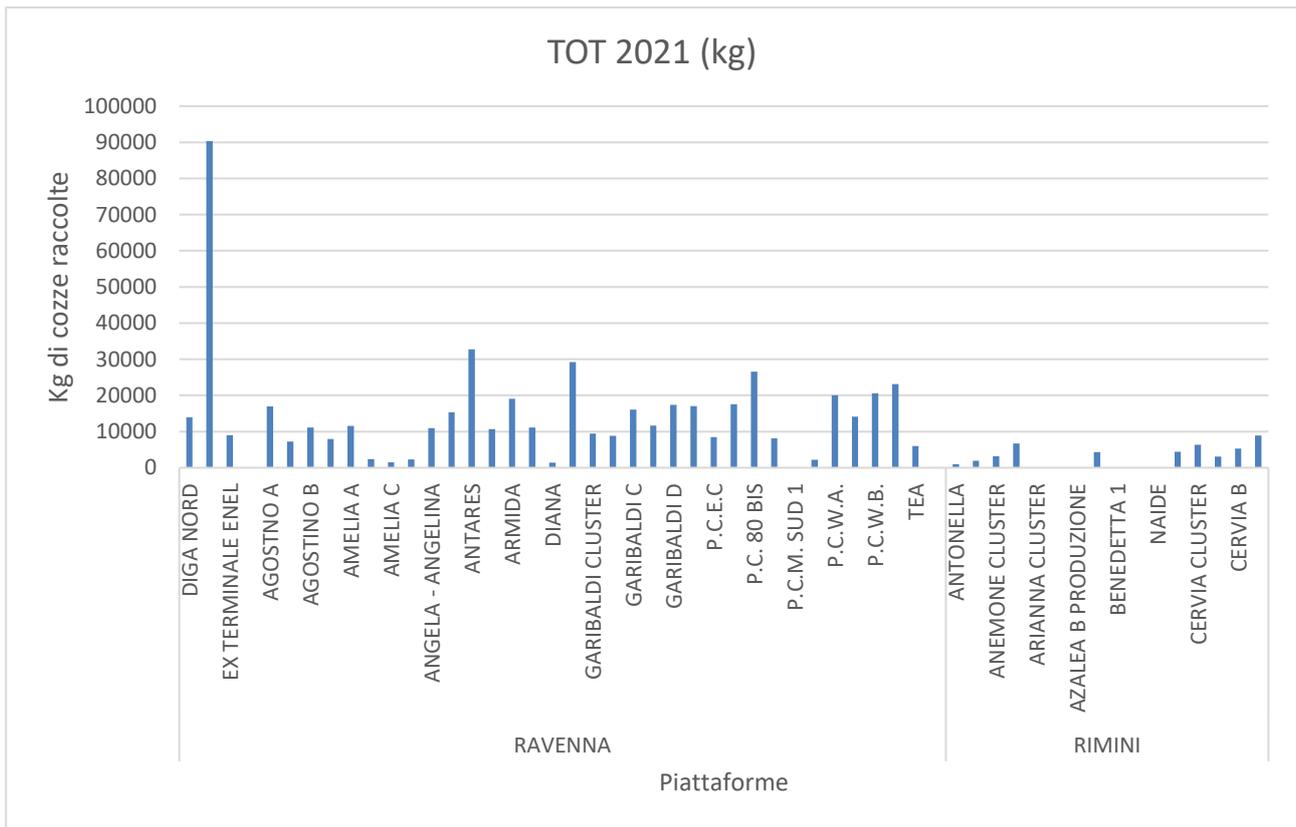
Per quantitativo raccolto, il 2020 risulta essere il secondo anno più produttivo, con un totale di 632.955 kg e due grossi picchi di prelievo in Diga Sud, con 63.911 kg e alla Garibaldi D, con 61.889 kg.





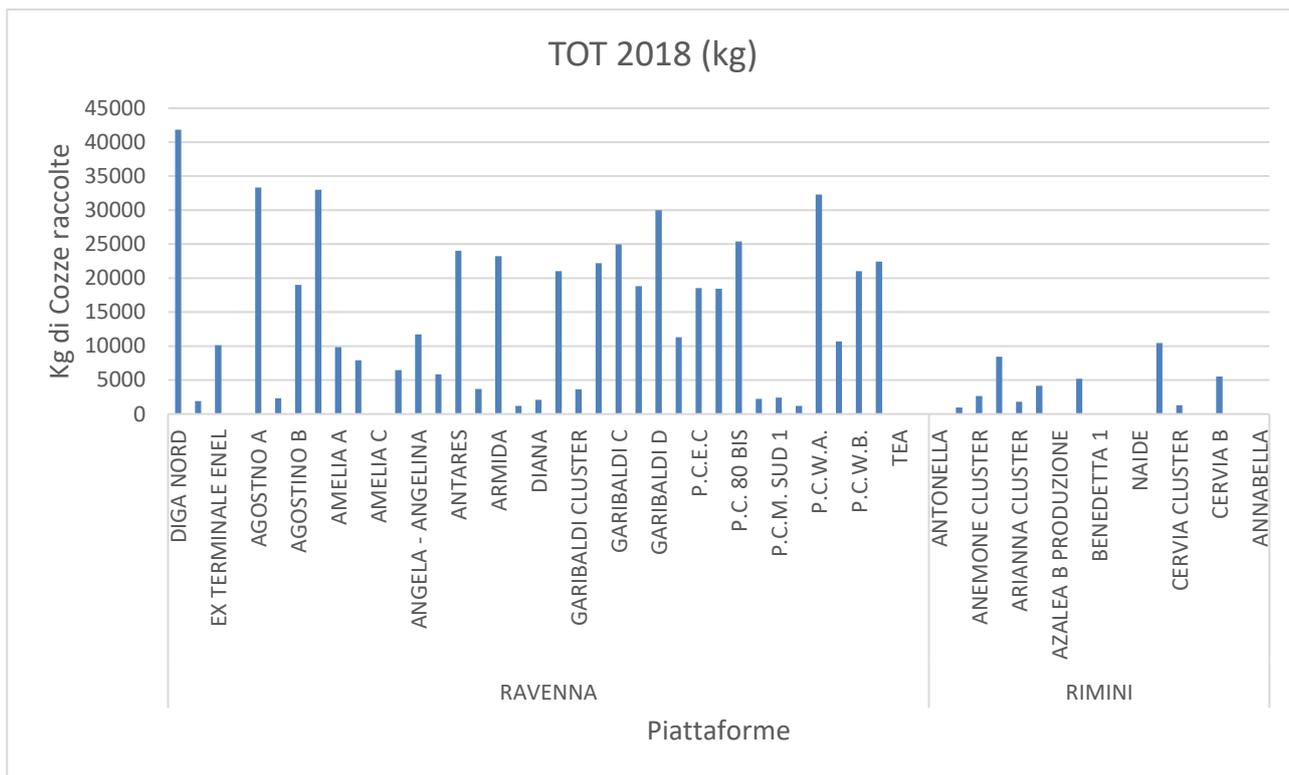
Segue l'annata del 2021, con una produttività di 577.403 kg. Il quantitativo maggiore è stato prelevato in Diga Sud, per un totale di 90.360 kg. In questo caso la differenza di produttività tra la Diga e le piattaforme è molto più marcata che nelle altre annate, tanto che il prelievo maggiore, che si ha all'Antares, è di 32.796 kg e, a seguire, alla Garibaldi A, con 29.192 kg.



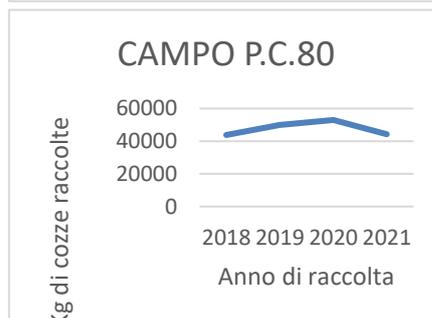
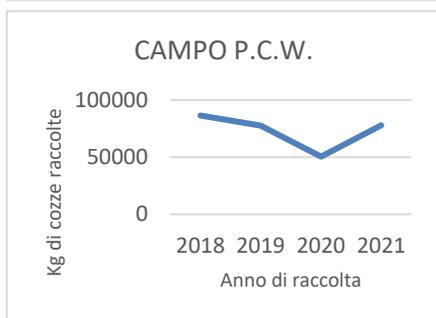
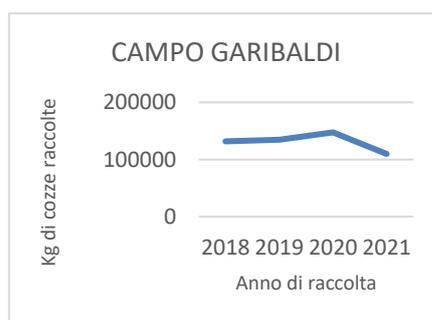
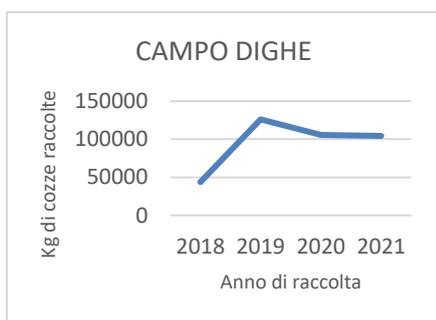


Il 2018 risulta essere, infine, l'anno meno produttivo, con un totale annuo di 564.780 kg. La quantità maggiore si riscontra in Diga Nord con 41.827 kg prelevati, mentre, per quanto riguarda le piattaforme, i maggiori quantitativi si ritrovano nelle Agostino A e C e nella P.C.W.A. con, rispettivamente, 33.348, 33.008 e 32.291 kg di mitili prelevati.





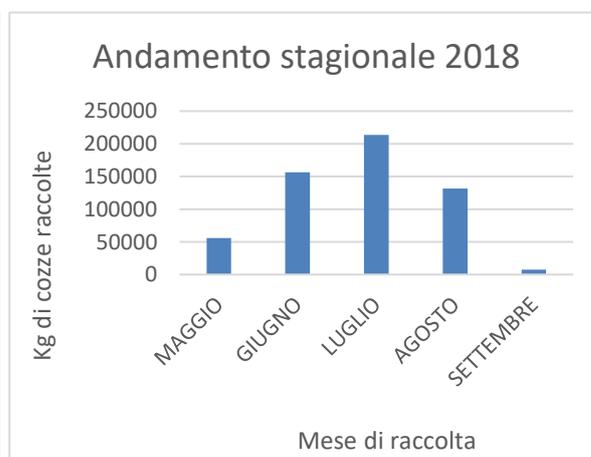
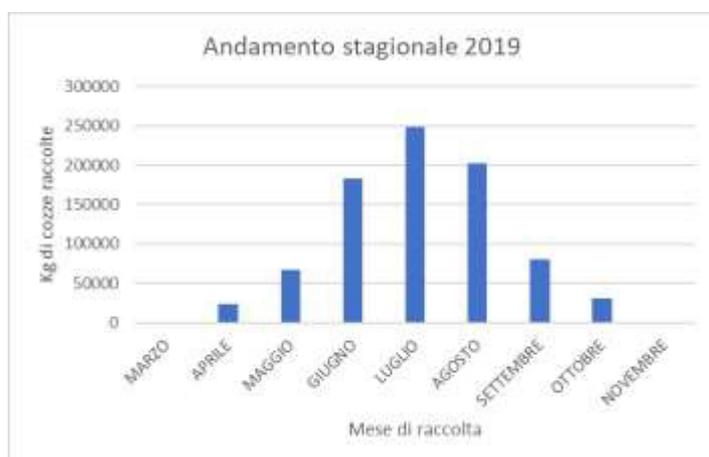
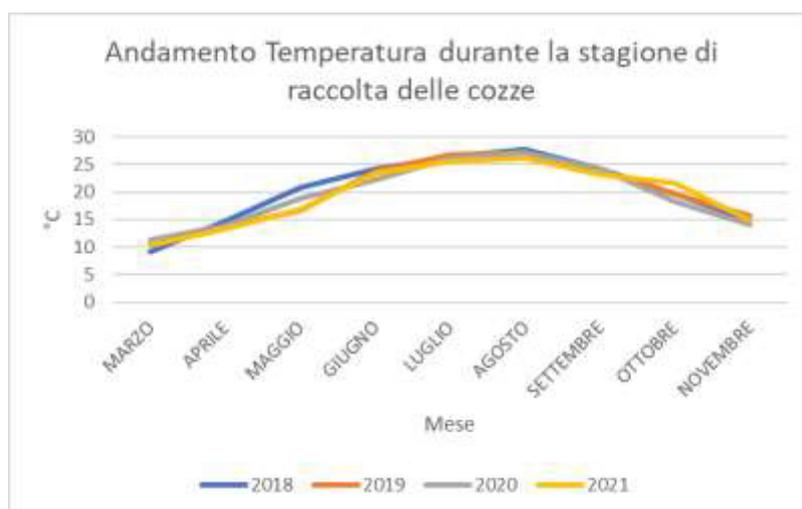
Poiché l'obiettivo di questa analisi è stato quello di valutare l'andamento dello stock naturale su più anni, sono stati analizzati in raffronto tra loro alcuni dei "campi" di raccolta, nei quali risiedono gli stessi stock. Considerando che l'oscillazione quantitativa della disponibilità della risorsa allo stato selvatici dipende da numerosi fattori, tra i quali temperatura, apporto di acque dolci, concentrazione del fitoplancton e forza del mare, il risultato dell'analisi denota come la disponibilità della risorsa non evidenzi calcoli tali da far supporre una crisi riproduttiva degli stock, segnalando anzi in alcuni casi, un leggero incremento.



STAGIONALITA'

Il ciclo vitale del *Mytilus galloprovincialis* è legato strettamente alla temperatura. Sono stati quindi incrociati i dati di raccolta con le temperature medie dell'acqua, registrate a 10 m di profondità nell'area di studio, durante i mesi di prelievo della cozza.

È interessante notare come si riscontri, in tutti gli anni di raccolta dati, la stessa tendenza stagionale del prelievo, evidenziando nei quattro anni un andamento a campana, che vede il suo picco nel mese di luglio, dove le temperature medie dell'acqua vanno dai 25,6°C del 2021 ai 26,8°C del 2019. Questo dato sembra essere conforme ai dati sulla biologia del *Mytilus galloprovincialis*, che vedono il suo optimum di crescita intorno ai 25-26°C. Al di sopra di queste temperature, diminuisce il tasso di filtrazione nell'acqua, di crescita e gli esemplari iniziano a morire e staccarsi dai piloni. Si nota, infatti, come al crescere della temperatura dell'acqua, in agosto, la produttività diminuisce e la curva della campana decresce rapidamente.



ANALISI PERDITA DI BIOMASSA

L'analisi dei dati di perdita di biomassa nelle cozze a tre giorni dalla raccolta ha mostrato che la perdita di vitalità degli esemplari, nonché l'influenza dello stress della raccolta su essa sono, nella raccolta della cozza selvatica, minime. Si evidenzia, infatti, come per convenzione la perdita di peso nelle cozze di allevamento sia attribuita ad una quota del 10% che si tramuta in un decremento del prezzo di vendita ai commercianti. L'analisi condotta sulle cozze selvagge indica invece che a tre giorni, questi animali registrano una perdita media inferiore al 6%, al secondo giorno solamente del 2%. I picchi di massima riscontrati oltre il 10% sono presumibilmente riferibili non tanto alle zone di origine del prodotto quanto alla metodologia di lavorazione a bordo. Le cozze provengono infatti da due barche che possiedono un particolare sistema di vallo differente dalla restante flotta peschereccia, che potrebbe influire sullo stress dell'animale e quindi sulla sua vitalità. Questa analisi pone i presupposti per una sua replica atta a definire l'effettiva percentuale di decremento del prodotto.

MOTO PESCHERECCIO	PIATTAFORMA	SACCO	DATE	PESI (KG)	PERDITA PESO % 1°-2° GIORNO	PERDITA PESO % 2°-3° GIORNO	PERDITA PESO % 1°-3° GIORNO
ANGELA II	P.C. 80	1	22/06/2020	9,7	2,06	//////////	2,78
			23/06/2020	9,5		0,74	
			24/06/2020	9,43	//////////		
		2	22/06/2020	9,5	0,53	//////////	0,58
			23/06/2020	9,45		0,05	
			24/06/2020	9,445	//////////		
FATIMA	CERVIA A	1	23/06/2020	8,454	1,17	//////////	1,88
			24/06/2020	8,355		0,72	
			25/06/2020	8,295	//////////		
		2	23/06/2020	8,48	3,24	//////////	4,42
			24/06/2020	8,205		1,22	
			25/06/2020	8,105	//////////		
RICCARDO	GARIBALDI T	1	29/06/2020	5,454	1,72	//////////	5,67
			30/06/2020	5,36		4,01	
			01/07/2020	5,145	//////////		
		2	29/06/2020	5,175	4,54	//////////	6,96
			30/06/2020	4,94		2,53	
			01/07/2020	4,815	//////////		
NEMO	DIANA	1	01/07/2020	4,94	3,24	//////////	12,2
			02/07/2020	4,78		9,1	
			03/07/2020	4,345	//////////		
		2	01/07/2020	5,105	1,67	//////////	11,26
			02/07/2020	5,02		9,76	
			03/07/2020	4,53	//////////		

MOTO PESCHERECCIO	PIATTAFORMA	SACCO	DATE	PESI (KG)	PERDITA PESO % 1°-2° GIORNO	PERDITA PESO % 2°-3° GIORNO	PERDITA PESO % 1°-3° GIORNO
LUIGI	AGOSTINO C	1	10/08/2020	5,345	3,46	//////////	7,58
			11/08/2020	5,16		4,26	
			12/08/2020	4,94	//////////		
		2	10/08/2020	5,35	4,67	//////////	6,92
			11/08/2020	5,1		2,35	
			12/08/2020	4,98	//////////		
TENDER	AMELIA D	1	08/10/2020	8,155	1,47	//////////	3,99
			09/10/2020	8,035		2,55	
			10/10/2020	7,83	//////////		
		2	08/10/2020	5,76	0,87	//////////	4,08
			09/10/2020	5,71		3,24	
			10/10/2020	5,525	//////////		

BIBLIOGRAFIA

- Andreotti V. – Studio dell'attività comportamentale delle valve di *Mytilus Galloprovincialis* tramite l'utilizzo di sensori Hall – Università degli studi di Cagliari 2012
- Baccetti B., Bedini C., Capanna E., Cobolli M., Ghirardelli E., Giusti F., Minelli A., Ricci N., Ruffo S., Sarà M., Zullini A., 1994 - Lineamenti di zoologia sistematica. Zanichelli. Bologna 200-212.
- Bandiera P., 2006 - Organismi acquatici e ambiente: meccanismi biochimici di interazione, risposta e adattamento. Univ. di Bologna.
- Bayne B.L., 1976 - Marine mussels: their ecology and physiology. Cambridge University Press: New York.
- Cesari P. and Pellizzato M., 1990 - *Tapes philippinarum* biologia e sperimentazione. ESAV 23-39.
- Fantuzzi N., 2004 - Importanza della diagnosi istopatologica nei molluschi bivalvi marini. Univ. di Bologna.
- Fry F. E. J., 1947 – Effects of the environment on animal activity. Univ. of Toronto Studies, Biological Series, No. 55. Publications of the Ontario Fish. Res. Lab., The Univ. of Toronto Press.
- Gaion A., 2006 - Valutazione degli effetti biologici della movimentazione di sabbie marine mediante l'utilizzo di biomarker cellulari in *Mytilus galloprovincialis*. Univ. di Pisa.
- Henderson J. T., 1929 – Lethal temperature of Lamellibranchiata. Contributions to Canadian Biol. and Fish. 4: 397-412.
- Mengoli A., 1998 - Aspetti morfo-funzionali dei mitili. Asl Ferrara.
- Newell R. C. and Pye V. I., 1970a – Seasonal changes in the effect of temperature on the oxygen consumption of the winkle *Littorina littorea* L. and mussel *Mytilus edulis* L. Comparative Biochemistry and Physiology. 34: 367-83.
- Read K.R.H., Cumming K.B., 1967 - *Thermal tolerance of the bivalve molluscs Modiolus modiolus (L), Mytilus edulis L. and Brachidontes demissus*. Dillwyn. Comp. Biochem. Physiol. 22: 149–155.
- Ushakov B. P., 1965 – Cellular resistance adaptation to temperature and thermostability of somatic cells with special reference to marine animals. Mar. Biol. 1: 153-60.
- Wells H. W. and Gray I. E., 1960 – The seasonal occurrence of *Mytilus edulis* on the Carolina coast as a result of transport around Cape Hatteras. Biol. Bulletin. Mar. Biol. Lab. Woods Hole, Mass. 119: 550-9.
- Widdows J. and Bayne B. L., 1971 – Temperature acclimation of *Mytilus edulis* with reference to its energy budget. J. of the Mar. Biological Association of the UK. 51: 827-43.
- Widdows J., 1973 b – The effect of temperature on the metabolism and activity of *Mytilus edulis* L., Netherlands J. of Sea Res. 7: 387-98.



Gruppo di lavoro

Dott.ssa Silvia Brandi

Dott. Beuloni Elia

TORPEDO SOC. COOP

Sauro Alleati

PICCOLA E MEDIA PESCA LA ROMAGNOLA SOC. COOP

Gianstefani Alessandro

NUOVO CONISUB

con la collaborazione di

Dott.ssa Sara Segati

ISTITUTO SCIENTIFICO CESTHA

Dott. Aguiari Leonardo

ISTITUTO SCIENTIFICO NATUREDULIS

Dott. Cristiano Da Rugna

ISTITUTO SCIENTIFICO ACQUARIO DI LIVORNO

RELAZIONE CONCLUSIVA

AZIONE E

Formazione e consolidamento della rete di vendita e commercializzazione del prodotto marchiato per lavorare sulla tracciabilità del prodotto.



Finalità e obiettivi dell'azione

Il presente lavoro ha avuto lo scopo di analizzare l'attuale rete di vendita della cozza Selvaggia, per individuare le criticità relative alla tracciabilità del prodotto, definire soluzioni efficaci ed attuarne in fase sperimentale talune.

L'attività si è svolta con raccolta e analisi di dati relativi alla produzione e al mercato della pesca della cozza di Marina, nonché all'impatto socio-economico relativo. Sulla base delle informazioni raccolte è stato possibile individuare alcuni punti di forza e criticità della filiera della cozza Selvaggia, tracciando una strategia utile alla valorizzazione e alla consolidazione del mercato ad esso legato.

Contesto

Una delle attività che, al giorno d'oggi, rientra tra quelle maggiormente applicate per la propria promozione da parte dei territori, è il marketing territoriale, ovvero quel "processo finalizzato alla creazione del valore per una collettività composta dall'insieme di individui che fruiscono di un territorio predeterminato nei suoi confini" (Cercola, 1999), migliorandone l'immagine che viene percepita attraverso la sua promozione. Una strategia efficace per la creazione di un brand favorevole è quella di legare il territorio alle sue risorse enogastronomiche. Il prodotto enogastronomico non va, tuttavia, inteso unicamente come bene alimentare, ma esso è espressione della storia, del paesaggio, delle persone e della cultura di un luogo nei suoi aspetti tangibili ed intangibili. La valorizzazione dei prodotti non deve, quindi, basarsi solo sulle produzioni e le aziende che producono quel prodotto, ma deve far emergere il valore culturale del territorio. La città di Ravenna ha la potenzialità per attuare tale strategia utilizzando il volano della Cozza Selvaggia: le cozze sono tra i prodotti "ittici" quelli che godono del maggior consenso tra i consumatori e la Selvaggia può divenire il simbolo dell'espressione ambivalente della città stessa, un unicum in grado di far coesistere sviluppo industriale (portuale) e protezione naturale. Va inoltre sottolineato come l'esperienza del cibo identifichi i prodotti tipici come espressione primaria della propria cultura e, quindi, come fattore di rilievo e distintivo su cui puntare per differenziarsi dai competitors. L'esperienza del cibo, quindi, non va intesa come semplice integrazione al viaggio quale occasione di piacere, bensì si rivela di fondamentale importanza nella misura in cui i piatti tipici sono stati ormai tradotti in vere attrazioni turistiche in grado di generare eventi come occasioni di consumo e caratterizzare l'identità locale.

La filiera attuale

Per la ricostruzione della filiera sono stati analizzati i seguenti aspetti:

- Volumi e valori della produzione locale
- I principali attori della filiera
- Domanda e offerta del mercato e stagionalità
- Analisi dei prezzi a vari livelli della filiera
- Come è organizzata la distribuzione

La Cozza Selvaggia ha un prezzo all'ingrosso che si aggira attorno ai 2,5 euro al kg. La sua filiera la vede risultare conferita presso i locali delle cooperative produttrici e da qui partire presso i centri di smistamento e rivendita, in generale i grossisti. Le acque in cui sorgono le piattaforme e dunque le cozze sono state, di recente, integralmente classificate come acque di categoria A, pertanto i mitili sono direttamente destinabili al consumo umano, senza sottostare ad un periodo di stabulazione. Il prodotto viene raccolto basandosi su quote definite precedentemente dalla suddivisione interna (tra le barche) della domanda. Questa pratica, dalla fortissima connotazione di sostenibilità, fa sì che il prodotto sbarcato sia interamente venduto senza che si produca un eccesso e quindi uno scarto.

Il comparto di produzione vede impiegati oltre quaranta lavoratori, tra pescatori ed amministrativi.

L'analisi delle criticità

Il risultato di questa disamina ha evidenziato due principali problematiche: una di "frode" applicata al prodotto ed una di scostamento del prodotto da una sua conoscenza al consumatore.

Riguardo al primo aspetto, che si interseca conseguentemente anche alla seconda criticità, si è ravvisato come uno dei problemi maggiori connessi alla cozza di Marina di Ravenna, sia quello della "dispersione" del prodotto che una volta arrivato al grossista subisce il rischio di essere mischiato volontariamente con altre tipologie di cozze e rivenduto con altre denominazioni, come ad esempio "cozza di fondale", arrivando al consumatore con una, di fatto, provenienza ignota.

Questo aspetto avviene poiché le attività di insacchettamento finale delle cozze selvagge non vengono effettuate direttamente dalle cooperative ma da ognuno dei rivenditori / grossisti, il quale applica anche la propria etichetta.

Le attività eseguite

Con l'obiettivo, quindi, di creare un maggiore controllo della filiera, a seguito di lunghe disamine, si è partiti con l'applicazione del marchio La Selvaggia su tutti i documenti di vendita e trasporto (in allegato copie):

- Certificati sanitari AUSL
- DDT (bolle di trasporto).

E' stato così creato un timbro e sono stati impaginati i documenti con il logo de La Selvaggia in intestazione.

Sono stati poi realizzati incontri bilaterali con i principali commercianti, per la definizione di un'attività pilota di consolidamento del marchio sulla rete di vendita, con la realizzazione in output della concessione di utilizzo del marchio in via sperimentale a tre rivenditori:

- ai punti vendita Coop Alleanza 3.0 nel banco del pesce fresco
- al grossista ROSOLANI, che si occupa altresì di rivendita al dettaglio
- alla pescheria ULISSE che distribuisce cozze Selvagge



A tutti è stato fornito materiale esplicativo sul prodotto La Selvaggia, utile per la promozione al pubblico, a seconda delle esigenze del rivenditore stesso. Nello specifico, ai rivenditori sono stati forniti Flyer (allegati in brand management) e alla catena COOP i contenuti per la realizzazione (obbligatoriamente interna per regole di cooperativa) del documento a seguire.



Locandina creata da Coop Adriatica con il materiale consegnato

La più grande innovazione, in termini di supporto al consolidamento della rete di vendita e tutela della tracciabilità, la si è realizzata con la progettazione e realizzazione pilota di un prodotto trasformato. Questo per rispondere ad una duplice finalità:

- dotarsi di uno strumento di promozione del prodotto a marchio anche in periodi in cui la raccolta è ferma;
- dotarsi di uno strumento utile a raccontare la stagionalità del prodotto e al tempo stesso in grado di incuriosire il consumatore, invogliandolo all'acquisto, nel periodo giusto, del prodotto fresco.

È stata così individuata, progettata e realizzata una partita di vasetti con due preparazioni:

- cozze al naturale
- sugo di cozze.

La presenza di questo lavorato ha contribuito alla promozione del marchio e quindi del prodotto, lungo tutto l'arco temporale di progetto e, al tempo stesso, ha raccolto l'interesse potenziale di una platea di rivenditori / distributori del settore food, lasciando a gestione delle cooperative la strada tracciata per lo sviluppo di un filone dalle potenzialità elevatissime.





Un successo dell'azione, infine, nonché del progetto stesso, è da segnalarsi attraverso la realizzazione di un accordo di valorizzazione, promozione e collaborazione per la tracciabilità, sottoscritto da un elenco di portatori di interesse del territorio, enti pubblici e privati, associazioni del settore food, cooperative di pesca centri di ricerca ed enti con finalità disseminative. L'obiettivo di questo accordo lo si deve ritrovare nella scelta di sviluppo di un piano di marketing territoriale condiviso, nell'ottica di ricaduta positiva per l'area FLAG locale, così come individuato già negli obiettivi di progetto.

Grazie, quindi, ad una serie di incontri, alla messa a disposizione di contenuti e accompagnando la sua stesura definitiva, con deliberazione di Giunta comunale p.v.n. 441 del 07/09/2021, è stato sottoscritto l'accordo di valorizzazione del prodotto "La Selvaggia di Marina di Ravenna" (in allegato).

Conclusioni

Il progetto concluso ha fornito una serie di elementi interessanti per la promozione di un territorio, legata alla presenza di un prodotto gastronomico, da oggi protetto da un marchio registrato.

Lo sviluppo di una serie di documenti e l'esecuzione dei processi di distribuzione garantiranno alla cozza Selvaggia una maggior tutela della sua tracciabilità, ma non riusciranno ad eliminare del tutto la problematica della contraffazione.

Le soluzioni per questa problematica potrebbero essere ritrovate in due attività, la creazione di una filiera di insacchettamento a gestione diretta delle cooperative e il conseguente utilizzo della tecnologia blockchain. Quest'ultima è un registro aperto di informazioni, che può essere utilizzato per tenere traccia delle transazioni e che viene scambiato e verificato su una rete peer to peer. In questo modo si creano registri digitali affidabili e trasparenti, ogni transazione o blocco viene trasmessa a tutti i partecipanti alla rete e deve essere verificata e una volta verificato il blocco viene aggiunto al registro o catena. È efficace per supportare il processo di tracciabilità.

Per valutare l'applicazione di questa tecnologia al prodotto Cozza, sono stati svolti diversi incontri preliminari con una Start-up attualmente partecipante all'incubatore ColaboRa, dai quali è emerso un forte interesse della società per un'applicazione pilota al prodotto La Selvaggia.

La strategia di promozione del prodotto, infine, potrebbe non limitarsi al solo marchio registrato. Nel corso degli ultimi anni, infatti, sono state sviluppate diverse iniziative di certificazione che potrebbero contribuire ad un ulteriore valore aggiunto della Selvaggia. Si segnala, in primis, il marchio DECO, creato dall'amministrazione comunale di Ravenna. La denominazione comunale è un riconoscimento che gli enti locali, i comuni, attribuiscono a quei prodotti ritenuti in qualche modo "tipici" o legati storicamente al luogo e che non hanno altri riconoscimenti, come Dop, Igp, ecc.

Il progetto Prizesh, infine, ha esaminato il pre-assessment di sostenibilità della Selvaggia, valutandolo tra i più positivi dell'Adriatico e come quello con il più alto potenziale di sviluppo.



RELAZIONE CONCLUSIVA

AZIONI F – G

Brand management



Premessa

La realizzazione degli interventi di Brand Management è andata oltre le iniziative previste in fase progettuale, per garantire una continuità di presenza del marchio nella comunicazione locale e nel territorio, con l'esecuzione di un numero di interventi notevole e, soprattutto, con la presenza e la partecipazione del marchio La Selvaggia ad innumerevoli iniziative collaterali del territorio.

Attività svolte

Si elenca di seguito un sunto delle principali iniziative / attività svolte, partendo dall'accurato studio e realizzazione che ha portato alla definizione del logo e della denominazione.

Denominazione

La scelta della denominazione la si è condotta individuando le due possibili alternative: selvatica e selvaggia, propendendo sulla seconda, migliore espressione del carattere di naturalità e crescita spontanea di questa cozza.

Logo (in allegato su dispositivo multimediale)

Il logo è l'espressione identitaria del prodotto e del marchio ad esso associato. Lo si è pensato in grado di ricalcare le principali caratteristiche che connotano il prodotto, propendendo per una forma che giocasse con le lettere della denominazione e le incrostazioni tipiche dei mitili cresciuti sui banchi selvatici.

I loghi sono stati forniti nei canonici formati digitali, raster e vettoriali, monocromatici e con pantone.



Slogan

È stato pensato uno slogan di prodotto, in grado di sintetizzare in una frase l'identità del prodotto:

*Nata negli abissi,
cresciuta libera,
raccolta a mano*

Materiale fotografico

Sono state realizzate e messe a disposizione due cartelle fotografiche (in allegato su dispositivo multimediale) delle fasi di raccolta e lavorazione, del prodotto e dell'habitat in cui si sviluppa.

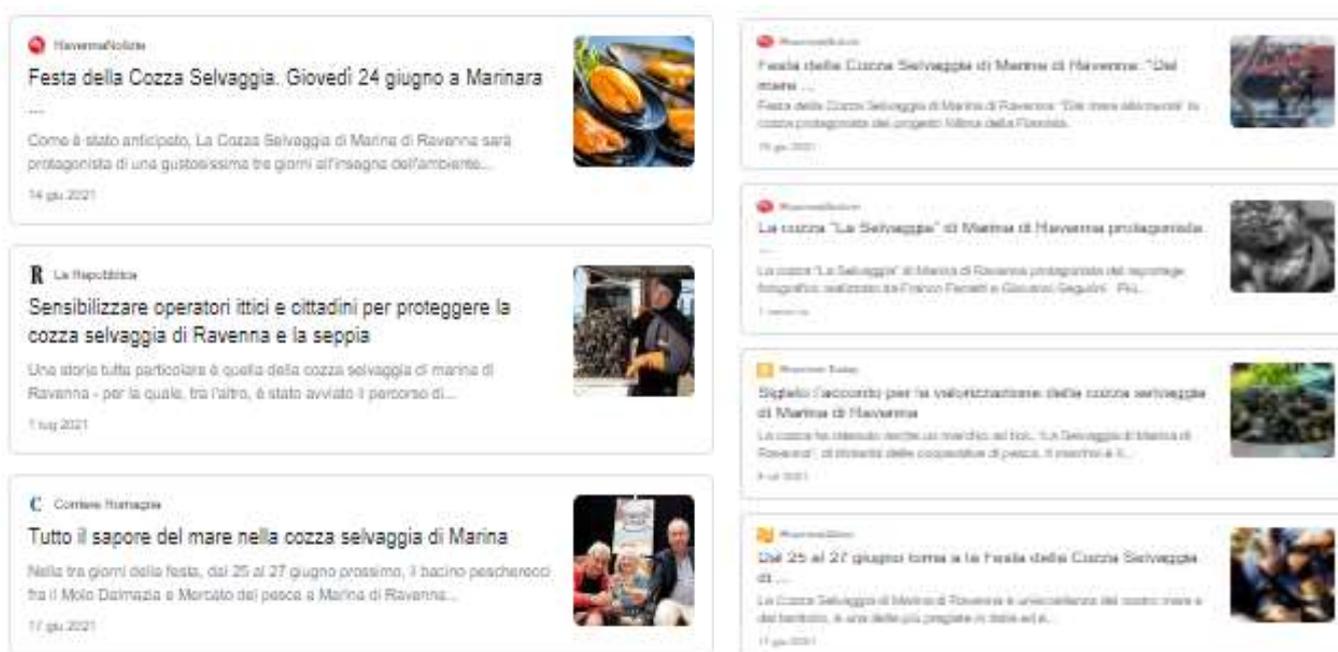
Sito e canali social

Sono stati realizzati:

- un sito web: www.lacozzaselvaggia.it
- canali social:
Facebook [@laselvaggiadimarinadiravenna](https://www.facebook.com/laselvaggiadimarinadiravenna) e Instagram [@la_selvaggia_di_marina_di_ra](https://www.instagram.com/la_selvaggia_di_marina_di_ra)

Comunicati stampa:

Si sono concordate periodiche uscite sui quotidiani locali che citassero il marchio





- sono stati concordati 3 comunicati stampa a pagamento su quotidiani - riviste / riviste tecniche specializzate di portata nazionale, programmati con pubblicazione studiata a ridosso della stagione di raccolta successiva a quella di registrazione del marchio:

un comunicato su “COSMOPOLITAN”
 due comunicati su “IL PESCE”

- sono state concordate 2 pagine pubblicitarie di promozione del prodotto marchiato sulla rivista tecnica specialistica a livello nazionale “IL PESCE”, programmate con pubblicazione studiata a ridosso della stagione di raccolta successiva a quella di registrazione del marchio.

Eventi dedicati:

sono stati realizzati 6 eventi dedicati alla cozza Selvaggia (fogli firme in allegato) rivolti sia alla cittadinanza tutta che con finalità didattiche formative a gruppi turistici in soggiorno nella località con il coinvolgimento totale di circa 100 partecipanti

In particolare, sono stati eseguiti 5 eventi didattici rivolti ad under 30 provenienti da settori di studio inerenti, in collaborazione con un ente del terzo settore locale gestore della loro vacanza studio, all’interno del quale sono state presentate le caratteristiche del prodotto, integrandole con una degustazione.

Un evento rivolto alla cittadinanza (su prenotazione) di presentazione del lavorato in vasetto, utile, come già detto, alla disseminazione della stagionalità del prodotto e per mantenere un legame del territorio con il prodotto, anche in assenza di disponibilità del fresco (si veda azione E).



Marina di Ravenna, aperitivo al tramonto al bacino pescherecci per gustare la Cozza Selvaggia, che diventa anche souvenir per i turisti

di Redazione - 12 Agosto 2021 - 9:52

Commenta Stampa Invia notizia 1 min

Più informazioni su Ravenna



Altre iniziative di promozione della cozza Selvaggia

- Coinvolgimento di uno chef influencer nel racconto della storia produttiva della Selvaggia https://www.instagram.com/reel/CSol79oDJmn/?utm_medium=copy_link
- Partecipazione della Selvaggia al programma radiofonico Mangia Bevi Ama dell'emittente radiofonica Radio Studio Delta
- Partecipazione della Selvaggia al programma televisivo della conduttrice Chiara Maci: L'Italia a Morsi

RAVENNA IN TV



Chiara Maci a Ravenna per girare una puntata de "L'Italia a Morsi", il programma televisivo in onda su Food Network

di Redazione - 14 Giugno 2021 - 18:25

Stampa Invia notizia 1 min

Più informazioni su





- Partecipazione della Selvaggia a tutte le iniziative della Sagra della cozza, che nella sua ottava stagione, svoltasi nel 2021, è appunto divenuta La Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna in Festa



- Partecipazione della Selvaggia alla manifestazione ItineRa, in particolare all'evento Trebbi di Mare



- Partecipazione della Selvaggia al SEALOGY 2021, presso la fiera di Ferrara, all'interno di ben due stand: presso lo stand del Comune di Ravenna – Progetto ADRIREEF presso lo stand della Casa Del Pescatore di Cesenatico
- Partecipazione della Selvaggia a numerose altre iniziative sul territorio, utili a disseminare e far conoscere il neocostituito marchio, quali, a titolo non esaustivo, mostra fotografica presso Palazzo Rasponi (RA), video di emittenti web, eventi di presentazione e/o degustazione del prodotto riservate alle sole cariche istituzionali (Comune, Parco del Delta, ecc), Sapore di Sale – Cervia 2021, ecc.
- Per l'azione G sono stati realizzati, oltre al Logo, i volantini allegati e roll-up in esposizione negli eventi citati, sui quali è stata applicata la dicitura di indicazione del progetto e del sostegno economico.

*Nata negli abissi,
cresciuta libera,
raccolta a mano.*

LA COZZA SELVAGGIA

MARINA DI RAVENNA

LA STORIA
La Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna è un prodotto unico nel suo genere, in continuo dialogo con il mare e la natura, perché non arriva da un processo di allevamento. La Selvaggia nasce dai banchi naturali presenti nelle acque al largo della costa romagnola e nasce il suo ciclo di vita libero, sostenuto naturalmente ai giorni nostri dai banchi naturali marittimi che si rinnovano ogni anno e ogni stagione, garantendo un alto livello di qualità e di sicurezza.

IL PERIODO
Coglie il suo ciclo riproduttivo tipico in una, periodo nel quale arriva alla taglia commerciale di 10mm. La sua stagione di raccolta inizia con la fine della primavera e, a seconda delle condizioni di sviluppo dei banchi naturali, può protrarsi al massimo fino alla fine di settembre.

IL SUO HABITAT
La Selvaggia cresce in acque profonde al largo della costa, fino a una profondità di 12 metri sotto il livello della superficie. Si sviluppa in un habitat importante per l'Albanella, specie protetta e di interesse di alto valore ambientale. Le attività di raccolta sono svolte in modo sostenibile, con le tecniche e i metodi tradizionali, garantendo la qualità e la sicurezza del prodotto.

www.laselvaggia.it

Via Molo Colonna, 10/11
48013 Marina di Ravenna (RA)

*Nata negli abissi,
cresciuta libera,
raccolta a mano.*

LA COZZA SELVAGGIA

MARINA DI RAVENNA

La Selvaggia
MAREMARE

