

Gli allevatori prestano grande attenzione sia agli aspetti qualitativi della **COZZA ROMAGNOLA**, sia a quelli ambientali. Consapevoli che la sostenibilità è oggi un valore imprescindibile.

qualità

Da più di quarant'anni i molluscoltori dell'Emilia-Romagna lavorano con passione e attenzione per portare sulle tavole di tutta Europa un prodotto d'eccellenza: la **COZZA ROMAGNOLA**.

Graphic Design: valerio.denticoli@tin.it

Photo Credit: Juan Martin Balgorria - Sunset Comunicazione

Progetto finanziato nell'ambito del Piano di azione del 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

 **legacoop** | associazione distrettuale  
**agroalimentare** | Nord Italia

ancaer@tin.it

 **MARE**

mare@coopmare.com

 **legacoop** | associazione distrettuale  
**agroalimentare** | Nord Italia

 **MARE**

# d'Ittico

pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna



 **FLAG-COSTA**  
**DELL'EMILIA-ROMAGNA**

 **Unione Europea**

 **mipaaf**  
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

 **FEAMP**  
PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca

 **Regione Emilia-Romagna**  
Direzioni Generali Agricoltura, Pesca e Pesca Acquacoltura  
Programmazione e Sviluppo Locali e Regionali

La salvaguardia del mare  
è la nostra priorità,  
perciò la sostenibilità  
dell'acquacoltura  
è il nostro primo obiettivo.



L'allevamento si limita alla cura  
delle fasi d'accrescimento,  
perché le cozze si alimentano  
solo del fitoplancton presente  
naturalmente nell'acqua  
e non necessitano di altro tipo  
di apporto esterno.

La **COZZA ROMAGNOLA**  
è naturalmente biologica  
ed è una delle fonti proteiche  
animali con il più basso livello  
di emissioni di CO<sub>2</sub>, rappresenta  
inoltre una fonte di acidi grassi  
omega-3, fitosteroli e altri  
micronutrienti chiave come  
vitamina B-12 e ferro.

*sostenibilità*