

Eventi

26 Giugno 2020

Festa on line per la cozza di Marina di Ravenna

Dal 26 al 28 giugno chioschi, ristoranti e banchi del pescato protagonisti dell'edizione 2020



26 Giugno 2020 Chioschi, ristoranti e banchi del pescato on line saranno i protagonisti della edizione 2020 della Festa della cozza di Marina di Ravenna versione Smart che si tiene da oggi a domenica 28 giugno. Infatti, l'emergenza Coronavirus non consente un evento all'aperto a Marina di Ravenna come gli altri anni.

Ieri sera la **cena inaugurale** al Ristorante Molinetto di Punta Marina, con le cozze preparate alla maniera belga. La cena è stata organizzata da Slow Food Ravenna e di fatto ha dato il via al progetto di gemellaggio con la condotta Slow Food di Bruxelles che decollerà l'anno prossimo, come annunciato da Mauro Zanarini nel corso della presentazione avvenuta al Mercato Coperto di Ravenna. Dove, tra l'altro, lo chef di Casa Spadoni Marco Cavallucci ha proposto un assaggio di risotto con cozze di Marina di Ravenna, pecorino romano, spuma di aglio fermentato.

I **6 chioschi on line** sono gestiti da Akâmì Casa&Bottega e Brancaloneone, i ristoranti Ca' del Pino e Mercato Coperto, l'osteria L'Acciuga, i ristoranti pizzeria Molinetto e Naif. Ogni ristoratore presenterà sul sito il menu a base di cozze di Marina di Ravenna, il cliente ordinerà il piatto che potrà ricevere a domicilio o ritirarlo in modalità asporto.

A questi chioschi, si aggiungono **56 ristoranti del territorio** (da Casal Borsetti a Lido di Savio, passando per Ravenna città) che durante la settimana della festa e anche dopo propongono nei loro menù la Cozza di Marina di Ravenna con la creazione di piatti dedicati. I clienti potranno recarsi al ristorante e, dove è possibile, scegliere l'asporto.

Un'area del sito è dedicata ai **banchi del pescato** delle pescherie e dei supermercati, che aderiscono al progetto con l'impegno di proporre le cozze di Marina di Ravenna.

A dare un tocco internazionale alla festa sarà appunto la cena inaugurale, con un piatto (anzi, un pentolino) a base di cozze preparate seguendo la ricetta che i belgi amano consumare maggiormente nei loro ristoranti. La ricetta sarà preparata dai cuochi del Molinetto: La cozza nel pentolino servita con patatine fritte, maionese e birra. E il pentolino verrà regalato ai commensali a fine serata.

A queste iniziative, si aggiungono gli **Show Cooking** online dei cuochi che propongono l'esecuzione di

loro ricette e gli **incontri** con i pescatori, con Slow Food e i conoscitori delle problematiche della pesca, del valore del pescato, dell'esperienza e della professionalità dei pescatori subacquei.

Viene, inoltre, lanciato il **contest #ILMIOPIATTODICOZZE** che premierà il piatto di cozze più bello in base al voto popolare e i 3 piatti di cozze migliori in base al giudizio insindacabile dello chef Vincenzo Cammerucci di Akâmì Ristorante e Agriturismo. Il contest è aperto a tutti gli instagrammers, diventando così una vera e propria festa nazionale, a cui tutti potranno partecipare con le cozze del loro territorio.

La Cozza di Marina di Ravenna è tra le più pregiate in Italia. Cresce spontaneamente in alto mare, alla base immersa delle piattaforme marine, dove un gioco di correnti fornisce loro ottimo cibo affinché possano diventare grosse e gustose. Sono raccolte a mano dai pescatori, i “cozzari”, che s’immergono anche fino a 10 metri di profondità.

“E’ un prodotto di nicchia di alta qualità perché è selvatica e non di allevamento – afferma l'**assessore comunale al Commercio Massimo Cameliani** –. Per questo merita di essere sempre più valorizzata, così come chi trae lavoro dalla sua raccolta, dalla commercializzazione fino alla ristorazione”.

Il territorio di Ravenna è arrivato primo al bando Flag legato ai fondi europei della pesca 'Qualificazione delle produzioni e dei luoghi di intervento' dedicato alla creazione dei percorsi necessari per la registrazione del marchio “Cozza selvaggia di Marina di Ravenna”.

Capofila del progetto è la Cooperativa La Romagnola che ha attivato da tempo il proprio centro ricerche Cestha e collabora con il Centro per l’Innovazione di Fondazione Flaminia.

“È il legittimo riconoscimento – commenta Cameliani – del lavoro che come amministrazione, assieme a tutti gli altri soggetti interessati, si sta facendo attorno a questo importante prodotto locale”.

La manifestazione è promossa da Tuttifrutti Agenzia di Pubblicità e da Slow Food Condotta di Ravenna. ▢

© *copyright la Cronaca di Ravenna*