la CRONACA di RAVENNA

Eventi

11 Giugno 2021

Festa della Cozza Selvaggia, a Marina e in 60 ristoranti. Presentazione con lo Chef stellato Marco Cavallucci

Dal 25 al 27 giugno nell'area del bacino pescherecci - fra Molo Dalmazia e Mercato del Pesce

11 Giugno 2021 Si è conclusa con un piatto proposto dallo Chef stellato di Casa Spadoni, Marco Cavallucci, la presentazione al Mercato Coperto di Ravenna della Festa della Cozza che quest'anno si svolge in presenza il 25, 26 e 27 giugno, nel periodo clou della raccolta dei mitili, che crescono spontaneamente in mare aperto - grossi, genuini e gustosi - alla base delle piattaforme in Adriatico.

Un vero "assaggio" di quello che si potrà gustare in quei giorni. Cavallucci ha proposto ravioli con un ripieno liquido di cozze, cotti e aromatizzati con un burro al limone e poi serviti con cozze fritte e una polvere di cozze (cozze disidratate e poi frullate, quasi una bottarga).

La Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna è un'eccellenza del nostro mare e del territorio, è una delle più pregiate in Italia ed è protagonista di un lungo weekend dedicato alla gastronomia di mare e all'ambiente, in collaborazione con le cooperative dei cozzari e i 60 ristoranti del territorio - dai Lidi di Ravenna a Ravenna città - che la inseriscono nei loro menù. Anche Conad, Coop e diverse pescherie aderiscono al progetto, con l'impegno di promuoverla sui loro banchi del pescato.

L'8^ edizione della festa è stata presentata questa mattina al Mercato Coperto Ravenna, da

Massimo Cameliani assessore alle Attività Produttive, Giacomo Costantini assessore al Turismo, Mauro Zanarini responsabile Pesca di Slow Food Emilia-Romagna, Maria Angela Ceccarelli fiduciaria di Slow Food Ravenna, Nevio Ronconi presidente Tuttifrutti e da una rappresentanza dei pescatori di cozze di Marina di Ravenna.

"E' uno dei primi eventi che si tornano a fare in presenza dopo la fase dell'emergenza Coronavirus. L'obiettivo è duplice - dichiara Cameliani -: da una parte dare redditività alle imprese e a chi lavora nella filiera, quindi a partire dai pescatori che hanno un prodotto di grande pregio, ma rischiano di non poterlo mettere sul mercato. Ravenna è arrivata prima nel bando Flag legato ai fondi europei della pesca e ha registrato il marchio 'Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna'.
Andiamo verso un disciplinare per cui chi opera nella filiera del prodotto, dai pescatori ai produttori, dai grossisti ai ristoratori, dovrà rispettare le norme tese a valorizzare la sua integrità e la qualità particolare e straordinaria. Inoltre, vogliamo valorizzare la ristorazione locale, perché i nostri ristoratori hanno sofferto molto nei mesi scorsi e stanno ancora soffrendo, per cui cerchiamo di offrire loro un'occasione in più per lavorare e promuovere la loro attività".

“La gastronomia è uno dei più importanti fattori di attrattività di un territorio a fini turistici, perché chi viaggia cerca sempre di più esperienze autentiche e piacevoli come quella della buona tavola. - afferma Costantini -. La Festa con il suo corollario di attività legate al mare e all’ambiente, è una concreta occasione di rilancio economico per tutta la filiera e per il nostro turismo, in particolare sui lidi".

Il centro della manifestazione nella tre giorni della festa è rappresentato dall’area del bacino pescherecci - fra Molo Dalmazia e Mercato del Pesce - a Marina di Ravenna dove si terranno incontri e show cooking e dove alcuni stand proporranno al pubblico le Cozze Selvagge. Gli stand saranno gestiti da: AGEOP e Associazione Ristoratori Ravennati, Amarissimo, Fule`r - Storie di Gastronomia Romagnola (in collaborazione con le cooperative dei pescatori La Romagnola e Nuovo Conisub), L’Acciuga Osteria
e Ristorante del Mercato Coperto Ravenna.

Fra gli incontri in programma: Filiera e riconoscibilità della cozza selvaggia (venerdì 25 ore 16); Cozza Selvaggia: da pidocchio a perla (venerdì 25, ore 17); Mitylus Dantis (venerdì 25 ore 18 con Alessandro Dembech e Matteo Salbaroli – sabato 26 alle ore 18 con Mattia Borroni ed Erica Liverani) per un’interpretazione gastronomica particolare dell’Inferno, del Purgatorio e del Paradiso; I cicheti con “i peoci” (sabato 26 ore 19); Dal mare alla tavola: le opportunità di pesca sostenibile e consumo consapevole delle cozze (domenica 27 ore 16.30).

Da ricordare anche il Laboratorio gastronomico: la cucina d’autore per la valorizzazione della Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna a cura dello chef Alessandro Ferrini del ristorante Velico di Marina di Ravenna e di Mattia Borroni del ristorante Alexander di Ravenna. Infine, l’Happy hour con le tartarughe (il sabato e la domenica alle 18 presso il Cestha) e il Pranzo in pialassa di Slow Food Ravenna la domenica a mezzogiorno.

La festa avrà un'anteprima giovedì 24 giugno con la cena di apertura dello chef stellato Gianluca Gorini del ristorante “Da Gorini” di San Piero in Bagno che si terrà presso il Ristorante La Terrazza di Marinara.

Novità dell’ottava edizione della festa è il Cozza Tour, che fa vincere il grembiule della Festa e il Kit Cozza Tour. I primi 50 clienti che raccolgono 1 timbro di 3 differenti ristoranti (in totale 3 timbri), ricevono in omaggio 1 Grembiule della Festa della Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna. Inoltre, per tutti coloro che consegnano il coupon con i 3 timbri c’è l’estrazione di 2 Kit Cozza Tour composto da 1 pentola, 1 cucchiaione, 1 bottiglia di olio di Brisighella, 1 treccia d’aglio.

© copyright la Cronaca di Ravenna