

## Festa della cozza di Marina. Gite in valle e in mare, regate e degustazioni

Marina di Ravenna - 29 Giugno 2019

dalle ore 10



### Dove

Mercato del Pesce - Via Molo Dalmazia - Marina di Ravenna

<http://lacozzadiravenna.it/>

### Descrizione

Continuano i tre giorni di festa della cozza di Marina di Ravenna. Ecco il programma di oggi.

#### SABATO 29

##### - ore 9 GITA IN VALLE

Un'affascinante gita in valle organizzata da Slow Food Ravenna in collaborazione con l'Associazione Spinaroni, che si conclude con l'aperitivo all'Isola degli Spinaroni, per apprezzare la ricchezza di un ambiente da preservare.

Imbarco e degustazione a pagamento, fino a esaurimento posti. Prenotazioni: 335 375212

##### - ore 10 Molo ENI – Gita in mare

Escursione con tre imbarcazioni, in collaborazione con ENI. Visita guidata con avvicinamento a una piattaforma e dimostrazione di raccolta delle cozze con i pescatori subacquei delle due cooperative di Marina di Ravenna.

Imbarco e degustazione gratuiti, fino a esaurimento posti. Prenotazioni: 339 4703606

##### - dalle ore 17 alle 20 – Bacino pescherecci – COUPE GOURMANDE: VELA E CUCINA

Gara velica in mare abbinata a una gara di cucina con preparazione e degustazione a bordo delle singole imbarcazioni in competizione. Il tema della 9ª Coupe Gourmande è la Cozza dell'Adriatico. Premiazione sul molo pescherecci.

- ore 18:30 Atrio Mercato del Pesce – IL CUOCO E IL PESCATORE

Una lezione di cucina con i consigli dell'uso delle cozze ai fornelli, dello Chef Marco Luongo del Ristorante AKÂMì Casa&bottega e con le incursioni di un pescatore delle due cooperative di cozzari. Durante l'incontro verranno serviti assaggi di cozze di Marina di Ravenna. Posti limitati. Assaggi gratuiti per il pubblico presente e con prenotazione direttamente sul posto.

- ore 19:45 / 20:45 / 21:45 – Ex Sala Asta del Pesce – VISITA GUIDATA ALL'EX MERCATO DEL PESCE DI MARINA

Visite guidate al Centro Cestha, centro ricerche e recupero tartarughe marine.

I biologi marini di Cestha mostreranno le tartarughe recuperate in mare e in cura presso il loro centro. Inoltre, spiegano anche l'attività di recupero degli scarti della pesca e in particolare delle uova di seppia che, dopo una fase di incubazione in apposite vasche, vengono riportate nel loro habitat marino per l'attività di ripopolamento della seppia in mare.

*redazione Ravenna eventi*