

Festa della Cozza selvaggia

Fino al 30 Giugno 2024

Orari vari



Dove

Marina di Ravenna - Bacino Pescherecci - Via Molo Dalmazia

www.lacozzadiravenna.it

Descrizione

Nel pieno della raccolta dei mitili, che crescono spontaneamente in mare aperto alla base delle piattaforme in Adriatico, arriva la Festa della Cozza di Marina di Ravenna.

La Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna è una delle più pregiate in Italia. La filiera di questo prodotto identitario del nostro mare è importante a fini economici, turistici, gastronomici e ambientali. La festa si tiene con la collaborazione delle cooperative dei cozzari che raccolgono le cozze e dei ristoranti del territorio - dai Lidi ravennati a Ravenna città - che inseriscono le Cozze Selvagge di Marina di Ravenna nei loro menù. Anche la grande distribuzione e diverse peschiere aderiscono al progetto, facendo trovare sui loro banchi del pescato le Cozze Selvagge di Marina di Ravenna.

Il centro della manifestazione nella tre giorni della festa è rappresentato dall'area del bacino pescherecci - fra Molo Dalmazia e l'ex 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: Aurora Osteria & Cultura; L'Acciuga Osteria; Finisterre Beach Ristorante; Food Truck Savut; Pescatori di Marina di Ravenna; Ristorante del Mercato Coperto Ravenna. La festa ospita anche una pregevole iniziativa di raccolta fondi a scopo benefico in memoria di Loris Barberini, un pescatore-cozzaro verace di Marina di Ravenna. I fondi raccolti da familiari e amici, serviranno ad acquistare un defibrillatore che verrà collocato nell'area delle peschiere.

IL PROGRAMMA DELLA FESTA

GIOVEDÌ; 27 GIUGNO

Dalle ore 19:00 – Finisterre Beach – ANTEPRIMA. APERITIVO E CENA INAUGURALE IN SPIAGGIA

Aperitivo nei nuovi locali “Finisterre Beach- La Gastronomia” e cena al “Finisterre Beach-Ristorante”.

In un ambiente che ha raddoppiato lo spazio, viene servito un menu a base di cozze al prezzo di 35 euro tutto incluso.

Aperitivo in Piedi:

Ceviche di cozze; Cozza Fritta con maionese alle alghe; Cozza gratinata; Spiedino di cozze; servito con calice di Baldan, sangiovese vinificato in bianco, metodo classico, di Calonga.

Cena Servita al tavolo:

• Zuppetta di cozze, spuma di patate e finocchio selvatico;

• Pasta Tra lata (la tra la di Erica Liverani), amatriciana di cozze;

• Crostino San Patrignano con Cozze alla bourguignonne ed erbe selvatiche;

• Gelato allo Squacquerone di Sbrino, salicornia e marmellata di more di gelso.

Servito con bottiglia al tavolo di Azzurro, pagaddebit Igt Forli, Calonga.

Prenotazioni al numero 349 2841775

VENERDÌ; 28 GIUGNO

Ore 18:00 - Molo Dalmazia - INAUGURAZIONE E APERTURA DELLA FESTA AL MOLO

Ore 18:30 - Atrio Mercato del Pesce – I PREPARATORI DI COZZE NEL LIBRO DI RICETTE

Presentazione del libro “Io cucino La Selvaggia di Marina di Ravenna”, il nuovo libro di 14 ricette stampato in occasione della 11ª edizione della Festa della Cozza con la collaborazione di Fondazione Eni Enrico Mattei (FEEM).

Una vera fonte di preziosi consigli con le ricette di chef, pescatori e appassionati di cucina di mare. Ai presenti viene regalato il libro e servito un assaggio di cozze.

SABATO 29 GIUGNO

Ore 10.00 - Molo Eni - GITA IN MARE. Escursione con imbarcazioni, in collaborazione con Eni. Visita guidata con avvicinamento a una piattaforma e dimostrazione di raccolta delle cozze con i pescatori subacquei. Un programma pieno di emozioni, al sapore di cozze, dove si assiste anche al rilascio in mare di alcuni esemplari di tartarughe marine, dopo le cure ricevute da Cestha.

Ore 18:30 - Atrio Mercato del Pesce – DAL MERCATO ALLA TAVOLA C'Egrave; DI MEZZO IL MARE

Come si prospetta la raccolta di cozze quest'anno? Ce ne parlano i protagonisti, i mitici cozzari, ovvero i pescatori subacquei delle Cooperative La Romagnola e Nuovo Conisub di Marina di Ravenna.

Partecipano:

Giuseppe Prioli, biologo, presid. Consorzio Mitilicoltori dell'Emilia-Romagna; Simone D'Acunto, direttore Cestha;

Patrizia Masetti, responsabile settore pesca di AGCI;

Mirco Bagnari, responsabile settore pesca di Legacoop Romagna;

Barbara Monti, presidente Slow Food Ravenna aps.

A seguire l'assaggio di Cozze Selvagge di Marina di Ravenna.

Segue l'assaggio di cozze preparate dalla chef Rovena Mehemeti del ristorante Circolo Aurora.

Dalle 18 alle 19 - Mercato del Pesce / Cestha - HAPPY HOUR CON LE TARTARUGHE MARINE

DOMENICA 30 GIUGNO

18:30 - Atrio Mercato del Pesce - LE STAGIONALITÀ DEL MARE

Il cozzaro Sauro Alleati, della Cooperativa La Romagnola e il pescatore Roberto Melandri, socio Slow Food Ravenna aps, raccontano la stagionalità delle cozze e del pesce del nostro mare e il modo migliore per gustarne il sapore.

Segue l'assaggio di cozze preparato dallo chef Matteo Salbaroli del Ristorante L'Acciuga Osteria.

redazione Ravenna eventi