



A Marina di Ravenna torna la Festa della cozza

Descrizione

(Adnkronos) La Marina di Ravenna la cozza non è soltanto un prodotto gastronomico: è identità, lavoro, innovazione, sostenibilità, racconto collettivo. E ogni anno, dal 2014, tutto questo prende forma nella manifestazione "La Cozza di Marina di Ravenna in Festa: una perla dell'Adriatico", che richiama migliaia di cittadini e turisti per un intero weekend estivo. La 13esima edizione conferma un fenomeno che va ben oltre la celebrazione culinaria: è la storia di un territorio che ha trasformato uno scarto in una risorsa, unendo pescatori, cooperative, istituzioni, ristoratori e il sostegno di Eni in un progetto di economia circolare unico in Italia.

La cozza selvaggia di Marina di Ravenna nasce spontaneamente sulle strutture sommerse delle piattaforme offshore Eni. Per decenni, quelle incrostazioni erano considerate un residuo delle attività di manutenzione subacquee. Oggi sono diventate un prodotto ricercato, tutelato dal marchio collettivo "La selvaggia di Marina di Ravenna", registrato nel 2021 dalle cooperative attive nella raccolta. La sua particolarità è la dimensione, succosità, sapore e un accrescimento naturale privo di retine in plastica che ha reso un simbolo gastronomico del territorio e un attrattore turistico di primo piano.

La Festa, sostenuta sin dalla prima edizione dal Comune di Ravenna e da Eni, è un esempio virtuoso di integrazione tra economia, ambiente e società. L'escursione in motonave verso le piattaforme, uno degli appuntamenti più attesi, permette ai cittadini di vedere da vicino i luoghi dove la cozza cresce e dove si svolge un'attività che ha radici profonde. L'attività di disincrostazione delle parti sommerse delle strutture offshore risale infatti alla fine degli anni '70, quando la ditta Rana intuì che le piattaforme potevano diventare un'alternativa alla pesca a strascico. Da allora, quel lavoro si è evoluto fino a diventare un servizio altamente specializzato, oggi affidato a una RTI composta da dieci imprese del comparto ittico, guidate dalla Cooperativa Piccola e Media Pesca La Romagnola.

Oggi Ravenna. Le piattaforme, veri reef artificiali monitorati costantemente dagli enti di controllo e da Eni, ospitano un habitat ricco di biodiversità, dove le cozze trovano condizioni ideali per crescere. Sono anche luoghi di reintroduzione delle tartarughe marine Caretta caretta curate dal CESTHA, che

qui trovano un primo rifugio sicuro dopo la convalescenza.

La trasformazione della cozza da scarto a risorsa Ã stata possibile grazie alla lungimiranza delle cooperative La Romagna e Nuovo Conisub, al sostegno del Comune di Ravenna, al lavoro di Slow Food Ravenna e alla collaborazione con Eni. Nel 2021 Ã stato siglato un Accordo per la valorizzazione della Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna, che ha coinvolto Fondazione Flaminia, Slow Food, le cooperative e il Comune, definendo principi e iniziative per promuovere il prodotto e la sua filiera.

Negli anni, la Festa Ã diventata anche un laboratorio culturale e divulgativo. Nel 2022 Ã stato pubblicato un volume fotografico dedicato al mestiere del âcozzaroâ; nel 2024 un ricettario con le ricette dei grandi chef; nel 2025 il podcast âLa selvaggia di Ravennaâ, che racconta la storia e la voce dei pescatori subacquei. Per lâedizione 2026 arriva DamamÃ, un gioco di carte divulgativo sulla biodiversitÃ dellâAdriatico ideato dalla Fondazione Eni Enrico Mattei con il contributo del CESTHA, protagonista di due incontri durante la Festa e di una partita speciale a bordo della motonave.

La filiera della cozza selvaggia Ã oggi un esempio concreto di economia circolare: un prodotto un tempo scartato Ã diventato un alimento di pregio, con un valore economico superiore a quello della cozza di allevamento, e con un impatto positivo su occupazione, competenze, tutela ambientale e turismo. Per Eni, presente nel territorio ravennate dagli anni â50, sostenere questa filiera significa promuovere sviluppo sostenibile, valorizzare lâimprenditoria locale e rafforzare il legame con la comunitÃ .

Accanto alla tradizione, Ravenna guarda al futuro con progetti innovativi come Ravenna CCS, la joint venture tra Eni e Snam per la cattura e lo stoccaggio della COâ nei giacimenti esausti dellâAdriatico. Unâiniziativa che conferma il ruolo del territorio come hub strategico nazionale e internazionale per la transizione energetica.

La Festa della Cozza di Marina di Ravenna Ã dunque molto piÃ di un evento gastronomico: Ã la celebrazione di una storia industriale, ambientale e sociale che ha saputo reinventarsi, trasformando un lavoro duro e nascosto in un simbolo di identitÃ e sostenibilitÃ . Una âperla dellâAdriaticoâ che continua a crescere, anno dopo anno, grazie alla forza di una comunitÃ che ha saputo vedere valore dove altri vedevano solo scarti.

â

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Luglio 13, 2026

Autore
redazione

default watermark