

Programma di venerdì 26 giugno



Inaugurazione della Cozza di Marina di Ravenna in Festa 2014

L'ISOLA DI DEGUSTAZIONE DELLE COZZE DI MARINA DI RAVENNA (Piazza Dora Markus – Marinara)

h 17.00 // Laboratorio del Gusto **“Crostino di pesto alla spezzina con muscolo”**, conduce **Alberto Rossi**, di Slow Food La Spezia.

(degustazione 6,00 euro – prenotazioni al 339.4703606)

h 19.00 // Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna a cura dello chef **Giorgio Rossini** de “I Tamerici” di Marina di Ravenna: **“Curzul con cozze di Marina di Ravenna e scalogno”**

(degustazione 6,00 euro – prenotazioni al 339.4703606)

I CHIOSCHI DELLE COZZE ITALIANE (Piazza Dora Markus – Marinara)

I Muscoli di La Spezia _ **PerTe Catering** prepara le famose cozze della città Ligure, "Muscoli alla spezzina", piatto della tradizione.

Le Cozze di Taranto e di Marina _ **Ristoratori del mare di Ravenna** eseguono "Le cozze alla tarantina", piatto rappresentativo della tradizione della città pugliese, e anche "Le cozze selvagge di Marina di Ravenna".

Il Mosciolo selvatico di Portonovo _ Il **Ristorante L'Acciuga** di Ravenna si cimenta nel proporre "Il Mosciolo di Portonovo alla marinara" e "Manfettini ai moscioli". Il bivalve che cresce in banchi naturali nel mare di Portonovo (Ancona) è un Presidio Slow Food.

Le Cozze Bio di Cervia _ Il **Ristorante L'Amarissimo** di Lido di Savio prepara le squisite cozze Bio di Cervia, "Risotto rosso del pescatore".

Le Cozze di Marina di Ravenna _ **Ristoratori del mare di Ravenna** propongono le "Cozze selvagge di Marina di Ravenna".

COZZE IN MUSICA (Piazza Dora Markus – Marinara)

h 21.00 // Musica Folk alla Casadei.

Programma di sabato 27 giugno



Escursione in barca durante l'edizione 2014 della festa

LA GITA IN MARE (Ritrovo in Piazza Dora Markus)

h 10.00 // La **gita in mare** per vedere la raccolta delle cozze alla piattaforma marina. Durante la navigazione degustazione di cozze a bordo. Solo su prenotazione al numero **339.4703606**.

L'ISOLA DI DEGUSTAZIONE DELLE COZZE DI MARINA DI RAVENNA (Piazza Dora Markus – Marinara)

h 12.00 // Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna a cura dello chef **Matteo Salbaroli** dell'Osteria "L'Acciuga" di Ravenna: **"Risotto Carnaroli al peperone dolce, lardo di Maretti, cozze e aglio nero"**

(degustazione 6,00 euro – prenotazioni al 339.4703606)

h 18.00 // Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna a cura dello chef **Alessandra Elia** del Ristorante "Riesling" di Marina di Ravenna: **"Amatriciana bianca 'romagnola' con le cozze di Marina, il guanciale di mora croccante e la crema di caciotta di Sogliano con scaglie di fossa"**.

(degustazione 6,00 euro – prenotazioni al 339.4703606)

I CHIOSCHI DELLE COZZE ITALIANE (Piazza Dora Markus – Marinara)

I Muscoli di La Spezia _ **PerTe Catering** prepara le famose cozze della città Ligure, "Muscoli alla spezzina", piatto della tradizione.

Le Cozze di Taranto e di Marina _ **Ristoratori del mare di Ravenna** eseguono "Le cozze alla tarantina", piatto rappresentativo della tradizione della città pugliese, e anche "Le cozze selvagge di Marina di Ravenna".

Il Mosciolo selvatico di Portonovo _ Il **Ristorante L'Acciuga** di Ravenna si cimenta nel proporre "Il Mosciolo di Portonovo alla marinara" e "Manfettini ai moscioli". Il bivalve che cresce in banchi naturali nel mare di Portonovo (Ancona) è un Presidio Slow Food.

Le Cozze Bio di Cervia _ Il **Ristorante L'Amarissimo** di Lido di Savio prepara le squisite cozze Bio di Cervia, "Risotto rosso del pescatore".

Le Cozze di Marina di Ravenna _ **Ristoratori del mare di Ravenna** propongono le "Cozze selvagge di Marina di Ravenna".

COZZE IN MUSICA (Piazza Dora Markus – Marinara)

h 21.00 // **58° Festival di Castrocaro** – Selezione voci nuove volti nuovi – "Dove nascono i Big"- presenta Daniele Perini.

Programma di domenica 28 giugno



Mauro Uliassi durante lo Show Cooking alla festa del 2014

L'ISOLA DI DEGUSTAZIONE DELLE COZZE DI MARINA DI RAVENNA (Piazza Dora Markus – Marinara)

h 11.00 // Laboratorio del gusto **“Nuovo progetto dell’ostrica alla tarantina”** cresciuta con il guscio della cozza. Proiezione di un filmato dell’Istituto Luce sull’antica coltivazione delle ostriche e filmato sulla nuova coltivazione (durata 10 minuti). Degustazione **“ostriche e provolone”**. Conduce **Mario Imperatrice** di Slow Food Taranto, biologo marino e coltivatore di cozze e ostriche a Tarnato.

(degustazione 6,00 euro – prenotazioni al 339.4703606)

h 17.30 // Show Cooking di **Mauro Uliassi**, chef pluristellato del Ristorante Uliassi di Senigallia

• **Brodo di miso con cozze, verdure ed alghe**

•**Risotto cozze alici asparagi limone e cumino**

I piatti di Mauro Uliassi saranno eccezionalmente accompagnati dall'Albana della Tenuta del Paguro, pregiato vino affinato in mare a 30 metri di profondità.

(degustazione 30,00 euro – prenotazioni al 339.4703606)

h 21.00 // Assaggio della cozza selvaggia di Marina di Ravenna a cura della **Pro Loco di Marina di Ravenna** e **Slow Food Ravenna**.

(degustazione 6,00 euro – prenotazioni al 339.4703606)

I CHIOSCHI DELLE COZZE ITALIANE (Piazza Dora Markus – Marinara)

I Muscoli di La Spezia _ **PerTe Catering** prepara le famose cozze della città Ligure, "Muscoli alla spezzina", piatto della tradizione.

Le Cozze di Taranto e di Marina _ **Ristoratori del mare di Ravenna** eseguono "Le cozze alla tarantina", piatto rappresentativo della tradizione della città pugliese, e anche "Le cozze selvagge di Marina di Ravenna".

Il Mosciolo selvatico di Portonovo _ **Il Ristorante L'Acciuga** di Ravenna si cimenta nel proporre "Il Mosciolo di Portonovo alla marinara" e "Manfettini ai moscioli". Il bivalve che cresce in banchi naturali nel mare di Portonovo (Ancona) è un Presidio Slow Food.

Le Cozze Bio di Cervia _ **Il Ristorante L'Amarissimo** di Lido di Savio prepara le squisite cozze Bio di Cervia, "Risotto rosso del pescatore".

Le Cozze di Marina di Ravenna _ **Ristoratori del mare di Ravenna** propongono le "Cozze selvagge di Marina di Ravenna".

CONVEGNO NAZIONALE (Auditorium di Piazzale Marinai d'Italia)

h 14.00 // "Il mare, la pesca, l'ambiente"

Conduce

Valentina Tepedino direttore Eurofishmarket

Prima sessione

Le cozze: prodotto nazionale, gusto locale

- Massimo Cameliani** – Assessore Attività Produttive e Turismo del Comune di Ravenna
- Davide Barchi** – Servizio dell'economia ittica e delle produzioni animali della Regione Emilia-Romagna
- Giuseppe Prioli** – Presidente AMA
- Mario Imperatrice** - Biologo marino, esperto di molluschi

Intervengono:

- **Damiano D'Andria** - coltivatore di cozze e ostriche a Taranto
- **Federico Pinza** – Cooperativa Miticoltori di La Spezia
- **Franco Frezzotti** - Responsabile del Presidio del Mosciolo Selvatico di Portonovo di Slow Food Ancona
- **Luigi Ricci** - Cooperativa Allevatori Cervia
- **Stefano Baldini** – Presidente Cooperativa La Romagnola di Marina di Ravenna
- **Alessandro Gianstefani** – Presidente Nuova Conisub di Marina di Ravenna
- **Arnaldo Prati** – Direttore Ati Cooperative Pescatori Marina di Ravenna
- **Marco Di Maria** – Titolare Dimar srl
- **Gabriele Barberini** - Titolare Ulisse Subacquea srl
- **Sergio Caselli** – Responsabile Pesca Legacoop EmiliaRomagna
- **Massimo Gottifredi** – Responsabile Pesca Legacoop Romagna
- **Patrizia Masetti** - Responsabile Pesca AGCI Emilia-Romagna
- **Mauro Zanarini** – Responsabile Pesca Slow Food Emilia-Romagna
- **Mauro Mambelli** – Presidente Confcommercio Ravenna
- **Danilo Marchiani** – Presidente FIEPET Sindacato Ristoratori Confesercenti Ravenna
- **Giacomo Costantini** – Responsabile FIEPET Sindacato Ristoratori Confesercenti Ravenna

Seconda sessione

La pesca in mare e il rispetto ambientale

- **Giuseppe Bortone** – Dirigente Ufficio Ambiente della Regione Emilia-Romagna
- **Silvia Manfredini** – Fondazione Angelo Vassallo
- **Patrizia Masetti** - ACI Pesca
- **Giuseppe Prioli** – Presidente AMA

Terza sessione

Oasi marine artificiali: dalle cozze ai delfini al laboratorio delle energie rinnovabili. Un nuovo futuro per le piattaforme marine?!

- **Rebecca Andreini** – Laureanda in veterinaria
- **Nicola Aurier** - Biologo
- **Attilio Rinaldi** – Centro Ricerche Marine
- **Alberto Rebucci** – Responsabile Progetto Powered per la Provincia di Ravenna