

Programma

VENERDÌ 26 GIUGNO

L'ISOLA DI DEGUSTAZIONE DELLE COZZE DI MARINA DI RAVENNA

- Laboratorio del Gusto "Crostino di pesto alla spezzina con muscolo" | ore 17
Conduce Alberto Rossi, di Slow Food La Spezia. Degustazione 6€; prenotazioni al 339.4703606
- Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna | ore 19

A cura dello chef Giorgio Rossini de "I Tamerici" di Marina di Ravenna: "Curzul con cozze di Marina di Ravenna e scalogno". Degustazione 6€; prenotazioni al 339.4703606

I CHIOSCHI DELLE COZZE ITALIANE

Stand dall'Italia: gli chef di 4 ristoranti prepareranno le cozze di quattro località italiane come cibo di strada

- 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

Musica Folk alla Casadei | ore 21

SABATO 27 GIUGNO

LA GITA IN MARE

La gita in mare per vedere la raccolta delle cozze alla piattaforma marina | ore 10

Durante la navigazione degustazione di cozze a bordo. Solo su prenotazione al 339.4703606.

L'ISOLA DI DEGUSTAZIONE DELLE COZZE DI MARINA DI RAVENNA

- Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna | ore 12

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€; prenotazioni al: 339.4703606

- Show Cooking con le cozze di Marina di Ravenna | ore 18

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€; prenotazioni al: 339.4703606

I CHIOSCHI DELLE COZZE ITALIANE

Stand dall'Italia: gli chef di 4 ristoranti prepareranno le cozze di quattro località italiane come cibo di strada

- 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*)

[58° Festival di Castrocaro](#) | ore 21

Selezione voci nuove volti nuovi "Dove nascono i Big". Presenta Daniele Perini.

Domenica 28 giugno

L'ISOLA DI DEGUSTAZIONE DELLE COZZE DI MARINA DI RAVENNA

- [Laboratorio del gusto "Nuovo progetto dell'ostrica alla tarantina" cresciuta con il guscio della cozza](#) | ore 11

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€; prenotazioni al: 339.4703606.

- [Show Cooking di Mauro Uliassi, chef pluristellato del Ristorante Uliassi di Senigallia](#) | ore 17.30

Brodo di miso con cozze, verdure e alghe; risotto cozze alici asparagi limone e cumino. Degustazione 30€; prenotazioni al 339.4703606.

- [Assaggio della cozza selvaggia di Marina di Ravenna](#) | ore 21

A cura della Pro Loco di Marina di Ravenna e Slow Food Ravenna. Degustazione 6€; prenotazioni al 339.4703606

I CHIOSCHI DELLE COZZE ITALIANE

Stand dall'Italia: gli chef di 4 ristoranti prepareranno le cozze di quattro località italiane come cibo di strada

- [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*)

"*Il mare, la pesca, l'ambiente*" | ore 14

Conduce Valentina Tepedino, direttore Eurofishmarket