

CESENATICO E CERVIA

Tel. 0547.81715 - Fax 0547.678933

Email: riviera@iavocediromagna.com

In preparazione 3 quintali. Appuntamento in piazza Spose dei Marinai A grande richiesta torna il "Cozza day"

CESENATICO - (n.b.) Torna questo pomeriggio, dalle 17,30 alle 19,30, in piazza Spose dei Marinai a Ponente, il "Cozza day". Ad organizzare l'evento, è la Contea di Ponente con la collaborazione delle imprese locali produttrici di cozze - Mitili Cesenatico, Promoittica e Copralmo - insieme alla Cooperativa Casa del Pescatore, Confercenti, Confcommercio, Gesturist, Cooperativa bagnini e Banca Romagna Cooperativa. Gli allevatori di cozze e i ristoratori di Ponente, raccoglieranno e prepareran-



no oltre 3 quintali di prodotto freschissimo che sarà offerto al simbolico prezzo di un euro a piatto. Sarà allestito an-

che un banchetto per informare sulle caratteristiche organolettiche delle cozze, mentre i mitilicoltori potranno promuovere un prodotto allevato con scrupolosi criteri in acque classificate "A" (sono pulite e non è necessaria la stabilizzazione del prodotto), e seguito con un disciplinare a garanzia dei consumatori. Nell'edizione del Cozza day 2008 oltre 2mila persone hanno affollato piazza Spose, mentre sono stati distribuiti 500 chili di cozze.

Torna tutto il sapore del "Cozza day"

Terza edizione pronta in piazza Spose di Marinai dalle 17.30 fino ad esaurimento

di Antonio Lombardi

CESENA. Sapide, gustose e certificate: torna in piazza Spose dei Marinai, sul mare di Ponente, il "Cozza day". Un appuntamento da non perdere per turisti e residenti intenzionati ad assaporare, e in gran profusione le cozze nostrane allevate negli impianti di maricoltura di Cesenatico.

E' questa la terza edizione della manifestazione gastronomica e insieme promozionale del prodotto ittico locale, organizzata dall'associazione "La contea di Ponente". La festa del palato, con protagonisti assoluti i mitili è fissata per oggi pomeriggio, dalle 17,30 alle 19,30, in piazza Spose dei Marinai

"Il giorno della cozza" è

promosso in collaborazione delle imprese locali produttrici di cozze (Mitili Cesenatico, Promoitica e Copralmo), insieme alla Cooperativa Casa del Pescatore, Confesercenti, Confcommercio, Gesturist, Cooperativa bagnini e Banca Romagna Cooperativa. Scopo della manifestazione è soprattutto quello di valorizzare il sapido mollu-

SONO TRE I VIVAI LOCALI

CESENATICO. Lungo la costa locale sono una trentina i vivai di mitili in mare a aperto. In consorzio producono 18 mila tonnellate di prodotto annuo, il 60% destinato all'export. I vivai di Cesenatico sono quelli della Copralmo, della Promoitica, ai quali si è aggiunto un terzo impianto, denominato "Alta Marea". I mitili a Cesenatico, ai pari degli altri presenti nella Regione, sono allevati in mare aperto, in acque classificate di "zona A", quindi puliti e sicuri; per cui le cozze per essere consumate non necessitano di passare attraverso gli impianti di stabilizzazione per il filtraggio.

sco bivalve allevato in Adriatico. Gli allevatori di cozze ed i ristoratori di Ponente, raccoglieranno e prepareranno oltre tre quintali di prodotto freschissimo, che anche quest'anno sarà offerto al simbolico prezzo di un euro a piatto. In piazza Spose dei Marinai sarà allestito anche un banchetto per informare i presenti sulle caratteristiche organolettiche dei mitili.

La scorsa estate oltre duemila persone hanno affollato piazza Spose dei Marinai, mentre sono state cucinate e fatte assaggiare all'incirca 500 chilogrammi di cozze.