

Porto Tolle La cozza Dop punta a finire nei ristoranti

Nel 2023 saranno i primi dieci anni di Dop per l'oro nero del Delta. La cozza di Scardovari, infatti, ha ottenuto lo status di Denominazione di origine protetta nel 2013. Un prodotto pregiato, ma ancora poco conosciuto, per questo parte una campagna promozionale grazie a un contributo di 200mila euro del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali con fondi Feamp: obiettivo ampliare il mercato puntando ai ristoranti.

Nani a pagina IX

Cozze alla conquista di nuovi mercati

► Via alla campagna di comunicazione per far conoscere il prodotto di Scardovari che dal 2013 è riconosciuto Dop ► Il presidente Mancin: «Basta grande distribuzione, ora puntiamo alla ristorazione. Lagune, problema irrisolto»

PORTO TOLLE

Nel 2023 saranno i primi dieci anni di Dop per l'oro nero del Delta. La cozza di Scardovari, infatti, ha ottenuto lo status di Denominazione di origine protetta nel 2013, segnando così una sorta di unicum essendo il primo Dop italiano per i molluschi. Un prodotto pregiato, ma ancora poco conosciuto, per questo, e in previsione della raccolta che inizierà a maggio, che da alcuni mesi è in atto una massiccia campagna di promozione frutto di un vero e proprio piano di comunicazione realizzato dalla Fondazione **Qualivita** di Siena ed Eurofishmarket per conto del Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari grazie a un contributo di 200mila euro del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali con fondi Feamp.

PIÙ VENDITE

L'obiettivo è chiaro: vendere più cozze Dop, considerato anche che la produzione è limitata a un paio di mesi all'anno, natura e clima permettendo. «Numerosi pescatori che non avevano aderito a questo marchio dal 2022 saranno partecipi della produzione, ciò significa che nonostante tutte le problematiche, prezzo basso compreso, anche i nostri operatori cominciano a crederci» spiega Paolo Mancin presidente della cooperativa Delta Padano e del Consorzio Tutela, che fanno entrambi parte del-

la grande famiglia del Consorzio pescatori del Polesine dell'estremo Delta.

Da qui la volontà di ampliare la commercializzazione: «Dopo un lungo iter siamo arrivati ad avere il piano di comunicazione pronto al decollo. Negli ultimi anni avevamo puntato sulla grande distribuzione per vendere il nostro prodotto, ma non ci ha dato i risultati sperati, così abbiamo deciso di cambiare target mirando agli operatori della ristorazione e della distribuzione di riferimento oltre alla comunità locale, rendendoli una sorta di cassa di risonanza nel processo di riconoscibilità del prodotto».

COMUNICAZIONE MIRATA

Da qui è nato un ampio progetto che partendo da un uso consapevole dei social attraverso la distribuzione di contenuti infor-

mativi che raccontino la Dop, che vedono insieme alla tradizionale brochure di settore anche un'apposita cartellonistica stradale che reciterà questa frase: "Benvenuto nel territorio della Cozza di Scardovari Dop" per sottolineare il legame che esiste tra prodotto e luogo di provenienza.

«Abbiamo pure dato vita ad una trasmissione tv in 20 puntate prossimamente su Alma Tv "Fuori dai fornelli" - sottolinea il presidente -. Da qui è stato tratto un ricettario tutto a base di cozza Dop che sarà disponibile nei ristoranti e nelle fiere di settore cui parteciperemo, per questo ringrazio l'ittiturismo Villa Martina di Massimiliano Gibin che ha messo a disposizione la propria cucina per realizzare le ricette dello chef Marcello Leoni».

I PROBLEMI

Accanto a questo impegno però vive la preoccupazione per lo stato delle lagune come evidenzia Mancin: «Ogni anno ci troviamo a fare appelli agli enti preposti perché siano realizzati i lavori di vivificazione, nello specifico, ora, chiediamo che riprendano quegli scavi che sono fermi da agosto 2021. Abbiamo partecipato alla Commissione pesca della Regione nella quale ho esposto le problematiche della Sacca di Scardovari, non possiamo aspettare certe lungaggini perché rischiamo di scomparire e insieme a noi pure l'ostrica rosa la Perla del Delta».

Anna Nani

© RIPRODUZIONE RISERVATA





PORTO TOLLE La cartellonistica per promuovere la cozza dop e il presidente Paolo Mancin

