

[Comunicato stampa - 19.06.2023]

Mollusco italiano che cresce in una Riserva di biosfera riconosciuta Unesco

Arriva sulle tavole la Cozza di Scardovari DOP

Il Consorzio Tutela Cozza di Scardovari DOP annuncia l'inizio della commercializzazione della nuova annata dell'unica cozza certificata DOP 100% italiana

Dal mese di giugno arriva sulle tavole italiane la nuova annata della **Cozza di Scardovari DOP**: il prodotto premium della gastronomia ittica nazionale che – grazie alle sue proprietà organolettiche e alle caratteristiche del suo habitat – è ormai sinonimo di **qualità, garanzia e sostenibilità** sia nel mondo della ristorazione che in quello della distribuzione di qualità. Un mollusco autoctono che ha origine nella zona lagunare della Sacca di Scardovari, situata all'interno del Parco del Delta del Po, che dal 2015 ha raggiunto il riconoscimento di Riserva di Biosfera MaB UNESCO, una qualifica internazionale assegnata a quei territori in cui le attività di tutela della biodiversità si coniugano con lo sviluppo di economie locali.

La Cozza di Scardovari DOP si è affermata nel tempo come il mollusco perfetto per mantenere alto il livello della reputazione della **cucina** made in Italy, basata sulla freschezza e sulla qualità delle materie prime. Proprietà intrinseche della Cozza DOP che cresce all'interno di un habitat ideale per il suo sviluppo, localizzato all'incrocio tra l'acqua dolce del fiume Po e quella salata del Mar Adriatico.

Per raccontare queste caratteristiche uniche, in occasione dell'avvio della nuova annata di raccolta, il Consorzio di Tutela ospita il press tour "**Alla scoperta della Cozza DOP**", organizzato in collaborazione con la **Fondazione Qualivita** e **Eurofishmarket**. Un viaggio riservato a una selezione ristretta di giornalisti che, attraverso un'esperienza visiva e gustativa, avranno l'opportunità di osservare in prima persona la gestione attenta degli ecosistemi e della biodiversità del luogo; ma anche di entrare in contatto con una comunità di **1.500 pescatori**, di cui oltre **700 donne**.

*"Dopo un anno di attesa è giunto il momento in cui la Cozza DOP fa il suo ritorno sulle tavole italiane – ha dichiarato **Paolo Mancin, Presidente del Consorzio di tutela della Cozza di Scardovari DOP**. In un momento in cui è sempre più difficile preservare gli ecosistemi, con le difficoltà dovute al cambiamento climatico che ha modificato notevolmente la stagionalità del prodotto, la nostra comunità è costantemente impegnata nella salvaguardia dei fattori naturali e della biodiversità in grado di dare vita ad un prodotto che nel tempo è diventato sinonimo di qualità ma anche di sostenibilità, rappresentando una delle produzioni zootecniche con la minore impronta di carbonio".*

AREA COMUNICAZIONE FONDAZIONE QUALIVITA
05771503049 – comunicazione@qualivita.it



Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP
Via della Sacca, 11 - 45018 Scardovari (RO)
www.scardovari.org - consorzio@consorzioscardovari.it



Progetto realizzato grazie al contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Fondi FEAMP 2014/2020 - Misura 5.66 - Reg. (UE) 508/2014