

Al via i primi “Cozza Tour” nella Riserva di biosfera riconosciuta Unesco

Vola nel mercato la Cozza di Scardovari DOP

Con una serie di azioni di promozione, il Consorzio di tutela ha potenziato il posizionamento nella ristorazione e fatto crescere del 30% il valore della Cozza DOP

Successo per l'attività di formazione che ha permesso nei giorni scorsi di far conoscere alla stampa nazionale la Cozza di Scardovari DOP, il mollusco che nasce nella Riserva di Biosfera riconosciuta Unesco. Questa azione rappresenta anche la fase finale di un progetto frutto della sinergia tra Consorzio di tutela, Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine, Fondazione Qualivita e Eurofishmarket. “**Alla scoperta della Cozza DOP**” è appunto l'iniziativa che ha portato i giornalisti delle maggiori testate italiane a conoscere in presa diretta le attività legate all'allevamento della rinomata cozza. Nel ricco programma a corollario di uno specifico seminario sono stati mostrati i luoghi e le tecniche di semina e di accrescimento fino alla prima lavorazione che avviene nelle tipiche cavàne dei pescatori per poi arrivare al centro di lavorazione e confezionamento dove le cozze vengono pulite, confezionate e quindi distribuite nel mercato.

«Un percorso di promozione indirizzato a far crescere la visibilità e il posizionamento del prodotto nella distribuzione di qualità con la conoscenza del territorio e del marchio, oltre a creare maggiore coesione all'interno del territorio - commenta **Paolo Mancin**, presidente del Consorzio di tutela della Cozza di Scardovari DOP - un progetto che ha dato una chiave di lavoro condivisa dai nostri allevatori con l'obiettivo comune di far crescere la DOP all'interno del mercato e riscuotere una maggiore attenzione e consapevolezza da parte dei ristoratori e del consumatore finale».

Il percorso della Cozza di Scardovari DOP è l'esempio di come fare rete sia un modello vincente. È stato questo l'obiettivo del **progetto di valorizzazione**, frutto di una strategia di comunicazione integrata, definita con il “piano di produzione e commercializzazione” finanziato dai fondi FEAMP MASAF. Dalla realizzazione di un nuovo portale web e da attività di conversazione sul prodotto sui principali social network, alla narrazione della Cozza DOP in cucina, attraverso i piatti della tradizione, passando per incoming di stampa e operatori. Grazie a questa attività e in particolare all'aumento della conoscenza del prodotto, sia in termini di qualità che di gusto, il prezzo della Cozza di Scardovari DOP è cresciuto del 30% in un anno, inoltre oggi è presente nei principali ristoranti italiani, nelle pescherie di qualità e nei negozi gourmet oltre che in alcuni rami della GDO e l'intento è quello di crescere ancora di più sul mercato.

L'allevamento della Cozza di Scardovari DOP, grazie a questo progetto, è diventato uno degli elementi di maggior valore della **multidisciplinarietà** della filiera. Attorno al prodotto è partita infatti una rete che vede la presenza di ittiturismo e pescaturismo con giro in barca sulla laguna, pranzi nei ristoranti che si sono specializzati e offrono ricette a base di cozze. Creando anche indotto sul territorio come servizi che offrono giri in e-bike alla scoperta del Delta del Po.



Una realtà in grado di promuovere tutto il territorio e dare economia alla zona, con forme di incoming basate sul prodotto DOP definibili dei veri e propri tour da parte di operatori locali.

Il **Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP** nasce nel 2017 per tutelare e promuovere la Cozza di Scardovari, primo mollusco in Italia ad aver ottenuto nel 2013 il riconoscimento europeo della DOP, a cui si è aggiunta successivamente la certificazione BIO. L'organismo è parte dell'importante Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P. una grande comunità di pescatori nata nel 1936, e che oggi riunisce 14 Cooperative e 1.500 operatori, di cui circa la metà donne. Il Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP e CSQA Certificazioni, ente indipendente autorizzato dal MASAF, in qualità di garanti della filiera certificata assicurano il rispetto dei principali requisiti del disciplinare di produzione quali origine, caratteristiche fisiche, metodologia e impianti di produzione, confezionamento ed etichettatura.

AREA COMUNICAZIONE FONDAZIONE QUALIVITA
05771503049 - comunicazione@qualivita.it



**Consorzio di Tutela
della Cozza di Scardovari DOP**

www.cozzadop.it - consorzio@consorzioscardovari.it



Progetto realizzato grazie al contributo del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Fondi FEAMP 2014/2020 - Misura 5.66 Reg. (UE) 508/2014