



A sinistra, la barca dei pescatori di cozze a fianco della piattaforma Eni. A destra, le cozze vengono riportate in superficie dopo essere state prelevate dai pilastri della piattaforma

«La cozza selvaggia è sana» Ma la produzione cala del 50%

Secondo Fausto Alleati, presidente della cooperativa La Romagnola, «nessuna conseguenza dall'alluvione»

RAVENNA

MICHELE DONATI

«I consumatori devono saperlo: le nostre cozze sono sanissime»: a parlare è Sauro Alleati, presidente della cooperativa La Romagnola, che detiene la titolarità del marchio «La Selvaggia di Marina di Ravenna». Alleati, che ha passato una vita pescando i mitili al largo di Ravenna, promuovendone ovunque le peculiari qualità, vuole sgombrare il campo dai timori di chi pensa che l'alluvione di maggio abbia avuto conseguenze nefaste sulla produzione di cozze di quest'anno.

«Il mare sa guarire le proprie ferite - dice Alleati - e, anche dopo che i fiumi avevano immerso nell'Adriatico acque non proprio pu-

lite, è stato in grado di autobilanciarsi perfettamente. E anche l'Ausl è stata tempestiva, mettendo in atto azioni precauzionali fin dal primo allarme. La cozza selvaggia di quest'anno è eccellente». Insomma, se sul fronte della qualità la cooperativa assicura che non c'è nulla da temere, qualche problema in più sorge se si parla della quantità: si stima che la produzione del 2023 potrebbe andare incontro a un calo di circa il 50%. E questa volta il responsabile è davvero il mutamento climatico, anche se l'alluvione non c'entra nulla: «L'anno scorso la siccità ha portato poca pioggia e la temperatura del mare è stata alta, con un aumento della salinità - spiega Alleati -. Questo ha comportato una situazione di stress per le cozze, che sono cadute dai piloni perché non avevano più la forza necessaria per rimanere aggrappate». I piloni sono quelli delle piattaforme Eni al largo: i pescatori si immergono fino a profondità di circa 10-15 metri staccano la cozza selvaggia, che qui nasce spontaneamente. Segno della salubrità delle acque, secondo le cooperative di pescatori che ogni anno animano la Festa di Marina di Ravenna per promuovere il loro prodotto.

A subire l'impatto della siccità della calura del 2022 non sono stati solo i mitili che erano quasi pronti per la raccolta: «A cadere - prosegue Alleati - è stato anche il novellame che doveva essere raccolto quest'anno. Tra fine agosto e inizio settembre faremo i conti più precisamente». Insomma, la

qualità non manca ma la quantità è stata ampiamente ridimensionata: ecco perché iniziative come la Festa della cozza selvaggia di Marina di Ravenna, iniziata venerdì e conclusasi ieri, sono essenziali per la promozione della specialità. «Preservare la biodiversità rappresentata dalla cozza selvaggia - commenta Barbara Monti, fiduciaria della condotta Slow Food di Ravenna, tra gli organizzatori - significa anche salvaguardare tradizioni locali, turismo, indotto e posti di lavoro».



La liberazione in mare di una delle due tartarughe, ad opera del Cestha

INCIDE LA SICCIÀ DEL 2022

«Alte temperature e mancanza di piogge hanno indebolito i mitili, compreso il novellame che doveva essere raccolto adesso»

BARBARA MONTI DI SLOW FOOD

«Preservare la biodiversità significa tutelare anche tradizioni, turismo, indotto e posti di lavoro»