LA COZZA SELVAGGIA DI MARINA DI RAVENNA

IL MESTIERE DEL COZZARO

INTRODUZIONE

Il 21 settembre 2021 il Comune di Ravenna, il Distretto Centro Settentrionale di Eni, il CIFLA - Centro per l'Innovazione di Fondazione Flaminia, il CESTHA - Centro Sperimentale Tutela degli Habitat, le cooperative di piccola e media pesca La Romagnola e il Nuovo Conisub, Slow Food Ravenna, Tuttifrutti - agenzia pubblicitaria, hanno sottoscritto l'accordo per la valorizzazione della cozza Selvaggia di Marina di Ravenna, con l'obiettivo generale di promuovere il prodotto, il territorio e il turismo, e da cui ha preso vita questa iniziativa editoriale.

Il prodotto cozza di Marina di Ravenna è riconosciuto dal marchio "La Selvaggia di Marina di Ravenna" di titolarità delle cooperative di pesca La Romagnola e Nuovo Conisub. È attraverso l'utilizzo di questo marchio che viene garantita la valorizzazione del prodotto attraverso tutte le sue fasi, dalla raccolta alla distribuzione al dettaglio.

La cozza Selvaggia è uno dei prodotti gastronomici tipici del territorio ravennate ed è legato alla biodiversità del territorio che porta con sé storia, valori, saperi e tipicità locali.

È un prodotto d'eccellenza capace di creare valore condiviso per tutto il territorio che afferma con forza valori fondamentali quali: la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori uniti all'impegno a stimolare l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, oltre a sviluppare un approccio etico al mercato. La cozza è un forte veicolo di promozione territoriale, anche in chiave turistica, in grado di fare di Marina di Ravenna un polo di attrazione non solo per le spiagge ma anche per la particolarità gastronomica. Inoltre, la Selvaggia è espressione di sostenibilità da tutelare in ogni aspetto legato al prodotto: dalla nascita come mollusco spontaneo, alle modalità di raccolta, passando per i processi di distribuzione e commercializzazione, fino alla condivisione di informazioni, chiare e veritiere, circa le qualità del prodotto al consumatore finale. La cozza Selvaggia, dunque, si propone come esempio di buona pratica nella quale sviluppo produttivo e protezione del mare coesistono armonicamente, anche a dimostrazione del fatto che le attività di esplorazione e produzione metanifera possono ben convivere sia con il settore turistico sia con la produzione di eccellenze agricole e alimentari.

Il libro attraverso una galleria di immagini suggestive descrive la Selvaggia, un frutto di mare sorprendente, e racconta la vita di coloro che la raccolgono dalle acque dell'Adriatico.

Con il patrocinio di

Comune di **Ravenna**

È Selvaggia perché nasce al largo, dove vuole lei, il posto dove cresce lo ha scelto lei, non lo abbiamo scelto noi. Nasce e cresce in acque pulite e mangia quello che vuole.

Sauro Alleati,
Presidente della Cooperativa
La Romagnola

LA COZZA SELVAGGIA DI MARINA DI RAVENNA

La cozza Selvaggia di Marina di Ravenna è un prodotto unico, con una storia unica. Non è allevata e questo la distingue da ogni altra cozza in commercio.
La cozza Selvaggia cresce libera e viene raccolta a mano fino a 12 metri di profondità, al largo, dove l'acqua è più pulita, ancorata naturalmente ai piloni delle piattaforme metanifere *offshore*, veri atolli artificiali, ampie aree protette dove la pesca non è consentita. Tra le architetture sommerse delle piattaforme, prorompe la biodiversità marina; pesci, crostacei e invertebrati trovano riparo e acque pure.
Un ambiente salubre che rende la cozza Selvaggia immediatamente pronta per il consumo, vitale e saporita perché non necessita di depurazione.

LA STORIA

Nella seconda metà degli anni ’60 del secolo scorso, furono scoperti i primi giacimenti di metano in alto Adriatico, si perforarono pozzi e s’insediarono piattaforme per l’estrazione.

Nei calcoli effettuati per dimensionare le strutture, però, non si considerò che i fiumi, primo fra tutti il Po, immettono nel nostro mare un’enorme quantità di acque ricche di nutrimento, creando così le condizioni ideali per il rapido proliferare dei mitili.

Ben presto l’AGIP dovette correre ai ripari, stipulando accordi con professionisti che si occupassero di risolvere il problema. La raccolta, infatti, permette di limitare il peso della struttura sommersa, di controllarne periodicamente l’integrità, tramite ispezioni visive o radiografiche, e di mantenere l’attrito del mare entro parametri calcolabili.

L’installazione delle piattaforme e della fitta rete di condotte sottomarine ha di fatto eliminato, nel corso degli anni, la pesca a strascico e la trasformazione delle imbarcazioni in “cozzare” è così diventata l’unica possibilità di reddito per i pescatori locali. Da qui la nascita di organizzazioni, per la gestione programmata della “pesca” a partire dagli anni ’70.

A Marina di Ravenna esistono due cooperative: La Romagnola e il Nuovo Conisub, con una flotta di otto imbarcazioni attrezzate, di lunghezze tra i 15 e i 18 metri e con equipaggio minimo di quattro persone, alle quali è affidato l'appalto annuale per la raccolta delle cozze in oltre cinquanta piattaforme situate al largo di Ravenna.

A inizio stagione, le piattaforme vengono assegnate mediante sorteggio.
I pescatori operano tra la superficie e una profondità di circa 12 metri. L'immersione dura un tempo compreso tra una e due ore durante il quale due pescatori raccolgono circa 15-20 quintali di prodotto.

Il settore del lavoro in mare deve attenersi a rigide regole per la sicurezza, per cui i pescatori, dotati di regolare brevetto OTS (Operatore Tecnico Subacqueo), sono sottoposti annualmente ad accurati controlli medici e a corsi di aggiornamento.

MERCATO DEL

LA BIOLOGIA E L'ECOLOGIA

La cozza Selvaggia appartiene alla specie *Mytilus galloprovincialis*. La conchiglia nero-violacea può raggiungere la lunghezza di 12 cm ma in commercio si trovano cozze a partire da 5 cm. Il colore della parte commestibile dipende dal sesso: i maschi maturi sono biancastri, mentre le femmine sono giallo-arancio.

La qualità delle cozze dipende dal momento del ciclo riproduttivo, dalla pulizia dell'acqua e dai nutrienti in sospensione. Le cozze più polpose e saporite si raccolgono in estate, prima della riproduzione che, in Adriatico, avviene in inverno; la Selvaggia, infatti viene raccolta tra la fine della primavera e settembre.

Il gioco delle correnti marine arricchisce le zone di pesca di sostanze nutrienti a beneficio della Selvaggia che diventa saporita e carnosa. Le stesse correnti, grazie al ricambio costante di acqua, assicurano una velocità di crescita ottimale né lenta da determinare un guscio troppo spesso, né rapida, che causa la fragilità della conchiglia.

UN IMPORTANTE ASPETTO ECOLOGICO

L'ancoraggio naturale alle strutture sommerse rende superfluo l'utilizzo dei supporti in plastica utilizzati negli allevamenti e spesso rilasciati in mare dove vanno a contribuire al problema delle microplastiche.

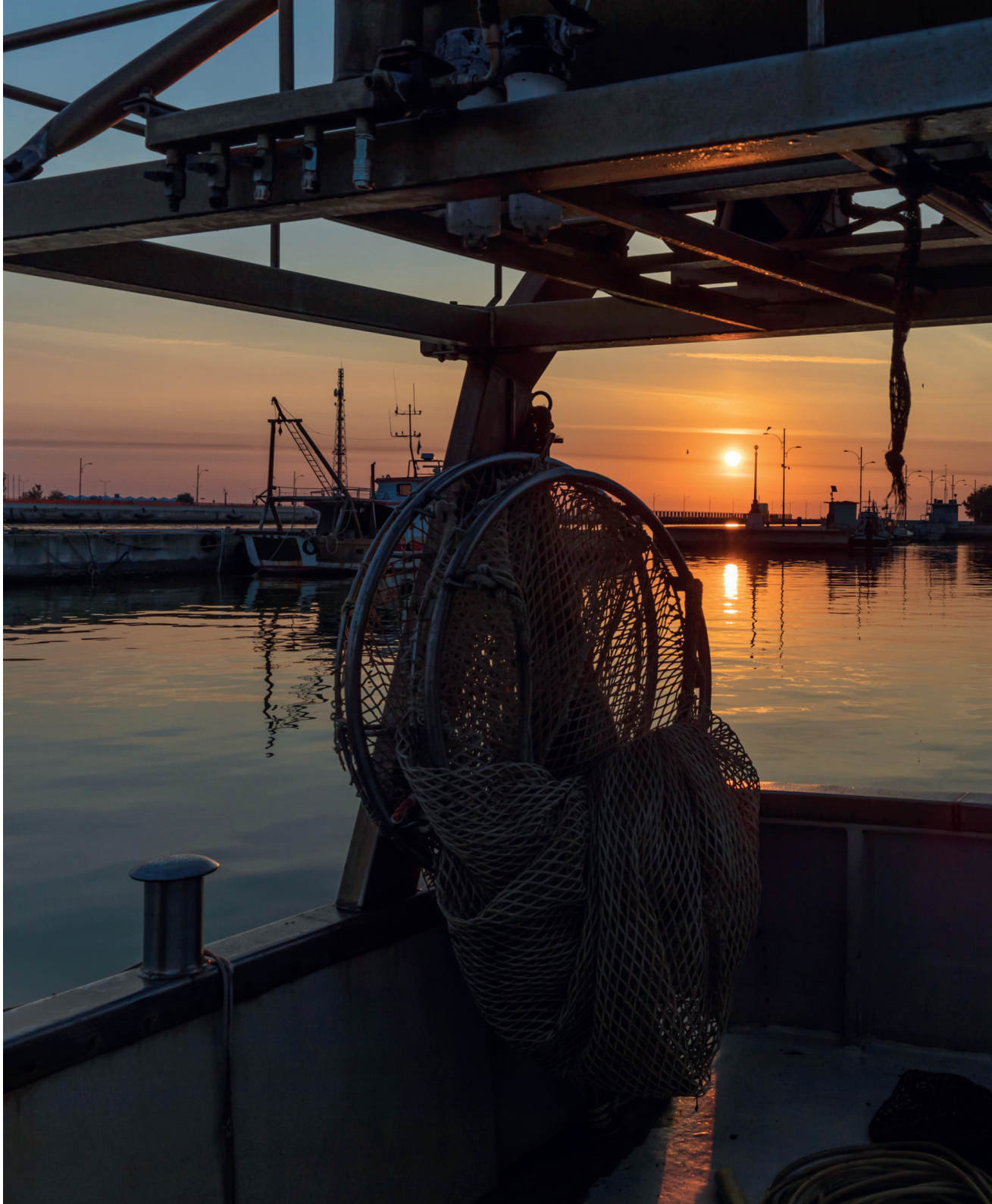
UN GIORNO DA COZZARO
di Marco Sieni

La giornata inizia all'alba. Le strade di Marina di Ravenna sono deserte, è ancora buio e l'unico movimento è dato dalla luce del grande faro, a pochi metri dal bacino delle barche da pesca.

Iniziano ad arrivare i pescatori. Il ritrovo è al bar del porto per un'abbondante colazione, due chiacchiere fra gli equipaggi, poi ognuno si dirige al proprio peschereccio. Attorno alle 5:30 si mollano gli ormeggi e si punta il largo.

Navighiamo con rotta 80° in direzione della piattaforma PCW-A, che si trova due miglia oltre l'imboccatura del porto, sopra un fondale di appena 12 metri.

Il cielo è terso, un evento raro per le nostre zone. Ieri ha soffiato libeccio e ha spazzato via la foschia, che, solitamente, ci impedisce di vedere il sole emergere dal mare.



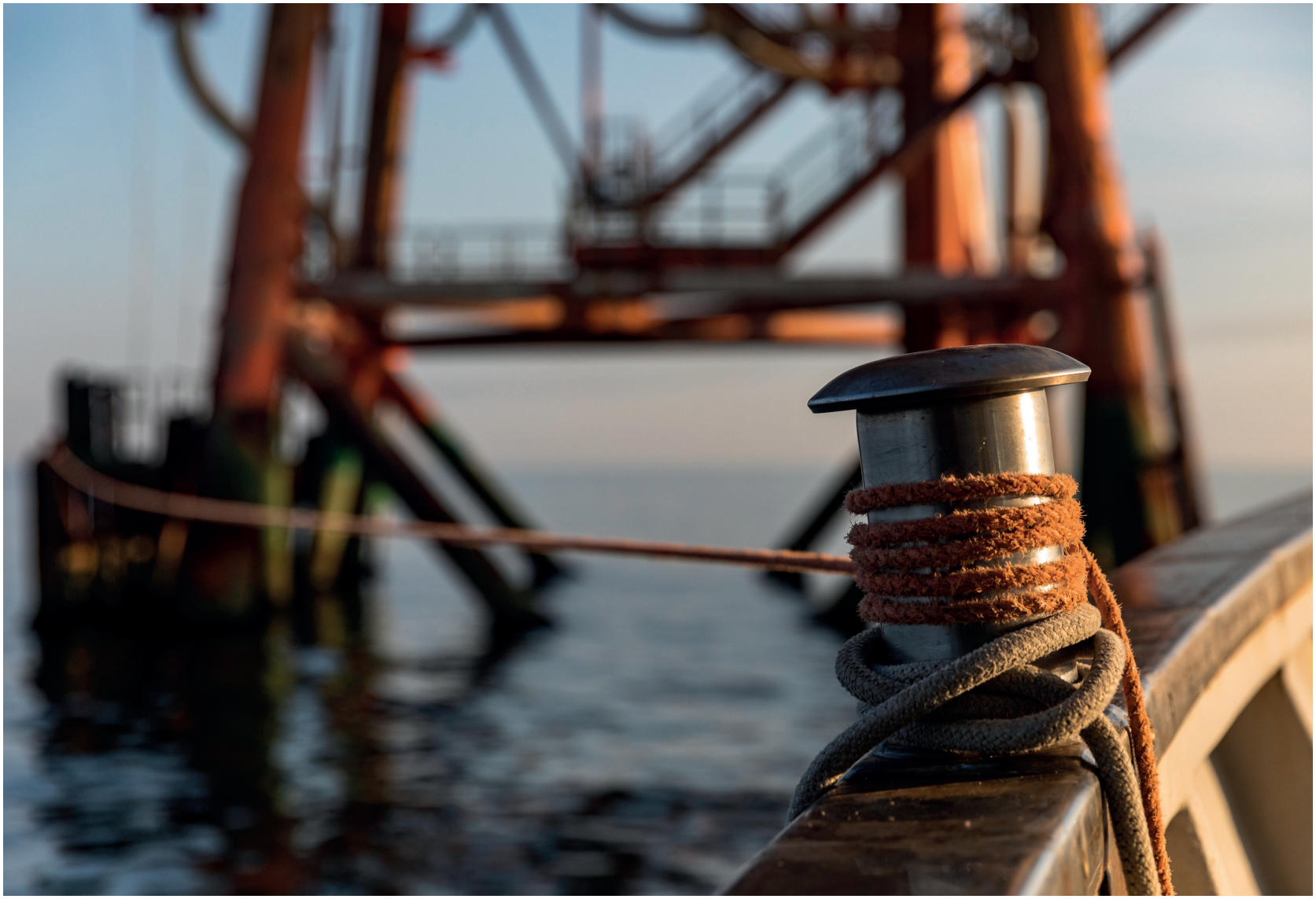
Sauro, il comandante della motopesca Angela, chiama via radio per chiedere l'autorizzazione al personale di turno. La risposta è negativa: oggi la piattaforma sarà teatro dell'esercitazione antiterrorismo degli Incursori della Marina.

Nulla di grave, viriamo di una novantina di gradi e puntiamo verso un'altra struttura per la quale chiediamo e otteniamo il permesso di attracco, la quale, a detta dei pescatori, produce cozze buonissime.

Devo dire che, dopo sei mesi trascorsi a "verificare" vari "campioni", ho potuto constatare la differenza di sapore, fra una piattaforma e l'altra, fra una stagione e l'altra, e queste sono proprio le migliori!

L'equipaggio è affiatato e le procedure sono collaudate, per cui basta un cenno del comandante perché ciascuno faccia ciò che gli compete. Nel frattempo, in un angolo della plancia, dove non intralcio le manovre, preparo la macchina fotografica e inizio a vestirmi.

Ci si ormeggia di poppa, tenendo conto di vento e corrente, in modo da calare e salpare agevolmente il cestone. I due sub sono quasi pronti, l'assistente passa tutto l'occorrente: muta, guanti, cintura con oltre dieci chili per riuscire a restare in posizione di lavoro in poca acqua e con la corrente; e poi giù in acqua armati di raschietto, cestone e una cinquantina di metri di manichetta.

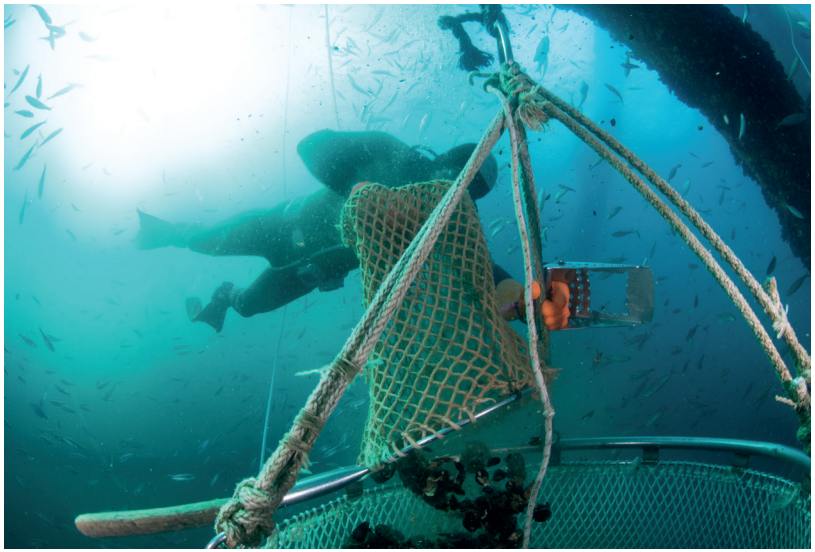


Qui non si usano bombole per due motivi: innanzitutto perché in questo modo la scorta d'aria è illimitata e, con un pieno di benzina nel compressore, i due sub possono restare in acqua quattro ore. In secondo luogo, senza bombole si ha una maggior agilità nei movimenti e quindi un minor affaticamento, dovuto ai continui spostamenti per le forti correnti superficiali.

La stagione inizia a marzo e, in quei mesi, le acque antistanti Ravenna sono piuttosto "inospitali": circa 6-7 gradi, con visibilità di un metro, quando si è fortunati anche due!

Il primo che scende in acqua lega il cestone alla piattaforma, a 6-7 metri di profondità, in prossimità della zona di raccolta. All'inizio della stagione, con l'acqua fredda, il bisso della cozza è molto resistente, poi, con il trascorrere dei mesi e l'aumento della temperatura, i filamenti che tengono la cozza ancorata al supporto si indeboliscono.

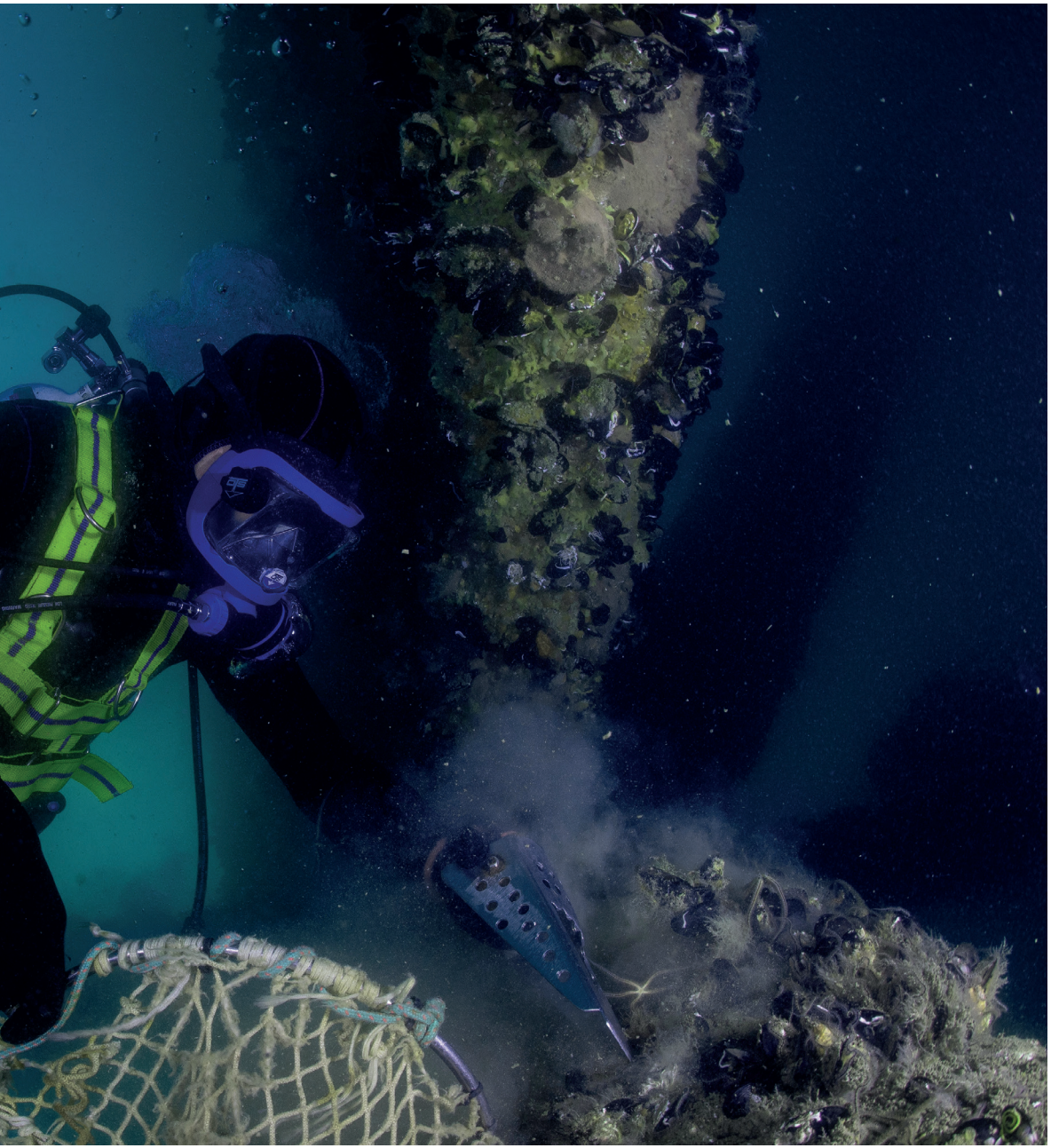
Uno dei due sub resta in superficie per comunicare le manovre da effettuare all'uomo sul ponte, l'altro sub assicura il pescato, prima di mollarlo dalla piattaforma. Lentamente, scioglie il nodo, mentre la cima del peschereccio si tende, così da issare a bordo il frutto del duro lavoro.



Mi segnalano di restare a distanza, perché è una manovra da fare con la massima attenzione. Il sacco, infatti, che pesa circa 15 quintali, non deve urtare le strutture sommerse, perché strisciando potrebbe tagliarsi, facendo perdere il raccolto. Purtroppo, a volte capita. In tal caso bisogna abbandonare tutto, poiché, se si andasse a recuperarle dal fondo, si rischierebbe di raccogliere anche mitili morti.

Questo è stato l'unico momento in cui, in acqua, ho avuto l'attenzione dei due pescatori: fino ad allora non ero esistito, impossibile avere la loro collaborazione per ottenere uno scatto bello o per limitare il torbido che sollevavano. I due sub erano talmente veloci che faticavo a trovare l'inquadratura giusta.

Dopo vari tentativi andati a vuoto ho messo a punto una strategia: aspettavo che si avvicinassero al cestone, li seguivo fino al tubo da raschiare e cercavo di scattare prima che fossimo avvolti in una nuvola di sospensione o mi scappassero col retino pieno.



Dopo due, a volte tre cestoni, i “pescatori” risalgono per un attimo di tregua, perché, spesso, il lavoro è piuttosto duro, con onde, pioggia, vento e nebbia. Fortunatamente oggi è una meravigliosa giornata di sole con calma piatta.

Sapendo che è scortese salire a bordo senza offrire nulla, ho portato un salame, pizza con le olive e due bottiglie di un buon Sangiovese di Romagna, e questo è il momento giusto per lo spuntino, molto apprezzato dall’equipaggio.

Dopo la pausa torniamo al raccolto della giornata, che ci attende a poppa. A questo punto si lavorano le cozze, in modo da staccarle fra loro, si lavano dal limo e, infine, si esegue un lavaggio più accurato nella "lavatrice". Quest'ultima separa il prodotto idoneo da gusci rotti, cozze piccole, granchietti, bavose, ofiure, gamberetti e residui. Tutto questo scarto finisce nuovamente in mare, per la gioia delle occhiate e dei saraghi che aspettano sotto di noi.

Il ciclo di crescita dei mitili al largo di Ravenna è di circa otto centimetri l'anno, però, effettuando la raccolta a chiazze e non svuotando completamente i tubi, la riproduzione è rapida e spesso si trovano esemplari di 11-12 centimetri, sopravvissuti alla raccolta dell'anno precedente. Un amico ha in salotto un guscio record da 17 centimetri!

La fase successiva prevede il confezionamento in sacchi di rete da 20-25 chili, che saranno poi riaperti per un ulteriore lavaggio e per essere infine suddivisi dai grossisti in pacchi da 15 chili per i ristoranti e da 1 o 2 chili per le pescherie!

Verso le dieci del mattino, durante il rientro, a sole tre miglia dalla costa scorgiamo un branco di delfini in caccia: un'altra splendida emozione regalataci dal mare!

Attracchiamo e, ad attenderci, troviamo il camion frigo, che carica le nostre cozze per immetterle sul mercato.

COMUNE RAVENNA MERCATO DEL PESCE
PESCE FRESCO
RA 3874
Angela II
RA 3919
RA3922
MARTINA RA3922

LE COZZE E L'ADRIATICO

I mitili sono uno dei principali prodotti ittici dell'Adriatico e l'Emilia-Romagna è uno dei maggiori produttori nazionali. La maggior parte delle cozze deriva dagli allevamenti e circa il 5% della produzione regionale è rappresentato dalla Selvaggia di Marina di Ravenna. L'idoneità alla distribuzione del prodotto è garantita dai controlli periodici che AUSL ROMAGNA esegue, a rotazione, in tutte le piattaforme. In tal modo si ha sempre sotto controllo lo stato di salute delle acque nelle quali crescono le cozze, nonché l'impatto delle strutture di estrazione sotto il profilo batteriologico e chimico.

Le zone di raccolta, storicamente, sono sempre state suddivise in categorie:

- A, per identificare aree dalle quali i molluschi, per salubrità, potevano essere immessi direttamente in commercio, destinandoli al consumo umano senza necessità di depurazione;
- B, per indicare le porzioni di mare dalle quali i molluschi prelevati necessitavano di processi depurativi.

Dopo decenni di campionamenti, i cui esiti sono risultati sempre all'interno dei parametri di legge, tutte le aree di prelievo della Selvaggia di Marina di Ravenna hanno subito una riclassificazione delle acque che le ha identificate esclusivamente come zone di categoria A, comprovando una elevata salubrità dei prodotti da esse derivanti.

Per i mitili la normativa non prevede un periodo di fermo pesca, tuttavia la raccolta viene sospesa da ottobre a marzo, per le condizioni meteo spesso proibitive e per garantire il rinnovo del ciclo riproduttivo di questi molluschi.

BIOGRAFIE AUTORI

Franco Ferretti

Conselice, 1953. Fotografo.

Scatti a colori e immagine di copertina.

Fotografo di viaggio, autore di reportage e mostre fotografiche sia personali sia collettive, dice spesso: *"Sia che si fotografi dietro l'angolo di casa o dall'altra parte del mondo, i protagonisti delle mie fotografie sono spesso gli uomini, le donne, i bambini. Sono loro che danno un senso all'essere lì, in quel luogo e in quel tempo, e che donano valore all'esistenza stessa del fotografo. Siamo attratti dal diverso, diverso per etnia o per il colore della pelle o il taglio degli occhi, attraverso la fotografia si cerca di mettere in evidenza quelle diversità, ma, al tempo stesso, attraverso quei volti a volte segnati dal tempo e dalla fatica del vivere, si ritrova la parte più intima di noi stessi: le stesse emozioni, le stesse paure, le stesse gioie. Quando si entra nello sguardo di coloro che ci accolgono, si avverte la loro stessa emozione, quella più pura, più semplice e che si porterà con sé stessi al di là dello scatto fotografico."*

Giovanni Segurini

Ravenna, 1960. Fotografo.

Scatti in bianco e nero.

"*Il mio intento fotografico è riuscire ad esprimere l'energia che avverto, interpretarne in senso artistico qualsiasi elemento il mio obiettivo possa catturare, in modo da inserire nell'attimo anche me stesso. Auspico che le mie scelte fotografiche possano proseguire a regalarmi emozioni, mantenere la giusta frequenza con l'esterno, e attraverso i miei progetti comunicare una visione sincera di autentica passione, in un'epoca nella quale la cultura visuale è spesso distorta e sopraffatta da altre esigenze.*"
Il reportage fotografico, "La Cozza Selvaggia", è stato esposto in importanti mostre ravennati.

Marco Sieni

Faentino, 1968. Fotoreporter sub.

Scatti subacquei.

"Quando scatto, mi impossesso di un momento, di una situazione, di un ricordo. Preparo, penso, progetto sempre, prima di procedere; la foto che emoziona è un colpo di fortuna solo in minima parte, il resto è fatica, passione, e studio. Con i miei scatti cerco di trasmettere le stesse emozioni che vivo in diretta. E a giudicare dalle molteplici pubblicazioni effettuate, dovrei essere sulla buona strada."

Silvia Brandi

Tarquinia, 1986. Biologa marina.

Scatto di biodiversità marina, pagina 22.

"Da anni attraverso i progetti del centro ricerche CESTHA, per cui lavoro, ci occupiamo del monitoraggio della fauna associata alle piattaforme, oasi di vita subacquea di fondamentale rilevanza."

Progetto editoriale a cura di Fondazione Eni Enrico Mattei

Finito di stampare nel mese di giugno 2022.