Disciplinare di produzione/Scheda Identificativa
Prodotto/Lavorazione De.C.O.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO/LAVORAZIONE:

LA COZZA SELVAGGIA DI MARINA DI RAVENNA

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO/LAVORAZIONE:

Si tratta di cozze (mytilus galloprovincialis) a crescita spontanea sulle parti sommerse delle strutture off-shore. Seguono una loro stagionalità e nel periodo di raccolta, indicativamente da maggio a settembre, vengono prelevate da operatori tecnici subacquei in immersione fino a 12 metri di profondità staccate manualmente con un piccolo raschietto metallico.

CENNI E RICERCA STORICA (indicando il periodo al quale può essere fatta risalire la coltivazione/lavorazione del prodotto):

La raccolta del prodotto è iniziata negli anni 70 quando a seguito dell'installazione delle piattaforme metanifere al largo della costa da parte di Eni, è sorta la necessità di alleggerirne le parti sommerse dalla colonizzazione delle cozze al fine di limitarne peso e volume. Ci si accorse poi che la qualità dei mitili raccolti era particolarmente apprezzabile a confronto di altri prodotti allevati; pertanto, dopo attente e ripetute analisi venne dichiarato adatto al consumo umano, le acque in cui crescono sono in seguito state classificate di categoria A ovvero è decaduta l'obbligatorietà di stabulazione per la particolare salubrità riscontrata. Col passare degli anni si è deciso di creare un marchio al fine di tutelarne la qualità e la provenienza. Nell'ottobre 2021 è stato depositato il marchio de "la Selvaggia".
Oggi il nostro prodotto è molto ricercato e riconosciuto come un'eccellenza del territorio

***AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE (che comprende il territorio del Comune di Ravenna, salvi i casi di deroga di cui all'art. 3, c. 6 del Regolamento):**

La zona di crescita dei mitili comprende gli atolli artificiali e protetti da altre tipologie di pesca costituiti dalle 65 strutture off-shore al largo della costa che ricadono nei compartimenti di Ravenna e Rimini le cui architetture sommerse offrono riparo a tante altre specie marine che costituiscono il ricco habitat di queste piccole aree marine protette.
I mitili raccolti sulle strutture di Eni e sui banchi naturali delle dighe foranee hanno come unico punto di sbarco e conferimento il bacino pescherecci di Marina di Ravenna

AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA (che comprende il territorio del Comune di Ravenna, salvi i casi di deroga di cui all'art. 6 c. 5 del Regolamento):

METODO DI COLTIVAZIONE/PRODUZIONE/PREPARAZIONE (consolidato nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, compresi ingredienti e quantità):

Si tratta di un prodotto a crescita spontanea senza alcun intervento umano. La raccolta avviene manualmente conferendo il prodotto in appositi cestoni immersi che vengono poi issati a bordo dei motopescherecci e confezionati in sacchi da circa 20/25 kg.
Al rientro in banchina i sacchi vengono pesati e caricati sui mezzi dei commercianti che effettuano la distribuzione sia sul territorio che oltre.

IMPIEGHI/PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE NOTE DEL PRODOTTO: CONSERVAZIONE E STAGIONATURA (se previsti):

Il prodotto viene venduto vivo e non viene stoccato. E' riconoscibile per essere stagionale, è sottoposto a severi controlli sanitari programmati e ripetuti durante tutto il periodo di raccolta. Il suo impiego in cucina è versatile e il suo utilizzo riconduce alla tradizione marinara del luogo.

MATERIALI E ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI (se previsto):

La raccolta dei mitili è effettuata a mano dagli operatori in immersione, vengono poi portati a terra confezionati in sacchi di rete dai motopescherecci autorizzati, l'imballaggio avviene posizionando i sacchi di rete su bancali (a rendere) e avvolti in pellicola ecologica riciclata pronti per il carico sui mezzi dei grossisti.

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

La pesatura e l'imballaggio avviene nell'atrio del Mercato del Pesce a Marina di Ravenna poi il prodotto viene immediatamente prelevato dai mezzi dei commercianti, pertanto non si effettua conservazione.

TRASPORTO/COMMERCIALIZZAZIONE/CONSUMO:

il trasporto è a cura del destinatario del prodotto che si reca giornalmente al punto di sbarco e procede al carico sul proprio mezzo dei mitili pesati, etichettati e corredati di tutta la documentazione atta ad una identificazione e alla tracciabilità di legge.
La distribuzione avviene prevalentemente su base territoriale ed ultimamente la richiesta proviene anche da altre regioni.

Allegare tutto quanto possa essere utile alla Commissione comunale per la De.C.O. (fotografie, materiale storico, ecc...)

OMISSIS

luogo *data*

OMISSIS

nome e cognome

allegare un documento di identità se non firmato digitalmente