

[Comunicato stampa - 06.06.2022]

“Unica, Italiana e Vera”

Cozza di Scardovari: iniziata la commercializzazione della DOP

Dal 6 giugno raggiunta la crescita del mollusco prevista dal disciplinare di produzione che ne regola le specifiche caratteristiche organolettiche di qualità

Dopo una attesa un po' più lunga del solito dovuta al caldo anomalo dell'inverno, arriva sulle tavole italiane, a partire dal 6 giugno 2022, la **Cozza di Scardovari DOP**. Il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P. ha infatti iniziato la commercializzazione in tutta Italia dell'unico mollusco certificato DOP a garanzia di caratteristiche organolettiche uniche e sicurezza.

Caratteristiche uniche come le carni lucide e una polpa di grande sostanza – che da disciplinare deve rappresentare almeno il 25% del peso totale del mollusco – e un gusto dalla dolcezza peculiare, anche per il basso contenuto in sodio, in equilibrio con carni particolarmente morbide e fondenti, con elevata palatabilità.

Il **Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP** e **CSQA Certificazioni**, ente indipendente autorizzato dal MIPAAF, sono i garanti di una **filiera certificata tutta italiana** che parte dal seme raccolto a fine agosto tra la sacca degli Scardovari e il mare Adriatico e si conclude – dopo le numerose lavorazioni tradizionali dell'inverno – a maggio con la raccolta che avviene solo nel momento in cui il mollusco ha raggiunto la taglia ideale prevista da disciplinare.

“Finalmente – ha sottolineato **Paolo Mancin, Presidente del Consorzio di tutela della Cozza di Scardovari DOP** - anche se in ritardo, arriva la nostra Cozza DOP, frutto del lavoro delle tante famiglie di pescatori che operano nella Sacca degli Scardovari. Un'annata travagliata per via dell'attesa forzata dovuta alla siccità dei mesi scorsi, che non ci impedisce però di portare sulle tavole italiane il prodotto DOP, il massimo che possiamo offrire per qualità e sicurezza alla ristorazione nazionale e internazionale”.

Il canale della **ristorazione premium italiana** potrà finalmente puntare su questo prodotto ittico autoctono di eccellenza, capace di richiamare l'attenzione di mercati internazionali, come il Giappone, che fanno del pescato di qualità un simbolo della propria offerta culinaria nel mondo. La Cozza di Scardovari DOP si propone così come elemento di qualità per garantire alla cucina made in Italy la reputazione di alto livello basata su abilità e materie prime inimitabili.



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



Consorzio di Tutela
della Cozza di Scardovari DOP



[>> DOWNLOAD BENVENUTA COZZA DI SCARDOVARI DOP <<](#)



[>> DOWNLOAD CRONISTORIA COZZA DI SCARDOVARI DOP <<](#)



[>> DOWNLOAD RISTORAZIONE DOP <<](#)

[>> DOWNLOAD COMUNICATO STAMPA <<](#)

AREA COMUNICAZIONE FONDAZIONE QUALIVITA
Geronimo Nerli - M.+39 3394835634



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