

**PESCA** L'Ue ha riconosciuto la specificità del mitile che ha superato la prova del piatto, ma anche un disciplinare meticoloso

# La cozza di Scardovari è Dop!

Soddisfazione dell'assessore Manzato che scherza: "Unica pecca? Li avrei chiamati 'peoci'"

La Cozza di Scardovari è ufficialmente Dop (ovvero a Denominazione d'origine protetta). Dietro le scarse frasi del Regolamento Comunitario n. 1200 del 25 novembre, pubblicato ieri nella Gazzetta Ufficiale, si nasconde un grande successo economico per il territorio polesano e per tutto il Veneto.

Infatti la cozza di Scardovari è il primo mollusco italiano ad ottenere il riconoscimento europeo che lo lega al territorio di produzione e arricchisce il paniere italiano delle dop di "Pesci, molluschi, crostacei freschi", assieme alle Acciughe sotto sale del Mar Ligure Igp; al Salmerino del Trentino Igp; alla Tinca Gobba Dorata del Pinalto di Poirino Dop e alle Trote del Trentino Igp.

Dunque dietro la semplice dizione dell'Unione Europea: "La denominazione che figura nell'allegato del presente regolamento è registrata. Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione", anche l'assessore regionale all'agricoltura e alla pesca del Veneto Franco Manzato ha visto "un grande riconoscimento alla tenacia dei pescatori del Delta del Po e alla straordinaria qualità di questo mitile, il cui sapore e le cui caratteristiche sono figlie di un territorio straordinario e unico, anche se spesso difficile".

"Per il Veneto dei sapori e della tipicità - ha aggiunto Manzato - questa è la diciottesima Dop, cui si affiancano altri 18 prodotti Igp registrati che portano la nostra regione ai primi posti in Europa per Prodotti a Denominazione, secondi solo all'Emilia Romagna.

La Cozza di Scardovari, la cui Dop è stata riconosciuta formalmente al termine di un percorso avviato a metà del 2011, si è guadagnata questo titolo anzitutto sul campo, ovvero nel piatto. "Le gustose cozze di Scardovari allevate, raccolte e stabulate ad arte dai pescatori del Delta del Po, straordinari coltivatori del mare, nella grande laguna delizia posta tra il Po di Tolle e il Po della Donzella - fa presente ancora Manzato - sono conosciute da decenni dai buongustai che hanno il privilegio di poterle acquistare. Oggi il marchio che le contraddistinguerà le renderà riconoscibili da chiunque, senza timore di confonderle con altre cozze, certo buone, ma ..... diverse da queste. L'unico rammarico che potrei avere, in questo momento di soddisfazione che voglio condividere con i pescatori - conclude Manzato

- riguarda solo il nome: io li avrei chiamati "peoci", alla veneta. Ma va bene, benissimo così".

**Il disciplinare della Dop.** La prova sul piatto, che la cozza nostrana ha abilmente superato in Europa, prevede anche una cura particolare, che il disciplinare descrive meticolosamente sia il territorio che il modo in cui viene prodotto il mitile. Il mollusco, infatti, deve essere allevato e prodotto esclusivamente nella Sacca delizia omonima, nel Comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo. La Sacca del Delta dove viene allevato il mitile ha una superficie di 3.200 ettari e una profondità media di 1,5 - 2 metri. Grazie alle particolari caratteristiche dell'acqua della Sacca, dove si fondono acqua di mare salina e acque dolci, il mollusco acquista una dolcezza peculiare delle carni grazie al basso contenuto in sodio e cresce con carni particolarmente morbide e fondenti al palato, per l'alto contenuto di lipidi e in particolare di grassi saturi e monoinsaturi.

Queste caratteristiche distinguono il mollusco di Scardovari da quelli prodotti in altre zone o in mare aperto. Le fasi di depurazione, lavorazione e confezionamento vengono effettuate con l'acqua della sacca e devono essere svolti nel territorio circostante.

**La semina e l'accrescimento** del seme possono essere effettuate solo in vivai all'interno della Sacca di Scardovari e ogni pescatore predispone le reste in modo da avere una densità di 10 - 15 unità per metro quadro.

**La raccolta** è manuale e avviene quando il prodotto raggiunge la taglia minima commercializzabile di 5 centimetri. Il prodotto raccolto deve essere consegnato al punto di sbarco con modalità che ne consentano di verificare la qualità, e da qui deve essere portato agli impianti di depurazione di Scardovari con mezzi dotati di cassone isoteramico. Al termine della depurazione il prodotto viene confezionato, insacchettato in loco e posto in cella con temperatura controllata quindi spedito con mezzi e modalità che garantiscano la corretta temperatura di conservazione del prodotto vivo (2 - gradi).

**Il marchio di riconoscimento** è un guscio aperto di cozza all'interno di un cuore stilizzato con la scritta "Cozza Dop Scardovari".

La morfologia della sacca di Scardovari si stabilizza sostanzialmente dopo l'alluvione del 1966 e da quel momento inizia la sperimentazione di allevamento in piccoli vivai, come alternativa alla pesca in mare.

Da quel momento si succedo-

■ Prodotto solo in 3.200 ettari della sacca delizia. Grazie al basso contenuto di sodio è particolarmente dolce. Le carni sono molto morbide al palato



no documentazioni e relazioni scientifiche molto precise sulle caratteristiche del luogo di allevamento e del prodotto stesso, che risulta particolarmente caratterizzato dai particolari fattori ambientali (incontro di acqua dolce e di acqua di mare) e anche umani (allevamenti a carattere familiare o in forma associata, con tecnica manuale tradizionale).



Il logo della Cozza di Scardovari Dop



Un impianto di cozze nella Sacca di Scardovari

## L'EDITORIALE

# Il frutto più generoso cresce in un ambiente sano

di Roberto Rizzo

*E così la cozza di Scardovari può fregiarsi della Denominazione d'origine protetta. Un riconoscimento ottenuto grazie al lavoro, ai sacrifici, alla cura e alla professionalità degli allevatori di questo prezioso mollusco. E' un orgoglio per tutti i polesani perché la cozza di Scardovari è il primo mollusco italiano a ottenere la Dop, che viene conferita, come è noto, dall'Europa.*

*Questa la notizia, data in maniera stretta, sintetica.*

*Ma, sulla cozza si potrebbero scrivere pagine di giornale. A cominciare dal nome. Nel Nord Ovest del nostro Paese viene infatti chiamata "muscolo", nel nord Est, quindi anche in Polesine, "peocio", nel Centro e nel Sud d'Italia, cozza.*

*Certo, chiamarla peocio come fanno i friulani e i veneti è più caratterizzante. E' sicuramente il modo migliore per legarla ad un territorio, come la Sacca degli Scardovari, Porto Tolle. Ma può rappresentare una contraddizione. Infatti se riferito ad una persona, peocio o peocioso, significa di poco conto, avaro, mentre il peocio cozza è un di una generosità unica per i sapori che regala e che fanno felici i palati. Non solo dei buongustai.*

*In cucina, poi, è assai versatile. Inteso nel senso che può essere preparato in svariati modi. A parte chi se lo mangia crudo con un po' di limone, il che è sempre sconsigliabile anche se è raccolto in acque pulite e sottoposto al processo di stabulazione, il peocio emana tutti i suoi sapori quando è proposto alla maionese, alla marinara, alla maniera di Villeroy (preparato con rosso d'uovo, besciamella, pan grattato e fritto), in salsa piccante con pepe di cajenna, al pomodoro, tipica ricetta di confine, al cartoccio... Squisitissimi i primi piatti. Tra questi: zuppa di cozze, "peoci e fasoi", bucatini alle cozze.*

*Certo è che se alla cozza di Scardovari viene riconosciuta la Denominazione d'origine protetta per la sua qualità, significa anche che il territorio dove viene allevata, raccolta, lavorata non può che godere della stessa qualità. Scardovari, Porto Tolle, più in generale, godono, quindi, di un ambiente sano. Per questo bisogna salvaguardarlo con tutte le sue caratteristiche. E utilizzarlo per proporre sul mercato le eccellenze che produce.*