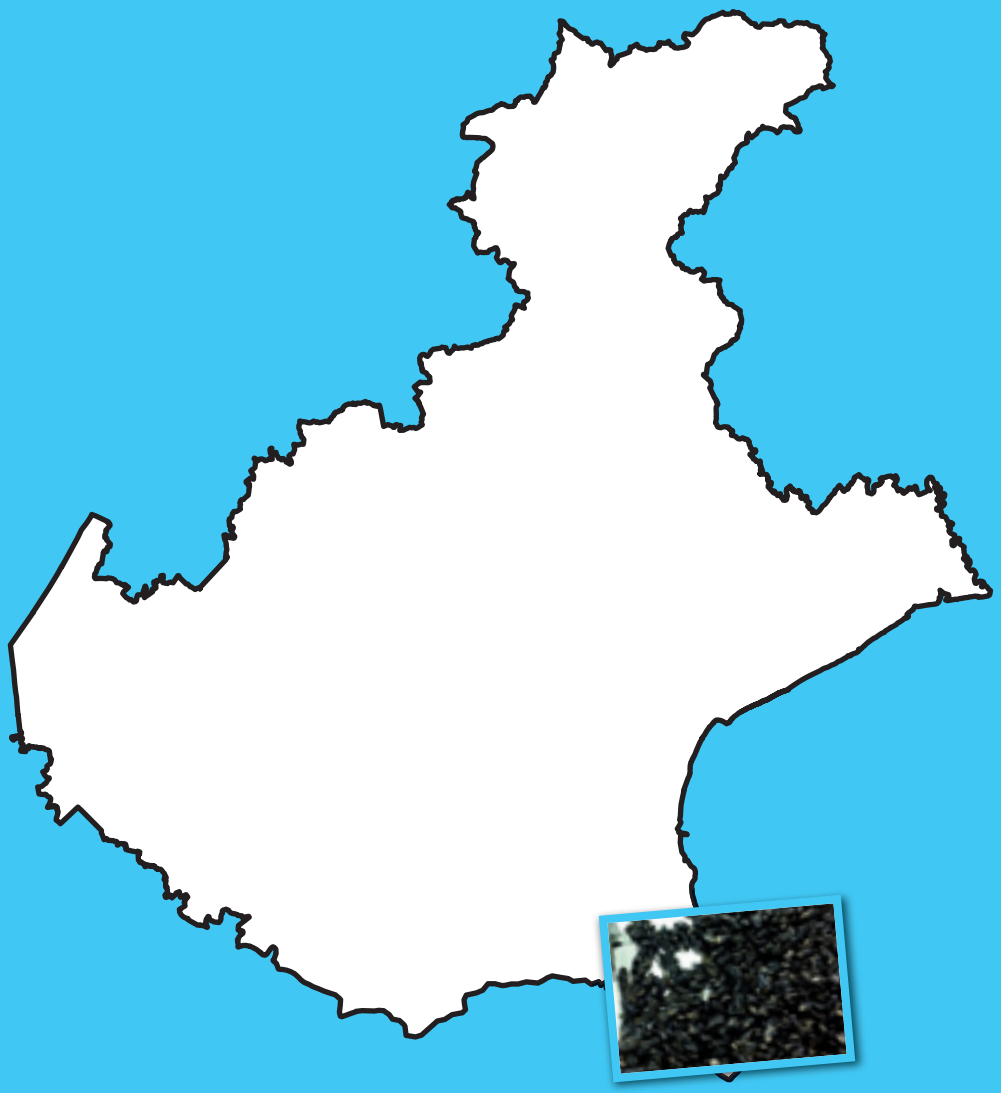
PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI FRESCHI E PRODOTTI DERIVATI



Cozza di Scardovari DOP 91

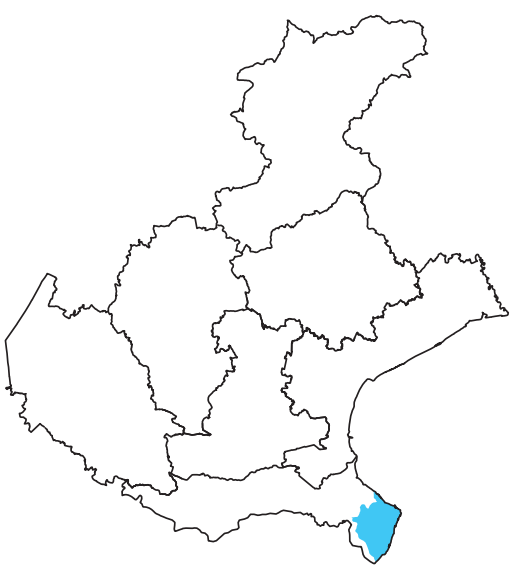
COZZA DI SCARDOVARI DOP

Descrizione del prodotto
La "Cozza di Scardovari", appartenente alla specie *Mytilus galloprovincialis*, è un mollusco bivalve dalla conchiglia nero-violacea di forma allungata. Le valve sono bombate, uguali, di forma quasi triangolare con sottili striature concentriche. Dalla conchiglia escono filamenti bruni assai robusti, chiamati "bisso", mediante i quali l'animale si fissa alle reti dette "reste" o ad altri sostegni.

La storia
La prima Cooperativa di pescatori locali della Sacca di Scardovari è del 1936. La trasformazione del territorio nel secolo scorso è stata molto rapida, sia grazie alla mano dell'uomo, sia per effetto di fattori naturali tanto che la configurazione attuale della Sacca di Scardovari si raggiunge dopo l'alluvione del 1966. È a partire da questo momento, che venne iniziata la sperimentazione dell'allevamento di mitili in piccoli vivai all'interno della Sacca, come alternativa alla pesca in mare.

Aspetto e sapore
Le caratteristiche qualitative, fisiche e organolettiche della Cozza di Scardovari sono il risultato delle peculiarità ambientali della Sacca da cui prendono il nome. Si caratterizza per un basso tenore di sodio nelle carni, inferiore a quello presente nei bivalvi allevati in mare aperto, che determina la dolcezza delle carni e la particolare gradevolezza e delicatezza del prodotto al palato nonché la dolcezza e la morbidezza della carne.
La Cozza della Sacca, grazie anche alla ricchezza di sostanze nutritive della zona di produzione, presenta un elevato indice di crescita che determina la peculiare pienezza delle carni nel guscio; tale sviluppo del mollusco si ottiene in soli otto, nove mesi dalla messa dimora del seme.

Territorio di origine
La zona di produzione è la Sacca di Scardovari nei territori delle frazioni di Scardovari, Ca' Mello e Santa Giulia nel comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.
Il termine "sacca" individua l'insenatura marina formatasi per naturale sbarramento parziale di un braccio di mare, che rimane in comunicazione con il mare aperto attraverso due "bocche lagunari".
La Sacca di Scardovari è situata fra i rami del Po di Tolle a nord-est e del Po di Gnocca a sud-ovest, nell'area meridionale del Delta del Po, la zona umida più vasta d'Italia la cui peculiarità e valore ambientale sono stati riconosciuti a livello internazionale (convenzione di Ramsar, Iran, 1971). Occupa una superficie di circa 3.000 ha con una profondità massima di 3 m.



Produzione

L'attività di allevamento, a carattere familiare o in forma associativa, prevede una tecnica tradizionale di preparazione dei vivai, strutture fisse più o meno rettangolari, costituiti da pali che emergono dall'acqua, collegati con cavi i quali vengono appese, con l'ausilio di corde, le calze di rete dette "resta".

La lavorazione del prodotto, prevalentemente manuale, consiste nelle diverse operazioni di separazione e diradamento dei mitili, eliminazione dei parassiti e selezione delle cozze differenziandole per dimensione nelle diverse "reste" per permettere un accrescimento più efficace.

Il seme naturalmente rilasciato viene raccolto dai fondali della Sacca di Scardovari o catturando quello che si fissa su corde o appositi collettori posizionati negli allevamenti in mare prospiciente il Delta del Po.

Le fasi di semina, accrescimento e raccolta devono essere effettuate solo in vivai all'interno della Sacca.

Ogni produttore predispone le reste con il seme e le posiziona in acqua ad una profondità di circa 1,5 m, sostenute da impalcature. Le reste sono costituite da una rete a maglia variabile che funge da supporto per la cozza in modo che il "bisso" si fissi su una superficie stabile. Il rinnovo delle reti per formare una resta, avviene 2-4 volte nell'arco del periodo di accrescimento e tali operazioni sono condotte manualmente in modo da diradare i mitili, ripulirli e selezionarli.

La raccolta delle Cozze di Scardovari avviene dal momento in cui il prodotto raggiunge la taglia minima commercializzabile di 5 cm. Il prodotto viene sgranato e calibrato con l'ausilio di una macchina nelle tipiche "cavane", casette su palafitte situate lungo l'arginatura della Sacca e riposto in appositi sacchi, sui quali è identificato il produttore. Dalle "cavane" il prodotto viene trasportato ai punti di sbarco ben definiti attorno alla Sacca per la consegna all'impianti di depurazione posizionati vicino alla Sacca per poter utilizzata l'acqua della Sacca depurata e mantenuta ad una temperatura inferiore ai 20 °C al fine di garantire l'ottenimento di un prodotto a basso contenuto di sodio e che mantiene la freschezza e le qualità derivate dall'ambiente di produzione.

Il confezionamento consiste in una serie di operazioni sia manuali, sia automatiche che prevede un sistema di ispezione, controllo e eliminazione dei gusci vuoti e del materiale non idoneo al commercio, il lavaggio, pesatura e dosaggio del prodotto in diversi formati.

Etichettatura

La Cozza di Scardovari è commercializzata viva o trasformata (surgelata con o senza guscio). I contenitori, sacchetti chiusi a rete o confezioni di plastica o altro materiale idoneo, devono essere sigillati in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura del sigillo o della confezione stessa.

In etichetta devono essere indicate le diciture "Cozza di Scardovari" e "Denominazione d'origine protetta" o "DOP". Deve inoltre essere riprodotto il simbolo grafico comunitario della DOP e il logo della DOP "Cozza di Scardovari".

Stoccaggio e commercializzazione

Il prodotto confezionato viene posto in cella ad una temperatura compresa tra 2 e 8 °C e avviato alla spedizione entro le 48 ore. Il mezzo di trasporto può presentare sulla pavimentazione del vano di carico, al di sotto dei pallet, uno strato di ghiaccio in modo da garantire il mantenimento delle idonee condizioni di temperatura all'interno del mezzo.

In cucina e a tavola

La Cozza di Scardovari DOP può essere utilizzata per la preparazione di ottimi antipasti, primi e secondi piatti; rientra anche tra gli ingredienti dell'insalata di mare, degli spaghetti allo scoglio e del risotto ai frutti di mare. Può essere consumata da sola, spruzzata con succo di limone, sale, pepe e prezzemolo.

I mesi di commercializzazione per il consumo sono quelli del periodo che va da aprile a settembre.