

## LA COZZA DEI TRABOCCHI, UN PROGETTO PER VALORIZZARE LA REGINA DEI MOLLUSCHI DELL'ADRIATICO

20 Settembre 2021



PESCARA - Tre acquacoltori che invece di farsi concorrenza decidono di unirsi, fare rete e creare un progetto per valorizzare il proprio prodotto. Nasce su queste basi "La Cozza dei Trabocchi" il progetto per promuovere la regina dei molluschi.

Ad idearlo e realizzarlo con investimenti privati, ma anche con fondi regionali e comunitari, sono **Maurizio Di Pietro**, della società Acquachiara Srl, **Carlo Pavone** della Silmar Srl e la ditta individuale **Antonio Spinelli** (con in prima linea papà Antonio e il figlio **Nicola**).

I tre allevatori di cozze, che lavorano su un totale di quattro impianti in mare tra Vasto e Pescara, più due a terra, hanno scelto di unirsi e creare la Op (organizzazione produttori) Cozza dei Trabocchi.

Oggi il progetto è stato ufficialmente presentato nell'ambito di Mediterranea, la trentacinquesima fiera dell'agroalimentare abruzzese che si è svolta al porto turistico Marina di Pescara. L'occasione è stato proprio un convegno che ha visto relatori **Valerio Cavallucci**, direttore del Flag Costa dei Trabocchi, consorzio che ha cofinanziato il progetto Cozza dei

Trabocchi attraverso i fondi comunitari del Po Feamp, il professore **Pietro Giorgio Tiscar**, docente all'università di Teramo che si sta occupando degli studi tecnico scientifici relativi al prodotto e che realizzerà il disciplinare di produzione, e Maurizio Di Pietro, presidente della Op.

“Tra gli obiettivi del Flag – ha spiegato durante il convegno Valerio Cavallucci – c'è il miglioramento dell'immagine e della richiesta di mercato del prodotto ittico della costa. In questo ambito ne abbiamo uno ancora più specifico, relativo alla valorizzazione dei molluschi. Abbiamo quindi fatto un bando pubblico, aperto a tutti quelli che avevano interesse per iniziare un percorso di certificazione dei prodotti della molluschicoltura”. Bando che ha vinto proprio la Op Cozza dei Trabocchi.

“L'Acquacoltura – spiegano i tre produttori a *Virtù Quotidiane* – si è sviluppata nell'ultimo ventennio in tutto l'Adriatico. Una volta la cozza si allevava solo in laguna. Poi si è cominciato a farlo anche in mare aperto e a distanza di 20 anni questi allevamenti si sono sviluppati in tutto l'Adriatico. In questo periodo è quindi cresciuta molto la produzione, ma anche la commercializzazione. Per differenziarci dal mercato e valorizzare le qualità organolettiche del nostro prodotto, abbiamo deciso di creare un marchio tutto nostro. La nostra cozza nasce e vive nella fascia dei trabocchi”.

“Tra Vasto e Ortona – continuano – ci sono falde acquifere di acqua dolce in mare aperto che conferiscono alle cozze un gusto particolare. Allevamenti ci sono nella riserva di Punta Aderci. È un habitat particolare che differenzia le cozze da quelle che vengono dal nord, dalla Puglia o dall'Estero. Avere un marchio nostro significa far conoscere il nostro prodotto, abituare le persone ad apprezzarlo. E questo inevitabilmente crea risvolti economici. In futuro puntiamo ad avere una Dop per la nostra zona di produzione. Questo progetto è un modo per promuovere e valorizzare un prodotto che fino ad ora è sempre stato considerato come qualcosa di scontato, ma dietro il quale c'è il grande sacrificio di persone che al freddo, al gelo e al caldo lo lavorano”.

