

## **La Cozza dei Trabocchi verso la Dop, a Fossacesia una tavola rotonda di esperti e operatori**

23 Maggio 2023

di **Barbara Del Fallo**



FOSSACESIA - La Cozza dei Trabocchi è sicuramente destinata a diventare uno dei prodotti più rappresentativi del tratto litoraneo più famoso d'Abruzzo. Dell'eccellenza gastronomica si è parlato nell'incantevole location di Villa Mayer a Fossacesia (Chieti) in un incontro durante il quale l'Organizzazione dei Produttori Acquacoltori della Costa dei Trabocchi ha illustrato il percorso di valorizzazione e promozione che sta portando all'ottenimento di marchi e certificazioni della cozza attualmente prodotta da tre allevatori, tra Ortona a Vasto, in collaborazione con il Flag Costa dei Trabocchi, della Regione Abruzzo, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.

L'iniziativa ha visto una prima parte alla quale hanno partecipato gli attori principali del

progetto e una degustazione con la partecipazione dello chef stellato **Nicola Fossaceca**. Tre le ricette proposte, realizzate con la cozza dei Trabocchi e altri prodotti abruzzesi: le cozze con fagiolini e peperone dolce di Altino, cozze con spuma di ceci di Navelli e risotto in versione estiva con cozze, crema di bietola, limone candito, aglio rosso di Sulmona e prezzemolo. Lo chef ha così commentato il prodotto: “Ho sempre avuto una passione per le cozze. Da piccolo guardavo mia madre che le puliva e poi le rubavo e le mangiavo. È con grande piacere che contribuisco a questo percorso di valorizzazione di un prodotto non solo locale, ma anche eccellente”.

Tante le attività già svolte e quelle programmate per il riconoscimento della cozza, come ha spiegato **Franco Ricci**, presidente del Flag Costa dei Trabocchi e del Distretto Agroalimentare di Qualità Abruzzo: “Da qualche anno gli allevatori dei mitili hanno intrapreso un percorso, molto complesso ma che sicuramente farà bene al prodotto, all’economia e al territorio. Prima ottenendo il riconoscimento come Organizzazione di Produttori, poi ideando un marchio e un relativo disciplinare che, con un gioco di parole, riprendesse il brand della Costa dei Trabocchi ormai conosciuto anche all’estero. E ora attraverso un doppio percorso: da un lato c’è il marchio collettivo europeo, che è già stato depositato, e poi il riconoscimento del prodotto bio e della Dop. Del resto, il loro è un prodotto che ha già tutte le carte in regola per essere considerato biologico, per cui manca solo il riconoscimento formale. Così come sarà molto importante ottenere la Dop e raggiungere altri due obiettivi: quello di allungare la vita del prodotto attraverso dei semilavorati, e quello di ampliare la OP con l’ingresso di nuove imprese per arrivare ad avere un prodotto univoco, ma con quantitativi più importanti”.

Sugli impianti e sulle realtà imprenditoriali sono intervenuti il presidente **Maurizio Di Pietro** e **Carlo Pavone**, due dei tre imprenditori che, insieme ad **Antonio Spinelli**, fanno parte della OP, dicendo: “La nostra Organizzazione si è costituita nel 2017 e oggi conta 3 soci, per un quantitativo di circa 20mila quintali l’anno e circa 50 addetti che lavorano negli impianti nel territorio che va da Ortona a Vasto. Attualmente lavoriamo per lo più con grossisti, comprendendo un territorio che va da Goro (Emilia-Romagna) a Taranto (Puglia). Il segreto del nostro prodotto sta nell’habitat, perché grazie alla presenza di fiumi e di correnti di acqua dolce, c’è una qualità delle acque eccellenti e piene di nutrimento per i mitili”.

Il docente **Pietro Giorgio Tiscar** dell’Università di Teramo ha offerto un quadro d’insieme del settore dell’acquacoltura a livello nazionale, sostenendo che: “Secondo i dati dell’Osservatorio europeo sulla Blue Economy, a livello nazionale ammonta a 600.000 unità il personale che lavora nel settore, di cui il 60 per cento nel turismo, 8.000 persone nel settore dell’acquacoltura e 7.000 dedicate proprio al prodotto cozza. L’operazione di tutela e valorizzazione del marchio rappresenta senza dubbio anche una promozione dell’intero

territorio, perché testimonia anche la qualità ambientale della Costa dei Trabocchi. Sarebbe importante, quindi, utilizzare gli impianti per mettere a punto anche un sistema di monitoraggio rivolto al consumatore che, attraverso un qr code sulla confezione, potrebbe conoscere anche elementi in più sulla qualità delle acque ad esempio. Per quanto riguarda il prodotto, poi, dal punto di vista nutrizionale, la cozza possiede delle indubbe proprietà che potrebbero consentirle addirittura di sostituire alcuni farmaci contro il colesterolo, così come questi impianti e questo territorio non hanno mai avuto particolari allerte dal punto di vista veterinario”.

In prima linea, al fianco degli acquacoltori, c'è La Regione Abruzzo, che partecipa al percorso verso la Dop e che è intervenuta con il dirigente del Servizio Sviluppo locale ed economia ittica, **Francesco Di Filippo**, che ha ribadito: “Fare sistema e puntare sull'acquacoltura si inserisce perfettamente nella nuova azione strategica della Regione 'Abruzzo Blue Deal'. Proprio il 14 giugno ci sarà un nuovo tavolo dedicato a questo settore che sta diventando sempre più centrale come dimostra anche la trasformazione del fondo Feamp in Feampa, dove la rappresenta proprio l'acquacoltura. Nella nuova programmazione, sulla quale siamo al lavoro e per la quale vogliamo coinvolgere dal basso tutti gli attori, sicuramente è nostra intenzione valorizzare il prodotto e siamo perfettamente d'accordo sul coinvolgimento di nuove imprese e sulla promozione del marchio Cozza dei Trabocchi”.

A tracciare le conclusioni, il direttore del Flag Costa dei Trabocchi, **Valerio Cavallucci**: “La storia di questo territorio ci insegna che ci sono stati dei pionieri che hanno saputo raggiungere risultati straordinari: prima con la salvaguardia e la riscoperta dei trabocchi ormai in abbandono, poi con la trasformazione del vecchio tracciato ferroviario nella nota Via Verde che sta portando tanta visibilità e turismo a questo tratto di costa. Vogliamo proseguire in questa strada, grazie al coinvolgimento delle imprese, della Regione, delle associazioni di categoria, delle amministrazioni locali e con il Flag nelle vesti di facilitatore, affinché questo percorso non sia solo una valorizzazione del prodotto, ma possa contribuire al bene comune di tutto il territorio”.

Un viaggio a tutto tondo, quella che auspicano i promotori del progetto, che coinvolge i prodotti tipici del territorio, le bellezze naturalistiche, le istituzioni e il tessuto imprenditoriale. Al vertice della piramide lei, la Cozza dei Trabocchi. Il mollusco principe che rappresenterà il territorio e si farà sicuramente apprezzare sulla tavola degli italiani.

## LE FOTO











