LA COZZA

“A TUTTA COZZA!”

IL **MITILO** O **COZZA*** E’ UN MOLLUSCO BIVALVE DIFFUSO IN TUTTE LE ACQUE TEMPERATE DAL MEDITERRANEO AGLI OCEANI.CRESCE IN BASSE PROFONDITA’E RAPPRESENTA DA TEMPO UNA RISORSA ALIMENTARE PER MOLTE POPOLAZIONI COSTIERE,MA PURE APPREZZATO NELLE AREE METROPOLITANE.

LE SUE GRANDI CAPACITA’ DI FILTRATORE D’ACQUA NE SCONSIGLIA NO IL CONSUMO SE NON PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI DI ALTO STANDARD IGIENICO ED QUESTA LA PRIMA SCELTA A CUI IL CONSUMATORE ATTENTO DEVE ATTENERSI SE LE VUOLE PROTAGONISTE DELLA SUA GOLA IN TAVOLA .

QUINDI ACQUE PULITE E CON VALORI MINIMI D’INQUINAMENTO SONO RACCOMANDATI! ANCHE SE GIGANTI QUELLE LONTANISSIME DEL CHILE E’MEGLIO LASCIARLE ALLE POPOLAZIONI LOCALI ,MENTRE NOI POTREMO METTERE NEL MIRINO QUELLE DEL MEDITERRANEO O DEL VICINO ATLANTICO OCCIDENTALE FINO ALL’IRLANDA.

FAVORIRE IL LORO CONSUMO CONTRIBUISCE AD UNA DIMINUZIONE DELLA PRESSIONE DI PESCA IN GENERALE E LE DIVERSE MODALITA’ CON CUI POSSONO ESSERE CUCINATE E SERVITE POSSONO APPAGARE LA GOLA DI MOLTI!

GRATINATE AL FORNO,ALLA MARINARA,FRITTE,IN INSALATA CON PATATE,AGLIO &PREZZEMOLO…..SONO ALCUNE POSSIBILITA’ E IL LORO ACCOMPAGNAMENTO CON OTTIMI VINI BIANCHI REGIONALI BEN FRESCHI SONO LA BASE DI UN’ALLEGRA SEDUTA CONVIVIALE!

RISPETTANDO LE CAUTELE DI PROVENIENZA E FRESCHEZZA POSSONO ESSERE EMBLEMATICHE PER UN CONSUMO DI ACQUACOLTURA MARINA SOSTENIBILE.

“CONTRIBUISCI A RIDURRE LA PRESSIONE DI PESCA SULLE SPECIE SELVAGGIE…….E MANGIA LE COZZE” “ PIU’ COZZE PER TUTTI !”

*MYTILUS GALLOPROVINCIALIS (COZZA;PEOCI,VENETO;MUSCOLI,LIGURIA) ,
MYTILUS EDULIS (COZZA NORD ATLANTICA)