



# La naturale sostenibilità della Cozza di Scardovari DOP

*Sono sempre più numerose le evidenze scientifiche che affermano la molluschicoltura come una delle produzioni animali più virtuose in termini di rispetto e protezione ambientale*

*a cura della redazione*

La Cozza di Scardovari DOP è l'unica cozza autoctona a Indicazione Geografica allevata in Italia a partire da un seme italiano all'interno dell'habitat incontaminato della Sacca di Scardovari. Si tratta di un «*Mytilus galloprovincialis*», un mollusco bivalve dalla forma allungata, dotato di una conchiglia colore nero-violaceo e valve con una forma arrotondata nella parte più larga.

---

**Naturalmente biologica, il suo ciclo vitale è sostenibile e avviene interamente in acque incontaminate con un microclima ideale**

---

Per poter essere classificata e venduta come DOP, la Cozza di Scardovari deve rispettare un rigido disciplinare di produzione che comprende, tra le numerose indicazioni, il rispetto dei seguenti parametri: carni lucide che riempiono bene la cavità valvare; la percentuale di carne del mollusco sul peso totale del prodotto deve essere superiore al 25%; una dolcezza peculiare delle carni va a renderne inconfondibile il sapore. Questo è dovuto ad uno specifico requisito del contenuto in sodio, che deve

essere inferiore a 210 mg/100 g; le carni devono essere particolarmente morbide e fondenti e avere una elevata palatabilità. Viene venduta in commercio fresca, quindi viva e vitale, di solito dalla fine maggio ad agosto, periodo dell'anno durante il quale il mollusco bivalve in questione riesce a soddisfare i requisiti della certificazione. Tutte le sue fasi di crescita avvengono nelle acque della laguna della Sacca di Scardovari e molte di esse sono portatrici di elementi di sostenibilità in grado di rappresentare un modello.

## **LA FILIERA DELLA COZZA DI SCARDOVARI DOP**

Paolo Mancin, presidente del Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP e della Cooperativa Delta Padano, ribadisce l'importanza di operare in un ambiente pressoché incontaminato e in un ecosistema tutelato e protetto. Questo permette alla filiera della Cozza di Scardovari DOP di essere un'entità che favorisce uno sviluppo sostenibile e rispettoso dell'ambiente che mantiene e protegge la diversità biologica e le risorse naturali. Anche se le condizioni di lavoro sono spesso molto dure, specie nel periodo invernale, gli allevatori le affrontano






con fierezza e serenità. È una storia positiva di aggregazione di persone che vivono, lavorano, producono nel loro territorio in armonia e rispetto con l'ambiente, seminando, coltivando e raccogliendo i preziosi frutti del mare cresciuti nelle fertili lagune e sacche o allevati periodicamente nel mare antistante come nel caso dei mitili. Inoltre è molto importante per loro il senso di cooperazione. La maggioranza degli associati sono coinvolti in questa attività con parte o tutta la loro famiglia. E di circa 1500 associati la metà sono donne e il loro ruolo è di essenziale importanza. Tantissime famiglie sono coinvolte nella produzione della Cozza di Scardovari DOP e tutte sono fondamentali per la produzione dei loro preziosi prodotti. Durante i primi anni di produzione della cozza DOP, hanno puntato soprattutto al mercato della grande distribuzione organizzata e dei grossisti. Hanno però notato che nel tempo questa linea commerciale non riusciva a far valorizzare in maniera adeguata il loro prodotto certificato DOP e biologico, né si riuscivano a vendere grandi quantità di prodotto. Per soddisfare le loro esigenze di vendita, quindi, hanno deciso di trovare dei canali più diretti per raggiungere i consumatori e i ristoratori. Grazie al "Piano di Produzione e Commercializzazione" finanziato dal MIPAAF, e attualmente in corso, mirano proprio a questi obiettivi condivisi con i loro partner principali Eurofishmarket e Fondazione Qualivita. Puntano infatti a comunicare, attraverso i diversi canali, contenuti di alto livello in grado di trasferire le particolarità e l'unicità di questa produzione insieme a tutti i valori della filiera, ossia l'ambiente incontaminato e ricco di biodiversità, il territorio, il lavoro di centinaia di famiglie tra cui moltissime donne e giovani. Obiettivo finale è far percepire il valore premium del prodotto a chef e consumatori per valorizzare sul mercato un'eccellenza che non può essere confusa con una cozza "convenzionale". Secondo il presidente del Consorzio della Cozza di Scardovari DOP è infatti fondamentale e strategico promuovere la connessione tra i valori del

prodotto e quelli del territorio. La Sacca di Scardovari, culla della DOP, si trova nel cuore del Parco Regionale del Delta del Po Veneto, un luogo speciale ricco di vita per la biodiversità che ospita. Dove l'acqua dolce incontra il mare e il fiume ha formato e lasciato dietro di sé delle placide lagune poco profonde, ideali per la coltivazione sostenibile dei molluschi bivalvi quali i mitili.

### **UN RUOLO ESSENZIALE NELLA MITIGAZIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

Grazie a numerosi lavori di ricerca nazionali a internazionali, ricchi di importanti evidenze scientifiche, la produzione dei molluschi si è rive-



**Il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P. di Scardovari**

Il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine Organizzazione Produttori, è una società che, nata nel 1976, ha unificato le varie cooperative di pescatori locali che, in quegli anni, operavano in modo Indipendente e talvolta in concorrenza. Nel 2013 è stato riconosciuto il primo DOP italiano per molluschi per la "Denominazione di Origine Protetta della Cozza di Scardovari". Dal 2013 il Consorzio ha ottenuto certificazione biologica per la cozza della Sacca di Scardovari e dal 2015 ha ottenuto il marchio biologico anche per vongola verace della Sacca di Scardovari. Nel 2018 ha ottenuto la certificazione biologica anche per gli allevamenti di mitili in mare aperto siti in fronte Delta del Po. Il Consorzio riunisce 14 cooperative e 1500 pescatori, di cui circa la metà donne.

lata anche una delle produzioni più sostenibili in assoluto tra quelle animali. L'aspetto più rilevante riguarda la capacità di sequestrare l'anidride carbonica. A questo proposito il dott. Emanuele Rossetti, biologo specializzato nel settore ittico e responsabile qualità del Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine Organizzazione Produttori sta conducendo da due anni, per conto del Consorzio, uno studio con il CREA (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria) utile a quantificare la capacità della molluschicoltura di "sequestrare ed immagazzinare grandi quantità di anidride carbonica". Tra i primi risultati, come anche riportato da importanti riviste nazionali, ce ne è uno sostanziale: allevare molluschi potrebbe contribuire a salvare il pianeta contrastando l'acidificazione dei mari ed il riscaldamento globale. Le conchiglie dei molluschi infatti sono costituite in gran parte da carbonato di calcio, un elemento che permette loro di catturare l'anidride carbonica come accade per le foreste. Tutto ciò avviene perché le conchiglie si formano attraverso la bio-mineralizzazione di carbonio sottratto all'atmosfera dove è presente in forma di anidride carbonica, la principale responsabile del riscaldamento globale. Lo studio sta dimostrando come la molluschicoltura sia, tra le tecniche zootecniche, la più virtuosa in termini di rispetto e protezione ambientale. Sono sempre più numerose le evidenze scientifiche raccolte in merito anche da altri studi nazionali ed internazio-

nali, come il Progetto "Value Shell" sostenuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e partecipato dal Consorzio.

---

### **La molluschicoltura contribuisce a salvare il pianeta contrastando l'acidificazione dei mari ed il riscaldamento globale**

---

#### **INNOVAZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ**

Il dott. Rossetti ha anche evidenziato l'impegno che il Consorzio ha da anni, sia per la Cozza di Scardovari DOP sia per gli altri molluschi prodotti, riguardo la sostenibilità dei materiali utili alla loro produzione e il loro packaging. Un aspetto in cui il Consorzio è stato all'avanguardia nel settore anche grazie ad "EcoSea", un progetto pilota della Regione Veneto mirato alla creazione di modelli per una gestione sostenibile della pesca nel Mar Adriatico attraverso l'impiego di calze biodegradabili in cotone su corda continua, anziché reste di plastica (il cosiddetto metodo di mitilicoltura neozelandese). La ricerca infatti è proiettata ad identificare un materiale alternativo per reti tubolari – con le quali si realizzano le reste – che sia totalmente biodegradabile in modo da eliminare i rifiuti plastici, garantendo allo stesso tempo le stesse prestazioni della rete tradizionale e senza richiedere cambiamenti nei processi produttivi, nelle competenze

richieste e/o negli attrezzi impiegati. Da anni il Consorzio del Polesine si è anche impegnato nella scelta di un packaging più sostenibile attraverso l'utilizzo di una retina biodegradabile nella quale vengono commercializzate anche le Cozze di Scardovari DOP. A sottolineare l'impegno in ambito sostenibilità della filiera è arrivato di recente un importante riconoscimento per l'uso di corrette pratiche produttive di acquacoltura: l'inserimento nell'Atlante delle Buone Pratiche – Filiere Sostenibili della Pesca e dell'Acquacoltura, realizzato in Italia con la collaborazione del CREA. Il Consorzio ha anche ottenuto recentemente la certificazione di "acquacoltura sostenibile" secondo disciplinare del MipAAF.

Grazie agli importanti obiettivi raggiunti – produzione sostenibile e prodotti certificati BIO e DOP – e all'importante campagna di comunicazione 2022 realizzata insieme a Eurofishmarket e Fondazione Qualivita, gli sforzi del Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P. stanno cominciando ad essere premiati. Come afferma il presidente del Consorzio di tutela della Cozza di Scardovari DOP, la filiera dell'Indicazione Geografica quest'anno ha fatturato il 30% in più rispetto al 2021. Il riconoscimento del valore premium da parte del mercato e il cospicuo aumento di fatturato rappresentano un risultato concreto molto incoraggiante che lascia ben sperare per il futuro.



**Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP**  
Via della Sacca, 11 - 45018 Scardovari (RO)  
[www.scardovari.org](http://www.scardovari.org)  
[consorzio@consorzioscardovari.it](mailto:consorzio@consorzioscardovari.it)  
[#cozzadiscardovari](https://www.instagram.com/cozzadiscardovari)



Progetto realizzato grazie al contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Fondi FEAMP 2014/2020 - Misura 5.66 Reg. (UE) 508/2014