

# SACCA DI SCARDOVARI (RO), ALLA (RI)SCOPERTA DELLA COZZA DI SCARDOVARI DOP



Category: [Enogastronomia](#)

La **Sacca di Scardovari**, situata lungo la costa adriatica della **Regione Veneto**, è una zona caratterizzata da un ecosistema unico e dalla presenza di un prodotto di eccellenza: la **cozza di Scardovari**.



Questo mollusco bivalve, noto anche come "**Cozza del Delta del Po**", vanta una tradizione millenaria nella zona e ha ottenuto il riconoscimento di **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** nel 2013.

A sorvegliare e tutelare l'applicazione del disciplinare di allevamento e produzione previsti, è il **Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP** che svolge la propria attività con scrupolo ed attenzione.

A

rappresentare, organizzare e coordinare l'attività di una comunità di 1500 pescatori di cui oltre 700 sono donne, dal 1976 è il **Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine Organizzazione Produttori**.

Una significativa realtà economica del settore ittico di





questa parte di territorio rodigino, che fattura 60 milioni di euro, che copre oltre il 10% della produzione italiana di cozze nonché il 100% della **cozza di Scardovari Dop**, con una produzione di circa mille quintali.

Dal 2013 il Consorzio ha ottenuto certificazione biologica per la **cozza della Sacca di Scardovari** e dal 2015 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 situati nel tratto di mare prospiciente il **Delta del Po**.

Nel 2022 la O.P ha ottenuto la certificazione "Acquacoltura sostenibile".

Le **cozze di Scardovari DOP** godono di un ambiente salubre ed incontaminato, libero da inquinamento e con una particolare combinazione di acque dolci e salate.



Queste condizioni uniche contribuiscono a sviluppare il sapore distintivo e la qualità delle cozze, rendendole un prodotto unico nel suo genere.

Il processo di coltivazione della **cozza di Scardovari DOP** è meticoloso e richiede un'attenzione costante da parte dei produttori.

Le cozze vengono allevate attraverso una tecnica chiamata "impianto a filari". Questa tecnica prevede la disposizione delle cozze su cordami sospesi

nell'acqua, in modo che possano nutrirsi degli elementi nutritivi presenti nell'ambiente circostante.

Durante il loro ciclo di crescita, che può durare da 12 a 18 mesi, le cozze vengono regolarmente controllate e maneggiate per garantirne lo sviluppo ottimale.





La qualità superiore della **cozza di Scardovari DOP** è il risultato di diversi fattori.

In primo luogo, l'acqua della **Sacca di Scardovari** è caratterizzata da una grande varietà di nutrienti, per la presenza del **fiume Po** e per le maree che apportano continuamente elementi nutritivi freschi.

Questo vivifico fenomeno naturale contribuisce a conferire alle cozze un gusto ricco e saporito. Inoltre, l'ambiente naturale in cui crescono le cozze contribuisce alla formazione di un guscio robusto e carnoso.

La **cozza di Scardovari DOP** viene raccolta manualmente dai produttori durante

la bassa marea. Questo permette di selezionare le cozze mature e di rimuovere eventuali impurità presenti nei fondali. Le cozze vengono poi pulite accuratamente e confezionate per il consumo.

A seguito dell'ottenimento della DOP, la **cozza di Scardovari** viene commercializzata con un marchio di



garanzia che attesta la sua origine e qualità.

Per raccontare ed ulteriormente promuovere queste caratteristiche uniche, nella recente occasione di avvio dell'annata 2023 di raccolta, il **Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP** ha organizzato momenti residenziali dedicati agli operatori della comunicazione, avvalendosi della qualificata collaborazione di alcune realtà nazionali specialistiche del settore.



Si tratta della **Fondazione Qualivita**, organizzazione culturale e scientifica che dal 2000 promuove il ruolo dei sistemi agroalimentari di qualità, in particolare elaborando progetti ed attività che intendono valorizzare le filiere agroalimentari DOP-IGP.

([www.qualivita.it](http://www.qualivita.it))



E con il contributo di **Eurofishmarket** che tra le molteplici attività proposte, offre anche servizi di promozione delle aziende del settore ittico e dei loro prodotti più esclusivi, attraverso una fitta rete di contatti con aziende del settore, oltre che del canale



Foodservice e del settore Ho.Re.Ca. ([www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it))

La **cozza di Scardovari DOP**, un alimento versatile e molto apprezzato nella cucina veneta e italiana, è una vera delizia per il palato.

Infatti le condizioni ecologiche della zona contribuiscono a conferire a questi molluschi un sapore ricco e pieno,



caratterizzato da note leggermente dolci ed un gradevole retrogusto salmastro.

Viene consumata sia cruda, magari accompagnata da una spruzzata di limone, sia cotta, utilizzata in ricette di pasta, risotti od ancora zuppe di mare. Il suo sapore unico e il guscio robusto rendono la **cozza di Scardovari DOP** una vera delizia per i buongustai.

Tra i diversi ed apprezzati ristoranti del territorio deltizio che offrono piatti a base di cozze ed altri mitili, da segnalare l'**Ittoturismo Villa Martina a Porto Tolle (Ro)**, in cui vengono servite le **Cozze di Scardovari DOP** bollite e gratinate ed un eccellente risotto con cozze, in cui il sapore e la sapidità

del mare si fondono con il riso, creando un connubio di sapori irresistibile.

La loro freschezza ed il sapore inconfondibile le rendono perfette per arricchire piatti della cucina mediterranea, donando un tocco di autentica tradizione



locale. ([www.ittoturismovillamartina.com](http://www.ittoturismovillamartina.com))

La produzione della **cozza di**

**Scardovari DOP**, un'attività che contribuisce alla sostenibilità dell'ambiente locale, avviene in modo eco-friendly e rispettosa dell'ecosistema circostante.

La (ri)scoperta della **cozze di Scardovari DOP** può costituire anche l'occasione per escursioni suggestive nella Sacca omonima, che, separata dal mare dai lidi sabbiosi, è situata all'interno del **Delta del Po** nel cuore del **Parco Regionale del Delta del Po Veneto**.

Un luogo speciale ricco di vita per la biodiversità che ospita e che può essere vissuto percorrendo itinerari

anche noleggiando una e-bike presso l'**e-Bike Point Tolle**. ([www.ebikedeltadelpo.it](http://www.ebikedeltadelpo.it)) oppure in barca.

[www.scardovari.org](http://www.scardovari.org)



Piergiorgio Felletti