

DA CESENATICO: COZZA CERTIFICATA A PIANETA MARE

Gli allevamenti di mitili di Cesenatico domenica 9 Settembre su Rete 4 dalle ore 12.00

Cesenatico, 7 settembre 2012 – Le cozze di Cesenatico sono così speciali da avere attirato l'attenzione di Tessa Gelisio conduttrice da anni di **PIANETA MARE** il programma dedicato all'ambiente, in onda tutte le domeniche mattina su **Rete 4**. **Il servizio sulle cozze di Cesenatico sarà trasmesso domenica 9 settembre dalle ore 12.00.**

Tessa Gelisio e la sua troupe lo scorso giugno sono saliti a bordo del Motopesca GIBUTI con rotta sull'allevamento di Mitili di Cesenatico (3 impianti e oltre 5.000.000 mq di superficie) a circa 4 miglia dalla costa per documentare la produzione delle di cozze "certificate". In realtà le cozze di Cesenatico godono di una doppia certificazione: sia per le modalità di allevamento, sia in ordine allo sbarco e alla commercializzazione. L'Ente di Certificazione preposto, la Certiquality di Milano ha valutato con estremo rigore metodologico e ha sancito la correttezza delle procedure seguite dai vivai di Cesenatico i quali, oltre ad attenersi alle disposizioni di legge sulla tracciabilità, aggiungono elementi di valorizzazione alimentare e certificazioni di qualità per cozze confezionate ed esportate anche su mercati esteri. Con il supporto delle immagini girate in mare e grazie agli interventi dei miticoltori di Cesenatico, Tessa Gelisio illustrerà a milioni di italiani i vari momenti che caratterizzano l'allevamento delle cozze: spiegherà cos'è un filare, come è realizzato, cosa sono le maglie e le calze, quanto dura un ciclo di allevamento, quando e come si raccolgono le cozze. Una volta tornati a terra Tessa visiterà un centro di selezione, confezionamento e spedizione del prodotto certificato. Una vera e propria filiera che a Cesenatico offre lavoro a una cinquantina di addetti. Non mancheranno momenti di convivialità in cui a bordo del peschereccio, veramente a Km Zero, Tessa, la sua troupe e i pescatori degusteranno le famose cozze pescate, pulite e cucinate seguendo una semplice e genuina ricetta. La visita della troupe di Pianeta Mare rientra nei progetti messi in campo dai miticoltori di Cesenatico per promuovere e valorizzare la produzione locale con particolare riferimento alle garanzie igienico-sanitarie in materia di sicurezza alimentare a favore del consumatore. Le immagini girate lo scorso giugno sono state realizzate grazie anche alla collaborazione di un nutrito gruppo di persone tra cui: **Claudio Belemmi** –armatore e comandante del motopesca GIBUTI, **Andrea Belemmi** – motorista e giovane miticoltore, **Giuliana Giulini** – biologa e responsabile Sicurezza e Qualità della Cooperativa MARE, **Fabio Nasolini** – responsabile commerciale Mitili di Cesenatico, **Massimo Bellavista** – Project Manager Lega Pesca Emilia Romagna. Lo speciale in onda questa domenica rende omaggio a tutti coloro che credono e lavorano nel progetto e al contempo dà grande visibilità alla città di Cesenatico, che vanta un porto della cui riprogettazione si occupò nientemeno che Leonardo da Vinci agli inizi del '500 al fine di evitarne l'insabbiamento dell'imboccatura.

