

“Festa della cozza castrense”, stasera nuovo appuntamento

CASTRO – Castro si prepara alla seconda giornata del primo festival dedicato alla cozza castrense, presidio del territorio, frutto del mare allevato nella baia di Castro.

Buon cibo, musica, divertimento, senso di comunità e radici per aprire le porte dell'estate, ma anche la ricerca, sviluppo, economia circolare e inclusione.

Durante la serata inaugurale è stato infatti annunciato un progetto straordinario di collaborazione, già avviato nei mesi scorsi, tra MareVivo Castro organizzatrice dell'evento e il centro servizi per l'autismo “gli Amici di Nico” che ha sede a Matino, Lizzanello nella provincia di Lecce e Mesagne per la provincia di Brindisi.

I ragazzi speciali dell'associazione, guidati dai loro accompagnatori, hanno preparato ieri sera ottimi cocktail per gli ospiti, dimostrando col sorriso e in maniera pratica che l'autismo non è un muro insormontabile ma può trasformarsi in un viaggio plurale, ricco di emozioni e sfide.

Non solo.

“I ragazzi dell'associazione guidati da Maria Antonietta Bove, hanno fatto visita alla nostra azienda conoscendola e insieme abbiamo avuto modo di verificare quali siano gli ambiti in cui possono collaborare fattivamente con noi – spiega Vincenzo Ciullo organizzatore della due giorni-. Per questo dal prossimo settembre 7 ragazzi de Gli Amici di Nico lavoreranno in azienda, ognuno con mansioni specifiche, entrando così a

fare parte della nostra famiglia”.

Insieme si può perché “conoscere le diverse abilità e le differenze è una risorsa, una prova, uno scrigno pieno di bellezza”, aggiunge Maria Antonietta Bove.

Sul fronte ricerca ed economia circolare invece, è stato presentato un progetto che consente di trasformare i gusci delle cozze in un materiale particolare, resistente, con il quale “è possibile fare tantissime cose, dai bottoni per citare solo un esempio, fino all’impiego in edilizia”, spiega Marta Castrica, ricercatrice dell’Università degli studi di Padova.

Questa sera si replica, vista mare, nel parcheggio MareVivo su via panoramica.

In degustazione leccornie quali cozze castrensi crude, polpette di polpo e castrensi, insalata di mare, pasta con le cozze castrensi e tante altre bontà.

Anche questa sera è previsto un concerto gratuito con Antonio Amato ensemble e la sua pizzica travolgente.

Apertura degli stand alle 19

Concerto alle 21.

LA COZZA CASTRENSE

Il biosistema in cui avviene la mitilicoltura della Castrense incide notevolmente sulle qualità sensoriali del prodotto finale. Il mare della Baia di Castro, grazie alle sue particolari proprietà idrogeomorfologiche, è la nostra principale risorsa, preziosa e insostituibile.

La Baia di Castro si caratterizza per la presenza di ben 34

sorgenti carsiche sottomarine di acqua dolce, i cosiddetti "citri", che rendono questo specchio d'acqua l'habitat perfetto per la Castrense, il fiore all'occhiello della nostra produzione.

L'ecosistema marino in cui si inseriscono i nostri vivai offshore per la mitilicoltura della Cozza Castrense offre un ricco nutrimento naturale. La pregiata qualità della Cozza Castrense è legata anche alla purezza della Baia di Castro, più volte premiata con l'ambita Bandiera Blu della FEE (Foundation for Environmental Education).

L'installazione di filari di cime galleggianti e boe consente di mantenere le coltivazioni di cozze nella parte superficiale della colonna d'acqua. Il tratto di mare eletto per la mitilicoltura della Cozza Castrense, della profondità compresa tra i 35 m e i 60 m, ne favorisce la naturale maturazione, in quanto da qui i mitili possono trarre il maggior nutrimento.

Naturale è tutto il processo di allevamento, affinamento e depurazione delle cozze. Il particolare specchio acqueo della baia garantisce l'habitat marino ideale per la *Mytilus galloprovincialis*, che qui acquisisce la sua pregiata qualità. I nostri mitili si nutrono esclusivamente di fitoplancton e sali minerali, di cui Castro è naturalmente ricca. Essendo dei molluschi filtratori, essi traggono il nutrimento direttamente dalla colonna d'acqua, acquisendone le distintive caratteristiche sensoriali. Ed è questo il segreto del sapore inconfondibile della Cozza Castrense, che al palato rievoca il profumo dell'Adriatico.

FOOD

La festa prevede un'area food dove sarà possibile scegliere e degustare diverse preparazioni che hanno come ingrediente principale "la castrense":

-Cozze castrensi crude;

- Pasta alle cozze castrensi;
- Sautè di cozze castrensi;
- Polpette con cozze castrensi e polpo;
- Insalata di mare con cozze castrensi.

Info location/mobilità:

Luogo: Area parcheggio Marevivo, Via Superpanoramica, 51
Castro Marina

link posizione: <https://maps.app.goo.gl/9HmdtqDmizh9PzAu6>

Parcheggi: Parcheggio di interscambio Castro Città da e per
evento con servizio trenini navetta

link posizione: <https://g.co/kgs/BZnHabC>



