Un tesoro del mare tra storia, cultura e sapori.

Le cozze, dal nome scientifico Mytilus galloprovincialis, sono molluschi bivalvi molto diffusi nei mari temperati e rappresentano una delle specie più apprezzate sia dal punto di vista gastronomico che economico. Si trovano comunemente lungo le coste rocciose del Mar Mediterraneo, dell’Oceano Atlantico e in particolare nel Mar Ionio, dove trovano condizioni ideali per crescere grazie alla salinità moderata e alla presenza di correnti favorevoli.

Una delle città italiane più rinomate per la coltivazione delle cozze è Taranto. Qui, la mitilicoltura ha una tradizione antichissima che si tramanda di generazione in generazione. Le principali tecniche di allevamento si basano su impianti galleggianti o su pali infissi nel fondale, detti "reste", a cui vengono attaccate le cozze per favorirne la crescita. Le acque dei due mari di Taranto, il Mar Grande e il Mar Piccolo, conferiscono alle cozze un sapore unico, dovuto all’equilibrio tra acque dolci e salate.

La coltivazione delle cozze, nota anche come **mitilicoltura**, è un’attività importante in diverse zone costiere d’Italia, e Taranto è una delle località più famose per questa pratica. La città pugliese è conosciuta per la qualità delle sue cozze, chiamate spesso **cozze tarantine**, apprezzate per il sapore intenso e la loro carne tenera. Vediamo insieme come funziona la coltivazione delle cozze a Taranto, spiegata in modo semplice.

### **1. Dove si coltivano le cozze a Taranto**

Le cozze a Taranto vengono allevate **nel Mar Piccolo e nel Mar Grande**, due bacini che offrono condizioni ideali:

* **Acqua salmastra (mescolanza di acqua dolce e salata)**: favorisce la crescita delle cozze.
* **Correnti e ossigenazione moderate**: mantengono pulita l’acqua e permettono un buon sviluppo dei molluschi.
* **Presenza di sorgenti sottomarine (citri)**: che apportano sostanze nutrienti.

### **2. Il ciclo di coltivazione delle cozze**

#### **a. Raccolta del seme**

Il ciclo inizia con la raccolta dei **"mitili giovani"** o semi, che si trovano naturalmente attaccati a scogli o altre superfici dure. I coltivatori li prelevano in primavera.

#### **b. Allevamento sospeso**

Una volta raccolti, i semi vengono legati in **reti cilindriche chiamate calze** o retine, e appesi a **corde sospese da galleggianti** (sistema long-line). Le cozze crescono attaccate alle reti, sospese in acqua.

#### **c. Crescita e cura**

Durante la crescita (circa **12 mesi**), i mitilicoltori:

* **Riposizionano** le cozze per evitare che siano troppo fitte.
* **Pulizia regolare** delle reti da alghe e incrostazioni.
* Controllano lo stato di salute e lo sviluppo.

#### **d. Raccolta**

Quando le cozze raggiungono la dimensione commerciale, vengono raccolte, pulite e preparate per la vendita. La **stagione migliore** per gustarle è da maggio a settembre.

### **3. Caratteristiche delle cozze tarantine**

* **Guscio nero o bluastro**
* **Interno arancione acceso o giallo chiaro** (dipende dal sesso)
* **Sapore più deciso** rispetto ad altre zone, grazie alle acque salmastre del Mar Piccolo
* Apprezzate sia crude (con limone) che cotte (zuppe, pasta, gratinate)

### **4. Aspetti ambientali e tradizione**

Taranto ha una **lunga tradizione mitilicola**, risalente a secoli fa. Negli ultimi anni, però, l’industria ha affrontato **problemi ambientali** legati all’inquinamento (in particolare vicino all’ex ILVA). Sono in corso progetti di recupero ambientale per tutelare sia la qualità delle cozze che la salute pubblica.

La cozza è conosciuta e consumata sin dall’antichità: già i Greci e i Romani la pescavano e la consideravano un alimento prezioso, spesso associato a banchetti e feste popolari. Nel tempo, è diventata protagonista della cucina tradizionale italiana, in particolare in quella meridionale.

Tra i principali piatti gastronomici troviamo le cozze alla tarantina, cucinate con pomodorini, aglio, prezzemolo e peperoncino, ma anche gli spaghetti con le cozze, la zuppa di cozze e le cozze gratinate al forno. In Puglia e Campania, sono spesso presenti anche in ricette più complesse, come il "riso, patate e cozze", piatto tipico barese.

Tuttavia, prima di consumare le cozze è importante fare attenzione ad alcuni aspetti. Devono provenire da allevamenti controllati, poiché filtrano grandi quantità d’acqua e possono accumulare sostanze nocive. Vanno consumate solo dopo un’adeguata cottura, per eliminare eventuali batteri o virus presenti nei molluschi crudi. Inoltre, è bene scartare le cozze che, dopo la cottura, non si sono aperte: è segno che non erano buone.

In conclusione, le cozze non sono solo un alimento gustoso e nutriente, ma rappresentano anche una ricchezza culturale e ambientale per territori come Taranto. Conoscere la loro origine, la tradizione che le circonda e le buone pratiche per gustarle in sicurezza ci aiuta a valorizzare ancora di più questo piccolo grande dono del mare.

Collegare le **cozze** e **Ulisse** può sembrare insolito, ma si può costruire un parallelo interessante sul piano **simbolico e psicologico**.

Le **cozze** sono molluschi che vivono attaccati saldamente agli scogli, resistendo alla forza delle onde. Questo le rende simbolo di **resilienza**, di **attaccamento** e di **resistenza passiva**. In questo senso, ricordano più la figura di **Penelope**, che resta fedele e immobile, ancorata alla sua casa e al suo amore per Ulisse nonostante le pressioni esterne.

Ulisse, al contrario, è l’esploratore per eccellenza: astuto, curioso, irrequieto, spinto dal desiderio di conoscere il mondo e di mettersi alla prova. È **mobile**, **mutabile**, **sfuggente**. Ma proprio come le cozze hanno bisogno dello scoglio per vivere, anche Ulisse ha un legame profondo e viscerale con la sua casa e con Penelope: un punto fisso a cui **ritornare**.

Da un punto di vista **psicologico**, Ulisse potrebbe rappresentare la **tensione tra desiderio e dovere**, tra fuga e ritorno, tra scoperta del nuovo e bisogno di radici. Le cozze, così legate al loro punto d’ancoraggio, rappresentano invece l’altra metà dell’animo umano: quella che cerca **stabilità**, **sicurezza**, **identità**.

Alla fine, Ulisse torna a Itaca: come se, dopo tanto vagare, anche lui avesse bisogno di riattaccarsi al suo "scoglio", come una cozza che ritrova il suo punto d’approdo. E quel punto è Penelope, che ha atteso senza muoversi, come una roccia nel mare.