Mitilla®, c'è cozza e cozza!

Anni di studi e di analisi delle acque hanno permesso a Lorenzo Busetto di individuare, nel mare che bagna Pellestrina, nella laguna veneta, il luogo migliore dove allevare i molluschi. Cozze che sanno di mare e che Forbes ha già inserito nella sua classifica delle prime cento eccellenze italiane

di Gian Omar Bison

Non basta un allevatore bravo ed esperto: **per mettere lo smoking alla cozza e venderla come una vongola ci vuole un imprenditore preparato e visionario**. Comunque convinto che la zona di accrescimento sia vocata come poche per qualità delle acque, correnti dei mari, e maestranze capaci.

Lorenzo Busetto, trentaseienne pescatore di lungo corso che da ragazzo accompagnava a pesca il padre Guido, lo zio Daniele e il nonno Santo, ha visto questa opportunità al largo della sua Pellestrina, isola pittoresca della laguna sud di Venezia. E l'ha sfruttata trasformando la raccolta di *peoci*, come si chiamano in dialetto da queste parti, in una sfilata di mitili. Ed è così che due anni fa è nata **Mitilla®**, un brand privato che si sta imponendo nel mercato delle cozze e che già **Forbes quest'anno ha inserito nella sua classifica delle prime cento eccellenze italiane**. «Lavoriamo in mare — sottolinea Busetto — su acque di tipo "A", le

«È solo una illusione pensare che tutte le cozze siano uguali e che non ci sia possibilità di migliorare il processo di accrescimento» racconta Lorenzo Busetto, ideatore di questo bel progetto di successo.

Il sistema di allevamento utilizzato per le cozze Mitilla® è quello longline, con una fune rettilinea appesa a dei corpi morti di calcestruzzo e tenuta ad una profondità di tre metri, alla quale vengono appese delle reti con i mitili.

Pronto per la vendita arriva il 50% di quanto seminato, circa 3.000 quintali.

più salubri, ed è grazie a queste che *Mitilla*® non deve essere depurata prima di essere distribuita.

Ho personalmente selezionato il braccio di mare dove lavoriamo, dieci ettari in tutto. E seguo la crescita dei mitili dal seme alla distribuzione del prodotto finito nella convinzione di operare in un vero e proprio "cru". Come in un vigneto lavoriamo diradando le cozze appese perché maturino meglio, con più acqua a disposizione e raccogliendo solo a mano così da effettuare una prima cernita sulla qualità del prodotto che raggiunge i sette centimetri circa di lunghezza e consistenza e sfumature organolettiche uniche».

Il sistema di allevamento utilizzato è quello "longline", con una fune rettilinea appesa a dei corpi morti di calcestruzzo e tenuta ad una profondità di tre metri alla quale vengono appese delle reti con i mitili.

Pronto per la vendita arriva il 50% di quanto seminato, tremila quintali più o meno. Ma il prezzo finale al chilo, confrontato con le cozze, spesso di importazione, che di norma in stagione vengono vendute a poco più di un euro, è nettamente superiore alla media. «In assoluto — puntualizza Busetto — **il prezzo è basso come per tutte le cozze. Tuttavia, è più alto della media, così da garantirci un margine adeguato**».

Anche **il confezionamento avviene a mano e i sacchi consegnati direttamente a distributori e ristoratori**. «Questo ci garantisce un controllo pieno e completo della filiera. È importante per chi punta sulla qualità del prodotto avere la certezza di tutto quanto arriva sulle tavole. E quello che arriva è garantito non venendo mescolato ad altro tipo di cozza e non essendo obbligato alla depurazione in quanto crescono in un mare di tipo "A".

La distribuzione a pescherie e ristoranti è assicurata da vettori presenti in Lombardia, Veneto e Puglia. E non si limita all'Italia.

Ma la cozza è stagionale o, meglio, d'inverno non si coltiva. E per questo hanno pensato di lavorare in quel periodo, dando **continuità** alla fornitura di Mitilla®, immettendo in mare **cozze galiziane**. «Ci siamo accorti che con ventinove giorni di

«Come in un vigneto lavoriamo diradando le cozze appese perché maturino meglio, con più acqua a disposizione e raccogliendo solo a mano — racconta Lorenzo Busetto — così da effettuare una prima cernita sulla qualità del prodotto che raggiunge i sette centimetri circa di lunghezza e consistenza e sfumature organolettiche uniche».

sosta e affinamento nel nostro mare il prodotto finale ne acquisiva gli umori e le caratteristiche al punto da poter essere chiamato *Mitilla*®. Nello specifico **Mitilla29. E con Mitilla29 siamo presenti anche nella stagione fredda**».

Passo dopo passo nel solo 2020 *Mitilla*® è entrata nei tortelli di Raimondo Mendolia, maestro pastaio, ed è tra i fornitori ufficiale di Massimo Bottura dell'*Osteria Francescana* e Raffaele Alajmo di *Hosteria in Certosa*.

La comunicazione, il marketing ed il posizionamento strategico di *Mitilla*® sono seguiti dall'agenzia *Idea Food e Beverage*, mentre a seguire il *business plan* in qualità di partner c'è il genero di Lorenzo, Federico Menetto. «Penso che il settore dell'allevamento dei mitili possa essere ripensato e riconsiderato» puntualizza Menetto. «La cozza dei mari italiani è allevata da mani esperte e raggiunge vette di qualità organolettica che per me non ha eguali nel mondo. Dovremo crederci di più tutti quanti per dare il giusto valore al prodotto nostrano e quindi per proporlo a prezzi più adeguati. Basterebbe poco».

Le preparazioni a base di molluschi in Veneto hanno radici culinarie profonde e datate nei secoli. Dai classici *peoci in cassopipa*, nome che deriva da una tecnica di cottura del pesce preparato in un tegame di coccio a fiamma bassa, alle *cozze alla marinara*, *gratinate*, *alla busara*, *in saor* passando per *zuppe*, *zuppette*, *paste* e *risotti*.

Le cozze di Mitilla® vengono da Pellestrina, «dove l'acqua, la storia e il terroir si uniscono per dare loro un nutrimento ottimale, conferendogli un sapore bilanciato e assolutamente sbalorditivo» sottolinea Busetto.

Anche per quanto riguarda gli **abbinamenti con le cozze** Lorenzo e Federico, entrambi *wine lovers*, rimangono sperimentatori. Premesso che l'abbinamento dipende dalla preparazione più che dalla materia prima (un'impepata di cozze o una busara possono essere accompagnati in maniera diversa) e che l'abbinamento per eccellenza prevederebbe un vino bianco (più fermo che frizzante), profumato e persistente, non troppo alcolico, i loro accostamenti provati e giudicati interessanti spaziano dal rosato fino ad alcune tipologie di rosso. E pure birra artigianale con determinate caratteristiche organolettiche. Se ne parlerà.

>> Link: mitilla.it

Nota
Photo © Storchi.