



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



A zuppa 'e cozze

CHE PASSIONE!



La cozza è uno dei **simboli della tradizione** culinaria campana. La Zuppa di cozze del Giovedì Santo prima di Pasqua è un **rito attesissimo** che apre la stagione del consumo delle cozze locali.



**MA...
POSSIAMO
MANGIARLA?**

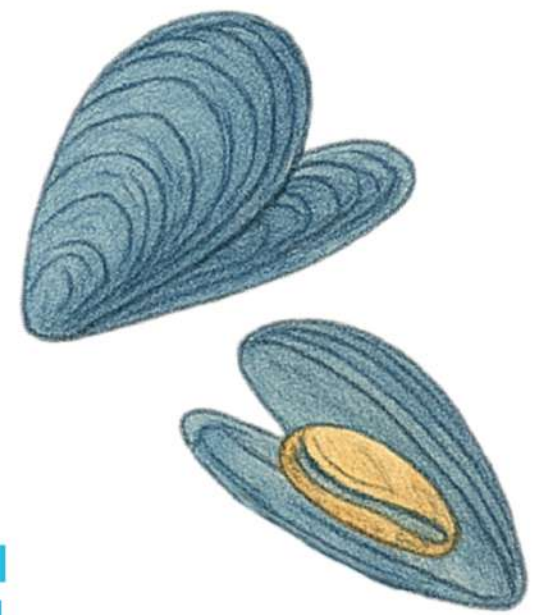


LA RISPOSTA È

SI



Sicuri di essere sicuri



COME ACQUISTARE LE COZZE IN SICUREZZA

- **Acquista solo cozze tracciate presso rivenditori autorizzati**
- **Prediligi quelle in retine o sacchi con etichetta**
- **Evita venditori improvvisati**
- **Dopo l'acquisto conserva in frigorifero tra 0° e 4°**
- **Consumale in giornata**

che cozza!

The logo for 'che cozza!' is located at the bottom center of the page. It consists of a stylized blue mussel shell icon above the text 'che cozza!' written in a blue, cursive font. The background of the bottom section features light blue wavy lines and a fishing net on the right side.

Sicuri di essere sicuri

COME CONSUMARE LE COZZE IN SICUREZZA

- **Lava bene i gusci**
- **Elimina le cozze già aperte o non integre**
- **Cuoci bene e a fondo con il coperchio, non basta che si aprano**
- **Arriva alla temperatura di ebollizione e cuoci per per 3 minuti**
- **Elimina le cozze che non si sono aperte**

che cozza!



LO SAPEVI CHE

in Campania ci sono due organizzazioni di produttori per la miticoltura?

- **OP Mytilus Campaniae**
- **Consorzio Produzione Molluschi Regione Campania**

Le OP consorziano imprese di produttori che consentono il potenziamento e il controllo dell'intera filiera: allevamento, depurazione, controllo, commercializzazione e distribuzione.





MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Hai pensato di prepararla a casa?

**BUON GIOVEDÌ SANTO
CON LA ZUPPA DI COZZE!!**

