

# Consorzio Pescatori di Goro: frutti di mare e crostacei con qualità e packaging al top

**F**ondato negli anni Trenta dai pescatori di Goro per la gestione del mercato ittico, il Consorzio Pescatori di Goro (Copego) ha assunto nel 1970 la connotazione attuale di società che riunisce diverse cooperative del luogo. Fu proprio attorno agli anni Settanta che presero il via le sperimentazioni realizzate in collaborazione con l'Università di Ferrara, che hanno portato al varo dell'allevamento di cozze e vongole veraci. Questa attività ha fornito ottimi riscontri, tanto da consentire al Consorzio di raggiungere, a fine anni Ottanta, la leadership nel settore della molluschicoltura. Il Copego si avvale di oltre 581 soci – con 400 imprese di pesca –

suddivisi in numerose categorie di pesca e di mestiere. La società commercializza i propri prodotti a livello nazionale ed europeo, in particolare in Spagna, Francia e Germania. Il Consorzio presidia tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla commercializzazione. Sulla scia di una crescita costante, negli ultimi anni la società ha visto un costante incremento del fatturato, derivante per la maggior parte dalla produzione e lavorazione di vongole veraci, cozze e molluschi in genere.

Il successo del Copego si lega alla filosofia su cui la società basa da anni la propria attività, quel "coltivare il mare" che rappresenta un cambiamento di mentalità e segna il passaggio da una concezione tradizionale della pesca a una nuova, fondata sull'utilizzo delle ricchezze marine per l'alimentazione. Una tecnica, quella dell'ac-

quacoltura, favorita dalla "concessione" e quindi dalla capacità di gestire le risorse in maniera razionale. Ne derivano frutti di mare la cui sapidità è mitigata da una dolce raffinatezza. Ampiezza degli aromi e prolungata persistenza gustativa sono le caratteristiche di una qualità unica, che si riscontra tanto nelle vongole veraci, polpose e lucenti, quanto nelle cozze e nelle ostriche. Elemento fondamentale per raggiungere questi risultati

è lo Stabulario nel quale i prodotti vengono depurati, uno dei primi d'Europa, in funzione dal 1976.

## Dalla retina al sottovuoto

La società propone diverse tipologie di pack-

aging: prodotto confezionato in retina e sottovuoto. Da qualche anno, infatti, le maggiori catene della grande distribuzione offrono vongole, cozze, bis e tris di molluschi con il marchio del cavalluccio in confezioni sottovuoto. Questa tipologia di pack non solo è assai pratica, ma ha anche il pregio di consentire al mollusco almeno un giorno di vita in più rispetto a quello in retina. Quest'ultimo rimane peraltro un'eccellenza della gamma.

Il Consorzio oggi soddisfa qualsiasi richiesta di frutti di mare in retina, proponendosi con vongole veraci e cozze, ma anche con lupini, ostriche, murici, telline, tartufi, cannelli, ecc. E non possono mancare i crostacei, aragoste, astici o granciporro: solo alcuni dei prodotti che il Copego garantisce.



Consorzio Pescatori di Goro  
Via A. Brugnoli, 298 – 44020 Goro (Fe)  
Tel. 0533.793111 – Fax 0533.995079  
[www.copego.it](http://www.copego.it)