

# Taranto: la città su due mari

E' chiamata così perché se ne vedono due, il **Mar Piccolo**, quello interno con le barche da pesca e gli allevamenti delle cozze, e il **Mar Grande**, con il suo porto mercantile e industriale; la città è adagiata sul Mar Ionio, dal blu intenso, il maggior affluente del Mar Mediterraneo.



E' chiamata così perché se ne vedono due, il Mar Piccolo, quello interno con le barche da pesca e gli allevamenti delle cozze, e il Mar Grande, con il suo porto mercantile e industriale; la città è adagiata sul Mar Ionio, dal blu intenso, il maggior affluente del Mar Mediterraneo.

A hand-drawn map of the Taranto Gulf, showing the coastline and the city of Taranto. The map is drawn on grid paper and uses blue for the water and brown for the land. The text 'GOLFO DI TARANTO' and 'TARANTO' is written on the map.

**COZZE DI TARANTO: IL SEGRETO CHE LE RENDE UNICHE AL MONDO ANCORA OGGI**

Le cozze Tarantine sono il frutto del lavoro di antichi pescatori che, volere 1000 anni fa, iniziarono la coltivazione tra i vertici del Mar Piccolo.

**Taranto; la città su due mari**

chiamata così perché se ne vedono due, il Mar Piccolo, quello interno con le barche da pesca e gli allevamenti di cozze, e il Mar Grande, con il suo porto mercantile e industriale; la città è adagiata sul Mar Ionio, dal blu intenso, il maggior affluente del Mar Mediterraneo.

A hand-drawn map of the Taranto Gulf, showing the coastline and the city of Taranto. The map is drawn on grid paper and uses blue for the water and yellow for the land. The text 'Golfo di Taranto' and 'Taranto' is written on the map.

**COZZE DI TARANTO: IL SEGRETO CHE LE RENDE UNICHE AL MONDO ANCORA OGGI**

Le cozze Tarantine sono il frutto del lavoro di antichi pescatori che, volere 1000 anni fa, iniziarono la coltivazione tra i vertici del Mar Piccolo.

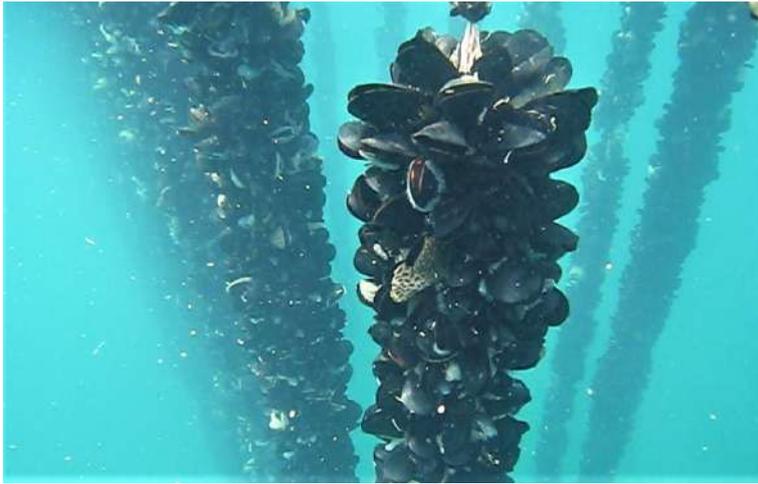
**Cozze di Taranto: il segreto che le rende uniche al mondo ancora oggi**

*Le cozze tarantine sono il frutto del lavoro di antichi pescatori che, oltre 1000 anni fa, ne iniziarono la coltivazione tra i citri dell'amena laguna del Mar Piccolo.*

Grandi, di colore biancorosato e profumo di iodio ed un gusto pieno e dolce. Le cozze di Taranto sono considerate le più sicure d'Italia.

La loro produzione ebbe inizio nell'**anno mille** all'interno del **Mar Piccolo**: alcuni pescatori notarono come questo "**oro nero della Puglia**" si fissasse facilmente su pali di legno utilizzati per delimitare le peschiere: si **crearono allevamenti servendosi proprio di pali infissi nel fondo!**





A Taranto esistono tantissime ricette a base di cozze (**spaghetti con le cozze**, **cozze alla marinara**, **impepata di cozze**, frittata di cozze, cozze alla brace o gratinate, cozze e patate, fagioli e cozze...) tra cui la famosa ricetta delle **cozze alla tarantina** che si distingue per la presenza del **pomodoro fresco** e di un abbondante dose di

peperoncino piccante.



