

---

Mar 30 Apr, 2024

**ITALIAN OYSTER FEST - IL PRIMO FESTIVAL ITALIANO  
DEDICATO ALL'OSTRICA ITALIANA, SOSTENIBILE,  
PRELIBATA, PER TUTTI - 10,11,12 MAGGIO 2024 LA SPEZIA**

ITALIAN OYSTER FEST - IL PRIMO FESTIVAL ITALIANO DEDICATO ALL'OSTRICA ITALIANA,  
SOSTENIBILE, PRELIBATA, PER TUTTI - 10,11,12 MAGGIO 2024 LA SPEZIA

30.4.2024 Conferenza stampa in Regione Sala Trasparenza



L'evento nasce dalla collaborazione tra Camera di Commercio Riviera di Liguria, Lega Coop Liguria e cooperativa Mitilicoltori spezzini. La manifestazione gode del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, di Regione Liguria, Comune della Spezia e Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale, e prevede la collaborazione di tutte le associazioni di rappresentanza del settore – oltre a Legacoop, Confcooperative, Coldiretti e Ama. “Dopo il successo dell’edizione 2023 con oltre 10mila ostriche consumate dai partecipanti all’evento Italian Oyster Fest approda sul lungomare di passeggiata Morin alla Spezia con stand di degustazione e spazi per approfondimenti – commenta il Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria Enrico Lupi -. Prosegue il nostro impegno nell’ampliare la conoscenza e il consumo delle ostriche, con questo obiettivo in programma, oltre a laboratori e degustazioni, abbiamo un convegno inaugurale sull’importanza ecosistemica e culturale dell’ostrica nell’ambito nella Strategia del Gal Fish Liguria. Un incontro volto a esplorare scenari futuri, aspettative di mercato, le implicazioni del regime fiscale, le problematiche attuali e le proposte di soluzione. Il festival si deve consolidare come appuntamento strategico per il settore dando l’opportunità agli ostricoltori di incontrarsi, fare rete e crescere”.

“L’obiettivo di questa manifestazione, con ingresso e accesso ai laboratori gratuiti – afferma il vice presidente della Regione Liguria con delega alla Pesca, Acquacoltura e Marketing Territoriale Alessandro Piana -, è quello di promuovere le ostriche come prodotto principe della Liguria mettendolo in rete con altre realtà nazionali ed estere, così da evidenziarne, ancora una volta, la genuinità e restituire il lavoro scrupoloso e attento degli operatori lungo tutta la filiera. Un’occasione per rappresentare l’intero processo produttivo attraverso tre elementi simbolo indissolubilmente legati: cibo, mare e cultura. L’attenzione al comparto da parte di Regione Liguria è crescente. Siamo

---

stati la prima regione a creare il Gruppo di Azione Locale unico “Gal Fish Liguria” con una dotazione finanziaria di oltre 3,8 milioni di euro sino al 2027, al fine di attivare pienamente le strategie di sviluppo locale attraverso la programmazione dal basso, la progettazione integrata territoriale, l’integrazione multisettoriale degli interventi e la messa in rete dei partenariati locali. Abbiamo destinato oltre 2 milioni contro il caro energetico, mentre il piano finanziario per la pesca è passato dai 10 milioni di euro della vecchia programmazione agli attuali 12 milioni di euro. Siamo sicuri che l’ostricoltura abbia grandi potenzialità, da continuare a incentivare, ed è un elemento caratterizzante dell’economia legata al nostro mare. L’ostrica ligure è sostenibile, prelibata ed accessibile”.

“Un evento che valorizza la tradizione enogastronomica del nostro territorio, ma fornisce anche l’opportunità di degustare le migliori varietà di ostriche provenienti da tutta Italia e dall’estero e di approfondire tematiche importanti per la crescita sostenibile del settore – dichiara il Sindaco della Spezia Pierluigi Peracchini – un plauso ai nostri mitilicoltori e ostricoltori che, con passione e impegno, portano avanti un lavoro che affonda le radici nella storia della nostra Città; un ringraziamento a Camera di Commercio Riviera di Liguria, Legacoop Liguria e a tutti coloro che sono impegnati nell’organizzazione di questa seconda grande edizione.”

“Seconda edizione dell’Italian Oyster Fest che significa il rilancio di una produzione di eccellenza che arricchisce la Blue Economy del nostro golfo -. Aggiunge il presidente dell’Adsp del Mar Ligure Orientale Mario Sommariva -. L’Autorità di Sistema Portuale, fortemente impegnata a sostenere la biodiversità e le diverse forme di coltura nel golfo, guarda a questa manifestazione con grande interesse, lungo la linea d’azione, tracciata in questi anni che prevede la ricerca di una piena compatibilità fra lo sviluppo del porto commerciale e la crescita delle diverse forme di fruizione e utilizzo del mare a partire dalla mitilicoltura oggi integrata dalla coltivazione delle ostriche”.

“Sostenibilità, attenzione all’ambiente e alle produzioni durevoli, qualità dei prodotti: queste sono le sfide che oggi le nostre imprese sono impegnate ad affrontare – sottolinea Mattia Rossi, Presidente Legacoop Liguria -. La Cooperativa Mitilicoltori Spezzini ha creato in questi anni un presidio di riferimento per il settore, con il festival abbiamo avviato un percorso importante, grazie all’instancabile volontà e capacità di visione del presidente Lupi e alla collaborazione con tutti gli enti preposti e con tutte le associazioni di rappresentanza. Italian Oyster Fest rappresenta un modello: l’importanza di lavorare insieme, condividere le esperienze e portare avanti un percorso collettivo in rappresentanza di una unicità tutta italiana con enormi potenzialità di sviluppo in cui le cooperative dimostrano la loro importanza”.

“Siamo orgogliosi di consolidare, con questa seconda edizione del festival, La Spezia quale punto di riferimento del nostro settore, sia per gli ostricoltori sia per il pubblico di appassionati del prodotto -. Conclude Paolo Varrella, presidente Cooperativa Mitilicoltori spezzini -. Avremo tanti sapori e racconti diversi. Saranno presenti anche dei produttori francesi perché guardiamo a quel modello, anche se le nostre quantità sono molto più piccole. Gli ostricoltori spezzini non fanno solo di necessità virtù a causa della distruzione della produzione dei muscoli da parte delle orate, ma l’ostricoltura per molti sta diventando l’attività principale se non unica, e viene fatta con passione, facendo continua ricerca e innovazione per aumentare sia la produzione che soprattutto la qualità”. L’inaugurazione, con la partecipazione delle istituzioni, si svolgerà venerdì 10 maggio alle ore 16.30. La manifestazione prevede stand dedicati agli ostricoltori provenienti da tutta Italia e dall’estero con possibilità di degustazione anche in abbinamento ai vini DOCG italiani proposti dai produttori, oltre a momenti di approfondimento grazie al ricco programma dell’Arena Oyster Show.

Parteciperanno: Cooperativa Varano La Fenice, Satmar, I. Wai food S.R.L., Oyster Oasis S.R.L., Il faro società cooperativa di pesca srl, Moromar, Compagnia ostricola mediterranea sarl, La perla del delta, Aquatec società agricola S.R.L., Tuttifrutti – Itinerario dei gusti e dei profumi, Cooperativa Mitilicoltori spezzini S.c.r.l., Cooperativa Pescatori Tortolì, Gin Factory S.R.L., Degomitili Soc. Coop ARL, Marinove e Flag Sardegna.

Costi degustazione: ostrica 3 euro e vino 3 euro.

---

Il programma <https://italianoysterfest.it/il-programma/>

Venerdì 10 Maggio 2024

PASSEGGIATA MORIN

PRESS TOUR

Ore 10.00 – 13.00

Visita agli impianti di mitili e ostricoltura, allo stabulatore e al museo dei mitilicoltori con degustazione.

Ore 16.00 – 23.00

Apertura stand degli ostricoltori e somministrazione in abbinamento ai vini DOCG italiani proposti dai produttori

ARENA OYSTER SHOW

Ore 16.30 – 17.00

Inaugurazione ufficiale

Ore 17.00 – 18.30

“Eccellenze dal Mare: le Ostriche Italiane e la loro Importanza Ecosistemica e Culturale nella Strategia del Gal Fish Liguria”

Un incontro volto ad esplorare scenari futuri, aspettative di mercato, le implicazioni del regime fiscale, le problematiche attuali e le proposte di soluzione.

Intervengono:

Enrico Lupi, Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria e del Gal Fish Liguria

Pierluigi Peracchini, Sindaco della Spezia

Mario Sommariva, presidente dell’Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale

Alessandro Piana, Vicepresidente, assessore all’Agricoltura, Allevamento, Caccia e Pesca, Acquacoltura, Regione Liguria

GAL FISH Liguria: presentazione a cura dei partner delle tre Associazioni della pesca

---

Lara Servetti, Responsabile regionale Legacoop Liguria settore agrolimentare

Augusto Comes, responsabile regionale Confcooperative Fedagripesca

Daniela Borrello, responsabile regionale Coldiretti Impresa Pesca

Gilberto Ferrari, presidente C.I.R.S.PE., Centro Italiano Ricerca e Studi per la Pesca

Christian Maretti, Presidente Nazionale Legacoop Agrolimentare

Conclude: in attesa di conferma

Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste

Conduce la giornalista Maria Antonietta Spadorcia Vicedirettore Tg2

Ore 18.30 – 19.30

Gli Chef della Liguria interpretano le ostriche in cucina: ALESSANDRO DENTONE, a cura della Federazione Cuochi della Liguria

Ore 21.00 – 22.30

OYSTER TALK – Talk show con ospiti e interviste a cura di Fabio Bongiorno Foodteller

Presentazioni e degustazioni dei prodotti di mitilicoltura, dei prodotti tipici del territorio e dei vini liguri, esperti, nutrizionisti, rappresentanti delle Associazioni di Categoria e delle Istituzioni.

Tra gli ospiti: Prof FULVIO ZENDRINI, Docente di Marketing del Cibo presso l'Università di Genova, di Pollenzo e di Udine

Dott. LORENZO LIPPI – Sinaptic e Ing. GOFFREDO GUIDI – Affective: “Le ostriche sul web. Analisi della reputazione on line tramite AI”

PAOLO VARELLA, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

OYSTERS IN THE CITY – Degustazioni e serate gastronomiche alla Spezia e Provincia

L'ostrica parla italiano: le ostriche italiane protagoniste di degustazioni e cene a tema in collaborazione con le attività di ristorazione aderenti e le Associazioni di Categoria.

Sabato 11 Maggio 2024

PASSEGGIATA MORIN

---

---

Ore 11.00 – 23.00

Apertura stand degli ostricoltori e somministrazione in abbinamento ai vini DOCG italiani proposti dai produttori

## ARENA OYSTER SHOW

Ore 11.00 – 11.30

DEPORTIBUS II Festival dei porti che collegano il mondo, in programma alla Spezia dal 10 al 12 maggio 2024, in collaborazione con Oyster Fest, presenta:

“Malvasia, un diario mediterraneo” – Presentazione del libro di Paolo Tegoni, docente di Cultura Enogastronomica, con le fotografie di Francesco Zoppi e le mappe di Lucia Catellani, edito da Terrae Opificio Culturale Enogastronomico

Degustazione di tre Malvasie: CROCIZIA Bèsiosa Malvasia Frizzante, ZIDARICH Venezia Giulia Malvasia, HAUNER Malvasia delle Lipari Passito

Ore 11.30 – 12.30

“Il lavoro nel settore della mitilicoltura in Italia” – ricerca realizzata dal Dott. Ludovico Ferro direttore scientifico FONDAZIONE FAI CISL STUDI E RICERCHE.

Interverrà il Dott. Patrizio Giorni, Segretario Nazionale Fai Cisl.

Presentazione del Corso di Formazione per Ostricoltori – FONDAZIONE FAI CISL STUDI E RICERCHE con Alessandro Gorla e Paolo Varrella.

Ore 12.30 – 13.30

Gli Chef della Liguria interpretano le ostriche in cucina: CHEF MATTEO ARMANINO – Villa Riviera (Lavagna), a cura della Federazione Cuochi della Liguria

Ore 16.00 – 17.00

GAL FISH Liguria e FLAG Nord Sardegna parlano di Circular economy – riutilizzo della frazione inorganica derivante dalla molluscoltura.

Moderata Mirvana Feletti Dipartimento Agricoltura Turismo Formazione e Lavoro Settore Politiche agricole e della Pesca Regione Liguria

Benedetto Sechi, Presidente Flag Nord Sardegna

Lara Servetti, Responsabile regionale Legacoop Liguria settore agrolimentare

Augusto Comes, responsabile regionale Confcooperative Fedagri Pesca

Daniela Borrello, responsabile regionale Coldiretti Impresa Pesca

---

---

A seguire degustazione di ostriche liguri e sarde con abbinamento di vini.

Ore 17.00 – 18.00

Rassegna di presentazione degli ostricoltori partecipanti da tutta Italia ed estero: racconto, le persone, il prodotto, gli abbinamenti con i vini proposti, cura di Fabio Bongiorno Foodteller

Ore 18.00 – 19.00

“L'ostricoltura nazionale – trend delle produzioni, sostenibilità e sviluppo tecnologico

Convegno a cura di AMA- Associazione Mediterranea Acquacoltori

Intervengono il Presidente Federico Pinza e il Direttore Eraldo Rambaldi.

Altri ospiti da confermare.

Ore 19.00 – 20.00

Mixology Show: Cocktail e food pairing con le ostriche protagoniste.

A cura di Gin Barbarasa e lo Chef Roberto Verta

Ore 21.00 – 22.30

OYSTER TALK – Talk show con ospiti e interviste a cura di Fabio Bongiorno

In apertura SHOW COOKING a cura dell'Istituto Alberghiero Casini della Spezia (Corso Serale): “Un piatto originale con protagoniste le Ostriche Italiane”

Presentazioni e degustazioni dei prodotti di mitilicoltura, dei prodotti tipici del territorio e dei vini liguri, esperti, rappresentanti delle Associazioni di Categoria e delle Istituzioni.

Tra gli ospiti, Giuseppe Arcangeli, Direttore del Centro di Referenza Nazionale per lo studio e la diagnosi delle malattie dei pesci, molluschi e crostacei – Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (Legnaro – Padova), Chiara Lombardi, Laboratorio di Biodiversità e Servizi Ecosistemici – ENEA Centro Ricerche Santa Teresa (Lerici), Philip Graham della Fondazione IMC, sul contributo al potenziamento del settore Ostricolo Sardo, Laura Serracca, Istituto Xzooprofilattico Sperimentale di Piemonte e Liguria: “Sostanze naturali al servizio dell'Ostricoltura: un'esperienza di panel test”.

OYSTERS IN THE CITY – Degustazioni e serate gastronomiche a La Spezia e Provincia

L'ostrica parla italiano: le ostriche italiane protagoniste di degustazioni e cene a tema in collaborazione con le attività di ristorazione aderenti e le Associazioni di Categoria.

Domenica 12 Maggio 2024

---

## Passeggiata Morin

Ore 11.00 – 23.00

Apertura stand degli ostricoltori e somministrazione in abbinamento ai vini DOCG italiani proposti dai produttori.

## ARENA OYSTER SHOW

Ore 11.00 – 12.00

Italian Oyster Fest, il primo festival italiano dedicato alle ostriche e alla loro filiera produttiva, torna alla Spezia dopo il successo dell'edizione 2023. Sostenibilità, gusto e accessibilità sono le parole chiave della manifestazione – unica del suo genere in Italia – con un ricco programma di eventi, per approfondire, conoscere e degustare con consapevolezza. La manifestazione porta alla Spezia aziende produttrici da tutta Italia e dall'estero. Oltre alla Liguria, sono rappresentate le produzioni provenienti da Sardegna, Puglia, Veneto, Emilia-Romagna. Il 10, 11 e 12 maggio 2024 si svolgerà la seconda edizione lungo la passeggiata Morin alla Spezia.

Presentazione TedX Lerici, a cura di Marco Paganini Mazzoni e Alberto Fiorito.

Ore 12.00 – 13.00

Gli Chef della Liguria interpretano le ostriche in cucina: CHEF SIMONE GIAMPAOLI – Fuorirotta (Riomaggiore) a cura della Federazione Cuochi della Liguria

Ore 15.00 – 16.00

FLORENT TARBOURIESH: l'innovazione tecnica nell'allevamento delle ostriche lagunari e l'esperienza di un vero pioniere.

Ore 16.00 – 17.00

OYSTER EXPERIENCE: degustazione e abbinamenti per comprendere le specificità del prodotto Ostrica Italiana e promuoverne la cultura, a cura di Fabio Bongiorno Foodteller

Ore 17.00 – 18.00

Rassegna di presentazione degli ostricoltori partecipanti da tutta Italia ed estero: racconto, le persone, il prodotto, gli abbinamenti con i vini italiani, cura di Fabio Bongiorno Foodteller

Ore 18.00 – 19.00

Laboratorio didattico a cura di SLOW FOOD, Condotta della Spezia

Comunità, tradizione e salute, gli impegni Slow per il territorio: sostenibilità e qualità.

---

Con la partecipazione dello CHEF ANDREA BESANA: ostriche cotte a bassa temperatura con verdure in salicornia e abbinamento con vino Slow

OYSTERS IN THE CITY – Degustazioni e serate gastronomiche alla Spezia e Provincia

L'ostrica parla italiano: le ostriche italiane protagoniste di degustazioni e cene a tema in collaborazione con le attività di ristorazione aderenti e le Associazioni di Categoria.

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Lun 06 Mag, 2024

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

---

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota