

---

## **Italian Oyster Fest, dal 22 al 24 maggio alla Spezia la IV<sup>a</sup> edizione della rassegna dedicata alle ostriche italiane e alla loro filiera**

Sta arrivando la quarta edizione dell'Italian Oyster Fest, il primo festival italiano dedicato all'ostrica, sostenibile, prelibata, per tutti. Visita il sito web [italianoysterfest.it](http://italianoysterfest.it) link esterno

Passeggiata Morin, La Spezia

22, 23, 24 maggio 2026

---

**22.23.24.**  
**MAGGIO 2026**

**Passeggiata Costantino Morin  
La Spezia**

**SAVE  
THE  
DATE**

**ITALIAN  
OYSTER  
FEST**

**QUARTA EDIZIONE**

**IL PRIMO FESTIVAL ITALIANO DEDICATO ALL'OSTRICA  
SOSTENIBILE, PRELIBATA, PER TUTTI**

Organizzati da



Co-organizzati da



Partner



In collaborazione con



Con il patrocinio di





---

## COMUNICATO STAMPA

07.05.2026

# Italian Oyster Fest, dal 22 al 24 maggio alla Spezia la IV<sup>a</sup> edizione della rassegna dedicata alle ostriche italiane e alla loro filiera

Focus su prospettive del settore, sostenibilità ambientale, economia

In programma degustazioni, master class, laboratori, talk show e seminari

Il 22, 23 e 24 maggio alla Spezia, in passeggiata Morin, torna l'appuntamento con il primo festival italiano dell'ostrica: l'Italian Oyster Fest che, giunto quest'anno alla quarta edizione, punta a diffondere la conoscenza e il consumo dell'ostrica italiana ponendo l'accento su gusto, sostenibilità, salute e prospettive di sviluppo della filiera. L'inaugurazione venerdì 22 maggio alle ore 18 in passeggiata Morin (Pala Oyster).

L'Italian Oyster Fest è organizzato da Camera di Commercio Riviera di Liguria, tramite la sua azienda speciale Riviera di Liguria, in collaborazione con Gal Fish Liguria, O.P. Mitilicoltori Spezzini e Legacoop Liguria; partner sono Coldiretti Liguria Pesca, Confcooperative Fedagri Pesca, AMA (Associazione Mediterranea Acquacoltori); patrocinano l'evento il Ministero dell'Agricoltura (MASAF), la Regione Liguria, il Comune della Spezia, l'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale e il Parco Nazionale delle Cinque Terre; cooperano le associazioni del territorio Cna, Confartigianato, Confcommercio e Confesercenti.

La manifestazione porta alla Spezia aziende produttrici da tutta Italia: oltre alla Liguria, sono rappresentate le produzioni provenienti da Sardegna, Puglia, Emilia Romagna e Veneto. Oltre quaranta gli stand dislocati lungo la passeggiata. Sostenibilità, gusto e accessibilità sono le parole chiave che fin dalla prima edizione contraddistinguono la rassegna che propone tanti appuntamenti (laboratori, master class, degustazioni) per approfondire, conoscere e assaporare con consapevolezza (palinsesto allegato).

L'Italian Oyster Fest rappresenta un importante momento di incontro tra produttori, istituzioni, imprese, ristorazione e consumatori: l'obiettivo è rafforzare la conoscenza del comparto ostricolo italiano e sostenere percorsi di crescita del prodotto fondati su qualità, sostenibilità, innovazione e identità territoriale.

Evento clou dell'Italian Oyster Fest è il convegno "Il futuro dell'ostrica italiana: identità, filiera e riconoscimento di qualità" che si terrà sabato 23 maggio alle 10.30 al Pala Oyster. momento di confronto dedicato alle prospettive di sviluppo della filiera ostricola, alla sua sostenibilità, al ruolo delle istituzioni nel percorso di crescita. Interverrà al convegno il Sottosegretario di Stato al MASAF Patrizio Giacomo La Pietra (programma allegato).

Questa mattina, nella sala Trasparenza della Regione Liguria, la presentazione della rassegna con interventi di: Alessandro Piana, assessore all'Agricoltura della Regione Liguria; Alessio Piana, assessore allo Sviluppo economico della Regione Liguria; Enrico Lupi, presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria e di Gal Fish Liguria; Bruno Pisano, presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale; Lorenzo Viviani, presidente del Parco Nazionale delle Cinque Terre; Sara Di Paolo, vicepresidente Legacoop Liguria; Federico Pinza, presidente AMA (Associazione Mediterranea Acquacoltori) e direttore della O.P. (Organizzazione Produttori) Mitilicoltori Spezzini; Paolo Varrella, presidente della Cooperativa Mitilicoltori Associati.

---

## Gli espositori

Essentiae; I.WAI Food; DIOMEDEA – OSTRICA di mare Cooperativa Varano La Fenice; Artisan Coutelier; Compagnia Ostricola Mediterranea; Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine; La Perla del Delta; LA MIGNON - Società Cooperativa Gorino; MOROMAR - Il Faro; Mitili e Mitili di Panarelli A. e A.; Ostrica del Doge; Ostra Bora; O.P. Mitilicoltori Spezzini; Cooperativa Pescatori Tortoli; Cooperativa Pescatori di Pila O.P. "Ostrica Helianthus" L'ostrica del Sole; Barbarasa Gin; Amici dell'Isola del Tino - Sede Operativa Territoriale di MareVivo Liguria; Cantina Nevio Scala; A.M.A. Associazione Mediterranea Acquacoltori; SEAPA FRANCE; San Michele Oyster Farm; Società Cooperativa Bio.tec.mar.; PISAN BATTEL; Ostrica Maè; MTB Rainwear; Birrificio del Golfo; Regione Veneto; Regione Sardegna; Parco Nazionale delle Cinque Terre; Tuttifrutti – Itinerari dei Gusti e dei Profumi della Provincia della Spezia & Consorzio di Tutela dei Vini Dop e Igp Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levante e Liguria di Levante; Campagna Amica - Lucchi e Guastalli; Terra Viva - Dalla Terra alla Perla.

“L'ostricoltura italiana – sottolinea Enrico Lupi, presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria e del Gal Fish Liguria - è la più antica d'Europa e, negli ultimi anni, ha conosciuto una vera e propria rinascita ponendosi come settore economico strategico. Da qui l'Italian Oyster Fest, primo evento nazionale dedicato all'ostrica sotto il profilo conoscitivo, scientifico, economico e di relazioni. La rassegna, in pochi anni, è divenuta punto di riferimento dell'intera filiera con l'obiettivo di consolidare il rilievo delle produzioni italiane ed esplorare le prospettive del mercato grazie al confronto con tutti i rappresentanti della catena commerciale. Prosegue quindi l'impegno dell'ente camerale e del Gal Fish Liguria nel sostenere gli ostricoltori e nel tracciare la strada verso un marchio che garantisca la qualità della produzione nazionale e un sostegno che traguardi la possibilità di soddisfare la richiesta interna del prodotto. Le istituzioni, su questo fronte, sono coese e determinate: il Masaf, per il terzo anno, patrocina la rassegna e il sottosegretario Patrizio Giacomo La Pietra interverrà al convegno del 23 maggio dedicato proprio alle prospettive dell'ostricoltura. A pochi mesi dal riconoscimento della cucina italiana come patrimonio Unesco, l'ostrica italiana si conferma comparto fondamentale della molluschicoltura dove la diversificazione delle produzioni ha una duplice e importante valenza: economia e di sostenibilità”.

“Eventi come l'Italian Oyster Fest – dichiara Alessandro Piana, assessore all'Agricoltura della Regione Liguria - rappresentano un'occasione importante per valorizzare una filiera strategica come quella dell'acquacoltura, che in Liguria riveste un ruolo non solo economico, ma anche identitario. Il mare, infatti, è una risorsa fondamentale capace di generare occupazione, innovazione e sviluppo. Si tratta di un comparto in cui stiamo investendo con convinzione: con il nuovo Programma regionale 2026–2028 abbiamo previsto 11 milioni di euro per sostenere la pesca e l'acquacoltura, favorire il ricambio generazionale e rafforzare la competitività delle imprese. A queste risorse si aggiungono bandi già attivati per 4,5 milioni di euro, destinati a innovazione, sostenibilità e miglioramento delle condizioni di lavoro degli operatori. Il nostro obiettivo è accompagnare la crescita di una filiera che ha grandi prospettive, puntando su qualità, tutela ambientale e valorizzazione delle produzioni locali, affinché possa diventare sempre più protagonista nel panorama nazionale ed europeo.”

“Un'iniziativa – sottolinea Alessio Piana, assessore allo Sviluppo economico della Regione Liguria che ha saputo crescere in questi anni fino a diventare un punto di riferimento a livello nazionale del settore - commenta l'assessore regionale allo Sviluppo economico della Regione Liguria Alessio Piana -. Non soltanto un evento dedicato al gusto, ma un'occasione concreta per sviluppare una filiera che può generare ulteriore valore economico e occupazionale per i nostri territori”.

“L'ostricoltura nel Golfo della Spezia – commenta Bruno Pisano, Presidente Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale - è ormai un settore in piena espansione, che compete a livello nazionale con un prodotto di eccellenza che si è imposto con caratteristiche originali in un mercato dinamico e assai concorrenziale. Ammirabile è l'impegno dei nostri ostricoltori che, attraverso tecniche innovative, hanno raggiunto standard elevati. L'Ente è fortemente impegnato a sostenere la biodiversità e le diverse forme di coltura nel golfo, lavorando perché lo sviluppo del porto commerciale sia pienamente compatibile con attività come queste. Inoltre, l'AdSP garantisce da sempre il proprio sostegno all'intera categoria che comprende anche i mitilicoltori, con i quali abbiamo sviluppato un dialogo molto costruttivo. Lo scorso anno avevamo annunciato l'avvio dei lavori per la realizzazione di nuove infrastrutture esterne alla diga foranea e necessarie per ospitare gli allevamenti dei mitili durante i lavori di dragaggio nel porto della Spezia e oggi abbiamo completato i lavori

---

di spostamento dei vivai che a breve saranno consegnati agli operatori nostri concessionari”, ha detto il Presidente dell’AdSP, Bruno Pisano.

“Come spesso accade – commenta Lorenzo Viviani, presidente del Parco Nazionale delle Cinque Terre - attorno alle produzioni di eccellenza prendono forma paesaggi, si tramandano saperi, si rafforza la cultura e il senso di appartenenza. Siamo felici di partecipare anche quest’anno all’Oyster Fest portando con noi due simboli identitari del nostro territorio: il vino Cinque Terre e i limoni di Monterosso. In dialogo con le ostriche del Golfo, queste eccellenze, per contrasto e per affinità, tracciano un racconto che unisce la costa al Parco, trasformandosi in un percorso di gusto fatto di tappe, incontri e scoperte. Dai vini bianchi allo Sclacchetrà, le degustazioni accompagnano dentro il paesaggio mediterraneo, seguendone i profili, i profumi, la luce. Prodotti che diventano esperienze imperdibili per vivere le Cinque Terre, autentiche finestre sulla natura e sul racconto dei luoghi”.

“L’Italian Oyster Fest – il commento di Sara Di Paolo, vicepresidente Legacoop Liguria - è nato da una visione condivisa tra Legacoop Liguria, la Camera di Commercio e la O.P. Mitilicoltori Spezzini, Confcooperative e Coldiretti, con un obiettivo preciso: portare al centro del dibattito pubblico, istituzionale e internazionale il valore straordinario della produzione di ostriche italiana, nelle sue molteplici dimensioni: economica, ambientale, turistica e culturale. I risultati ottenuti, in termini di crescita dell’intera filiera produttiva, dimostrano che quell’intuizione era giusta e lungimirante. Ma, come il modello cooperativo insegna da oltre cent’anni, i traguardi si raggiungono solo mantenendo salda la visione – dove vogliamo andare - e compatta la squadra: produttori, sistema cooperativo, istituzioni ed enti del territorio. Perché è nella capacità di agire come sistema, coeso e consapevole, che si misura la reale portata di un progetto”.

“L’Italian Oyster Fest – commenta Federico Pinza, presidente AMA (Associazione Mediterranea Acquacoltori) e direttore della O.P. Mitilicoltori Spezzini - sta acquisendo sempre maggiore importanza a livello nazionale. È difficile trovare una manifestazione che, in così poche edizioni, sia riuscita a catalizzare l’attenzione come sta accadendo per questo evento. In qualità di direttore della O.P. Mitilicoltori Spezzini, sono particolarmente soddisfatto del successo che sta riscuotendo, frutto dell’impegno profuso nell’organizzazione. In tal senso, desidero ringraziare particolarmente la Camera di Commercio Riviera di Liguria. Allo stesso tempo, come presidente AMA (Associazione Mediterranea Acquacoltori), sono orgoglioso del contributo che stiamo offrendo ad un settore, quello Italiano, in forte crescita. La presenza, quest’anno, del MASAF e delle principali regioni in cui si svolge l’allevamento dell’ostrica italiana testimonia l’importanza sempre maggiore della manifestazione. Parteciperanno numerose aziende, anche estere, dell’indotto: dai produttori di cassette e coltelli fino alle imprese specializzate nella realizzazione di attrezzature per l’allevamento. Sarà inoltre presente Philippe Le Gal, Presidente di CNC (Comité National de la Conchyliculture) francese, un primo importante passo verso l’internazionalizzazione dell’evento”.

“Quando il mare funziona – sottolinea Paolo Varrella, presidente della Cooperativa Mitilicoltori Associati - genera cibo, lavoro, bellezza e fiducia. L’Italian Oyster Festival nasce per raccontare questo: il mare non solo come paesaggio da osservare, ma come risorsa viva capace di creare valore per le comunità. L’Italia possiede coste straordinarie, competenze produttive, biodiversità, tradizione gastronomica e imprenditori coraggiosi. Ha tutte le condizioni per diventare una protagonista europea dell’ostricoltura di qualità. Oggi la sfida è mettere in rete territori, produttori, ricerca, istituzioni e mercato dentro una visione comune. Dietro ogni ostrica non c’è lusso o apparenza: ci sono mani esperte, levatacce all’alba, mare mosso, investimenti, selezione, pazienza e conoscenza. C’è un lavoro spesso invisibile, quello degli ostricoltori italiani, che merita rispetto e riconoscimento. L’Italian Oyster Festival vuole unire questi tre livelli: il fascino del prodotto, la forza della filiera e la dignità del lavoro”.

---

## Italian Oyster Fest

La Spezia, passeggiata Morin

Apertura stand: 22 - 23 - 24 dalle 12 alle 21

Inaugurazione: venerdì 22 maggio alle ore 18

Ingresso libero

---

### PROGRAMMA

Venerdì 22 Maggio 2026

#### PASSEGGIATA COSTANTINO MORIN

Ore 12.00 – 21.00

Apertura degli stand

#### PALA OYSTER

Ore 18.00 – 18.30

Inaugurazione e Saluti Istituzionali.

#### PALA OYSTER

Ore 18.30 – 19.30

“Il degustatore di ostriche: riconoscimento, apertura e degustazione guidata con Sciacchetra”

Masterclass con la partecipazione di Paolo Varrella, Presidente della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

Lorenzo Viviani, Presidente del Parco Nazionale Cinque Terre

Intervengono:

Alessandro Gorla, ostricoltore

Linda Nano, consulente ed esperta del mondo enogastronomico

Sabato 23 Maggio 2026

#### PASSEGGIATA COSTANTINO MORIN

---

---

Ore 11.00 – 21.00

Apertura stand

PALA OYSTER

Ore 09.00 – 10.00

Presentazione del progetto europeo MARINET: “Produzione di ostrica piatta e maricoltura integrata per biosicurezza, sostenibilità e competitività nell'Adriatico”

Intervengono:

Saluti Istituzionali e presentazione del progetto - Marco Galeotti (UNIUD), Eraldo Rambaldi (AMA)

Produzione di ostrica piatta e maricoltura integrata (IMTA) - Igor Celic - (OK ISTRE) - Giuseppe Arcangeli – (IZSVE)

Allevamento sostenibile: sanità, nutrizione e biosicurezza - Alessia Vetri - Giuseppe Arcangeli - (IZSVE), Jelka Pleadin, Snježana Zrnčič (VEINST), Greta Krešič (FTHM)

Soluzioni innovative per la maricoltura: strumenti digitali e modelli bioeconomici - Federico Nassivera, Ivan Cescon, Marco Galeotti (UNIUD)

PALA OYSTER

Ore 10:30 – 12:30

Convegno Tematico: “Il Futuro dell'ostrica italiana: Identità, filiera e riconoscimento di qualità”.

A cura di GAL FISH Liguria

Moderatore: Tessa Gelisio – Conduttrice Televisiva

Intervengono:

Enrico Lupi, Presidente CCIAA Riviere di Liguria - Presidente GAL FISH Liguria

Alessandro Piana, Ass. all'Agricoltura, Acquacoltura e Pesca professionale

della Regione Liguria

Francesco Agus, Ass. all'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Sardegna

Dario Bond, Ass. all'Agricoltura, Foreste, Montagne, Politiche Venatorie e Pesca della Regione Veneto

Round Table

---

---

Graziella Romito - Direzione Generale Pesca e Acquacoltura MASAF

Sara Guidelli – Direttrice Generale di Legacoop Agroalimentare

Augusto Comes – Vice Presidente Confcooperative Agroalimentare e Pesca Liguria

Daniela Borriello - Responsabile Nazionale Coldiretti Pesca

Federico Pinza - Presidente dell'Associazione Mediterranea Acquacoltori

Philippe Le Gal Presidente Comité National de la conchyliculture

Conclude:

Sen. Patrizio Giacomo La Pietra – Sottosegretario del MASAF

PALA OYSTER

Ore 12.45 – 13.30

Masterclass – “Ostriche di Sardegna & Vini del Territorio: un Viaggio di Sapori”

"Restorative Aquaculture di Ostrea edulis: approcci integrati tra produzione e ripristino ecosistemico".

Interviene: Stefano Carboni, Fondazione IMC– Centro Marino Internazionale Oristano

PALA OYSTER

Ore 13.45 – 14.30

Show Cooking

“Perla verde” a cura di Pesto Fiore

In collaborazione con CNA La Spezia

PALA OYSTER

Ore 14.45 – 15.30

---

---

## Show Cooking

Spaghetti di Gragnano con salsa al limone, ostrica La Spezia in due consistenze e scaglie di cioccolato fondente” a cura di Hotel della Baia

In collaborazione con Confartigianato La Spezia

### PALA OYSTER

Ore 15.45 – 16.30

Talkshow a cura di GAL FISH Liguria

"Il GALPA EMILIA ROMAGNA e i suoi produttori" a cura di Alessio Tagliati della Cooperativa Gorino

Moderata: Fabio Bongiorno, Food Teller

### PALA OYSTER

Ore 16.45 – 17.30

Talkshow

“La molluschicoltura come modello di sviluppo sostenibile – presentazione progetto di cooperazione prismamed 2”

A cura di REGIONE LIGURIA

Intervengono:

Mirvana Feletti, Ufficio Pesca Regione Liguria

Michela Mazzoccoli, Project Manager e Senior Researcher presso TICASS

Agnese Cometto, Research Project Assistant presso TICASS

Valeria Bianchi, Researcher presso TICASS

Augusto Comes, Responsabile Confcooperative FedAgriPesca Liguria

### PALA OYSTER

Ore 17.45 - 18.30

---

---

## Talkshow

"Tra i limùn de Munterùssu e e òstre da Speza" - Incontro tra Limoni di Monterosso e Ostriche della Spezia a cura di GAL FISH Liguria e Parco Nazionale Cinque Terre

Intervengono:

Paolo Varrella – Presidente Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

Lorenzo Viviani – Presidente Parco Nazionale Cinque Terre

## PALA OYSTER

Ore 18.45 - 19:30

## Talkshow

“Gli Ostricoltori Presenti al Festival si raccontano” a cura di GAL FISH Liguria

Presenta: Fabio Bongiorno, Food Teller

Domenica 24 Maggio 2026

## PASSEGGIATA COSTANTINO MORIN

Ore 11.00 – 21.00

Apertura stand

## PALA OYSTER

Ore 11.00 – 11.45

Show Cooking

“L’ostrica della Spezia al ripieno di Liguria”

Con la partecipazione dello Chef Alessandro Dentone

In collaborazione con Unione Regionale Cuochi Liguri e GAL FISH Liguria

---

---

PALA OYSTER

Ore 12.00 – 12.45

CHEF CONTEST Italian Oyster Fest

Dedicato agli Chef Professionisti Liguri

In collaborazione con Unione Regionale Cuochi Liguri e GAL FISH Liguria

PALA OYSTER

Ore 13.00 – 14.00

Show Cooking a cura di L'Angolo dei Sapori con Paola Pieroni

“Tagliolini con ostrica a brezza salina”

Intervengono:

Alessandro Palla, miticoltore

Pietro Galletti, viticoltore

PALA OYSTER

Ore 14.00 – 14.45

Masterclass

"Ostriche di Sardegna e Vini del Territorio: un viaggio di sapori"

La produzione ostricola in Sardegna, una prospettiva di crescita e sviluppo economico per l'isola

A cura di Sonia Murgia AGRIS Sardegna

PALA OYSTER

Ore 15:00 – 15:45

Talkshow

---

---

“Gli Ostricoltori Presenti al Festival si raccontano”

A cura di GAL FISH Liguria

PALA OYSTER

Ore 16.00 – 16.45

Laboratorio BE-NATURAL dedicato a bambini per esplorare da vicino le specie ittiche locali

“Proteggiamo il mare e le sue risorse”

A cura di Cooperativa DAFNE - Divulgazione Ambientale e Formazione Naturalistico-Ecologica

PALA OYSTER

Ore 17.00 – 17.45

Seminario

“Il mare che vive: acquacoltura, biodiversità e comunità”

A cura di Marevivo, Amici del Tino

Intervengono:

Ammiraglio di Squadra (Ris) Giorgio Lazio, responsabile della Sede Operativa Territoriale (SOT) Marevivo Liguria - La Spezia

Erika Mioni, Biologa membro del Comitato tecnico-scientifico della SOT per la Biologia Marina

Nadia Maggioncalda Aurori, membro del Comitato tecnico-scientifico della SOT per la Pesca e le Risorse Marine

PALA OYSTER

Ore 18.00 – 18.45

Laboratorio BE-NATURAL dedicato a bambini per esplorare da vicino le specie ittiche locali

“A pesca di consapevolezza”

A cura di DAFNE - Divulgazione Ambientale e Formazione Naturalistico-Ecologica

---

---

## PALA OYSTER

Ore 19.00 – 19.45

Show cooking

“OSTRICA TOKYO - LE GRAZIE: ostrica di La Spezia con salsa teriyaki balsamica e pacassi sott'aceto”

A cura di Portido 5° gusto

Gli incontri sono coordinati e presentati da Fabio Bongiorno Foodteller

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Gio 07 Mag, 2026

Condividi

Reti Sociali

---

---

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota