Italian Oyster Fest, dal 22 al 24 maggio alla Spezia la IVª edizione della rassegna dedicata alle ostriche italiane e alla loro filiera

COMUNICATO STAMPA
18.05.2026

Italian Oyster Fest, dal 22 al 24 maggio alla Spezia la IVª edizione della rassegna dedicata alle ostriche italiane e alla loro filiera

Degustazioni, master class, laboratori, talk show e seminari

I produttori: <L’ostrica è un cibo povero ed è tornato sulle tavole di tutti>

Le istituzioni: <Sempre più attenzione e tutele per questo comparto>

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 IV[a] 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 Riviere di Liguria, tramite la sua azienda speciale Riviere di Liguria, in collaborazione con Gal Fish Liguria, O.P. Mitilicoltori Spezzini e Legacoop Liguria; partner sono Coldiretti Liguria Pesca, Confcooperative Fedagripesca, 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. Circa 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. Tra gli altri, interverranno al convegno, moderato dalla conduttrice televisiva **Tessa Gelisio**, il Sottosegretario di Stato al MASAF **Patrizio Giacomo La Pietra** e **Philippe Le Gal**, Presidente Comité National de la Conchyliculture francese

Questa mattina, in Camera di Commercio, la presentazione della rassegna con interventi di: **Davide Mazzola**, vice presidente vicario della Camera di Commercio Riviere di Liguria; on. **Maria Grazia Frija**, vicesindaco del Comune della Spezia, **Alberto Giarelli**, Assessore alle Attività produttive Comune della Spezia; **Bruno Pisano**, Presidente Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale; **Federico Pinza**, Direttore O.P. Mitilicoltori Spezzini; **Paolo Varrella**, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati; CV **Alessio Morelli**, Comandante Capitaneria di Porto della Spezia; **Caterina Natale**, coordinatrice provinciale Legacoop La Spezia.

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 Tortolì; 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 Levanto e Liguria di Levante; Campagna Amica - Lucchi e Guastalli; Terra Viva - Dalla Terra alla Perla.

“L’Italian Oyster Fest - sottolinea **Davide Mazzola**, vice presidente vicario della Camera di Commercio Riviere di Liguria - è divenuto in pochi anni 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 nel sostenere gli ostricoltori e nel tracciare la strada verso un marchio che garantisca la qualità della produzione nazionale, produzione che è in crescita dal punto di vista quantitativo. Crediamo molto le valore di questo comparto di cui tengo a sottolineare anche l’importanza sotto il profilo ambientale: i molluschi sono vere e proprie sentinelle del mare”.

“L’Italian Oyster Fest – dichiara **Pierluigi Peracchini**, Sindaco della La Spezia – rappresenta un appuntamento di grande valore per la nostra città, capace di coniugare promozione del territorio, sviluppo economico, cultura del mare e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali. La Spezia si conferma sempre più punto di riferimento nazionale per la mitilicoltura e l’ostricoltura, settori che raccontano una tradizione profondamente legata alla nostra identità e che, da oltre un secolo, caratterizzano il nostro rapporto con il mare. Grazie alla dedizione, alla competenza e alla capacità di innovare degli operatori del settore, oggi si aprono nuovi mercati e si consolidano risultati sempre più positivi, guardando al futuro attraverso sostenibilità e qualità. Eventi come questo contribuiscono a rafforzare il legame tra comunità, imprese e istituzioni, generando occasioni di crescita, turismo e conoscenza. Ringrazio tutti gli organizzatori, i produttori e gli operatori coinvolti per l’impegno e la passione con cui rendono possibile una manifestazione che, anno dopo anno, continua a crescere e a portare prestigio alla Spezia.”

Maria Grazia Frijia, vicesindaco della Spezia, ha sottolineato l’impegno del Governo sul settore ricordando la recente approvazione del provvedimento Risorsa Mare. Ha inoltre aggiunto che la mitilicoltura qualifica Spezia a livello nazionale.

“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. Ammirevole 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.

"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 Riviere 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 del 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. Inoltre è tempo di sfatare un mito: l'ostrica non è un bene di lusso, tutt'altro: è un cibo povero, alla portata di tutti. Non a caso l'Italia è il secondo mercato europeo per consumo di ostriche".

"Il Parco – commenta **Lorenzo Viviani**, presidente del Parco Nazionale delle Cinque Terre - porta con sé ciò che tiene in piedi le Cinque Terre.
Non l'immagine da cartolina, ma il lavoro quotidiano che costruisce e mantiene il paesaggio: le produzioni agricole, i terrazzamenti, i muri a secco, i saperi tramandati, la presenza dell'uomo che rende questo territorio abitato e unico.
Vino e limoni raccontano clima, suolo e orografia; la capacità di trasformare condizioni difficili in identità, economia e presidio.
Alle Cinque Terre la qualità di una produzione coincide spesso con la cura del paesaggio. Dietro ogni vigneto coltivato e ogni limoneto mantenuto ci sono tutela, manutenzione diffusa e capacità di contrastare l'abbandono.
Per questo il Parco sceglie di portare in ogni occasione pubblica una parte essenziale e spesso meno visibile delle Cinque Terre: chi continua a custodirle attraverso il lavoro. Lo stand del Parco sarà anche occasione di assaggio dei vini d'eccellenza del territorio, espressione di una viticoltura verticale che rappresenta un patrimonio e un motivo di orgoglio per l'intera provincia.

"L'Oyster Fest – dichiara **Caterina Natale**, coordinatrice provinciale Legacoop La Spezia - nasce su spinta del territorio e proprio il territorio, anzi i territori, sono al centro anche quest'anno della 3 giorni di manifestazione.

L’evento giunto alla 4° edizione si conferma un punto di riferimento per tutto il settore e un ottimo esempio di quanto sia importante la collaborazione tra istituzioni, associazioni di categoria, CCIAA, produttori e tutti gli attori del territorio. Un settore che negli ultimi 4 anni ha registrato un aumento dei volumi di produzione e ciò significa lavoro, valore per la comunità e salvaguardia per il mare.
Come Legacooo voglio ringraziare CCIAA, OP MITILICOLTORI, le altre associazioni datoriali e le istituzioni per aver condiviso una visione e aver fatto sì che l’Oyster f est diventasse un appuntamento di rilievo nazionale”.

Apprezzato l'intervento del Comandante Capitaneria di Porto della Spezia, **Alessio Morelli**, che ha confermato il valore del comparto e la sua strategicità per l'economia del mare del territorio spezzino.

Italian Oyster Fest - La Spezia, passeggiata Morin

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

Inaugurazione: venerdì 22 maggio alle ore 18

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Lun 25 Mag, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota