



## ITALIAN OYSTER FEST

IL PRIMO FESTIVAL DEDICATO ALL'OSTRICA ITALIANA,  
SOSTENIBILE, PRELIBATA, PER TUTTI.

La Spezia, Calata Paita 6 – 7 - 8 ottobre 2023

*Gli spazi di Calata Paita alla Spezia accolgono l'Italian Oyster Fest: il primo festival dedicato all'ostrica "made in Italy". Sostenibilità, gusto e accessibilità sono le parole chiave della manifestazione – prima 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 incluso un ospite francese. Oltre alla Liguria, sono rappresentate le produzioni provenienti da Sardegna, Puglia, Veneto, Emilia-Romagna. Il 6, 7 e 8 ottobre si svolgerà un'anteprima di un evento che punta a consolidarsi a partire già dalla prossima primavera.*

L'evento nasce dalla collaborazione tra Camera di Commercio Riviera di Liguria, Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale, Legacoop Liguria e cooperativa Mitilicoltori spezzini. La manifestazione rappresenta una prima occasione d'apertura al pubblico degli spazi di Calata Paita, recentemente rinnovati e restituiti alla città dall'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale. L'evento gode anche del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, oltre che di Regione Liguria e Comune della Spezia.

“Abbiamo aderito con entusiasmo all'iniziativa – commenta **Davide Mazzola**, vicepresidente della Camera di Commercio delle Riviere di Liguria -. Sarà un momento culturale e divulgativo sull'ostricoltura che si lega alla storia stessa del nostro Golfo: l'ostrica veniva coltivata in questo territorio già nell'Ottocento. Un festival con momenti di degustazione e approfondimento su tanti temi, a partire dal valore in termini di sostenibilità del prodotto, una sentinella dello stato di salute del mare. Un ruolo che hanno anche i nostri mitilicoltori”.

“Abbiamo da subito condiviso scopi e modalità – aggiunge **Mario Sommariva**, Presidente dell'Autorità di sistema portuale del Mar Ligure Orientale -. Abbiamo intrapreso da tempo una strada che è quella della volontà di fare convivere e sviluppare nel Golfo della Spezia tutte le attività che sono presenti, cercando per superare contraddizioni e difficoltà che nascono dalle diverse tipologie delle stesse. Il risultato viene sviluppando innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e l'organizzazione delle attività tenendo conto dell'ecosistema mare. L'insieme permette di valorizzare al meglio la blue economy che sta crescendo creando ricchezza sviluppo e occupazione. Realizziamo una cosa che non si è mai fatta in un posto che prima, Porta Paita che siamo lieti venga utilizzato per questo evento”.

#### ORGANIZZATORI



#### CON IL PATROCINIO DI



# ITALIAN OYSTER FEST



“Sosteniamo convintamente questo primo Festival a Calata Paita dedicato all’ostrica italiana sostenibile di altissima qualità e, cosa non meno importante, accessibile – dice il Vice Presidente della Regione Liguria con delega alla Pesca e al Marketing Territoriale **Alessandro Piana** – che vede un ingente sforzo collettivo insieme a Camera di Commercio Riviera di Liguria, Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale, Comune de La Spezia, Legacoop Liguria, Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e il prestigioso riconoscimento del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste. Un evento che, siamo certi, entrerà nel calendario fisso delle manifestazioni e contribuirà a potenziare la percezione dei consumatori sul nostro eccellente pescato, nell’ambito di una occasione unica di confronto tra diverse realtà produttive. La Regione Liguria sulla molluschicoltura ha visto recentemente l’esito positivo delle nuove aree attivate nello spezzino con diversificazione della produzione e conseguenti monitoraggi tramite la misura 2.51 del FEAMP (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca) con cui abbiamo messo a disposizione 150mila euro. Un grande progetto, realizzato da Regione Liguria insieme a ARPAL, ASL 5, Istituto Zooprofilattico di Piemonte, Liguria, Val d’Aosta coadiuvati dall’Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente, dell’Agenzia Nazionale per le Nuove Tecnologie, Energie e Sviluppo Economico Sostenibile insieme agli stessi mitilicoltori singoli e associati. Crescente l’attenzione al settore nella programmazione del FEAMPA, il nuovo Fondo Europeo per la Pesca e l’Acquacoltura, che porterà in dote 12 milioni per la Liguria nel periodo 2023/2027”.

“Un’occasione per scoprire questo nuovo spazio per i cittadini con aziende provenienti da tutta Italia. È una manifestazione gradita perché questo festival si va ad innestare nel quadro generale che questa amministrazione vuole promuovere: quella di unire la città al suo mare per viverlo nelle sue tradizioni” l’assessore al commercio e attività produttive del comune della Spezia **Marco Frascatore**.

“La Cooperativa Mitilicoltori Spezzini ha creato in questi anni un presidio di riferimento per il settore -. Sottolinea **Mattia Rossi**, Presidente Legacoop Liguria - Sostenibilità, cura del mare, analisi dell’impatto delle produzioni, qualità dei prodotti, cattura della CO2 nell’atmosfera: una sfida su diversi fronti realizzata sempre nel nome dell’innovazione. Questo Festival è tante cose in una: un riconoscimento a questa realtà cooperativa, un’occasione fondamentale di confronto con altre imprese provenienti da tutta Italia per mettere a sistema procedure e opportunità commerciali, la possibilità di confrontarsi ai massimi livelli istituzionali per affrontare problematiche comuni e progetti di settore. Per la Liguria una vetrina globale che permetterà di promuovere le ostriche insieme ad altre eccellenze del territorio”.

## ORGANIZZATORI



## CON IL PATROCINIO DI



# ITALIAN OYSTER FEST



“Abbiamo sessanta allevatori di ostriche su ottantasei mitilicoltori - conclude **Paolo Varrella** Presidente Cooperativa Mitilicoltori spezzini -. Porteremo alla Spezia tutti gli altri allevatori d’Italia per valorizzare questa produzione. Ogni ostrica è frutto del proprio mare e dunque avremo tanti sapori diversi. Saranno presenti anche dei produttori francesi perché guardiamo a quel modello, anche se le nostre quantità sono molto più piccole. I francesi hanno industrializzato la produzione mentre noi lavoriamo ancora a mano e dobbiamo spingere su ricerca e tecnologia, come per esempio lavorare con materiali innovativi. Siamo ottimisti perché c’è una buona richiesta di mercato e un’ottima qualità del prodotto, anche se è difficile entrare nei bacini di grande distribuzione dove i competitor d’oltralpe sono inseriti da sempre. L’ostrica spezzina, per esempio, è considerata perfetta per l’aperitivo”.

## Come degustare le ostriche

Nello stand istituzionale si potranno acquistare, dalle ore 11 alle 22, i ticket per degustare le ostriche. Ticket per ogni degustazione: 5 euro (ostrica + vino).

Gli stand saranno aperti dalle 11 alle ore 22 a partire dalla mattina di venerdì 6 ottobre; l’inaugurazione, con la partecipazione delle istituzioni, si svolgerà venerdì 6 ottobre alle ore 18.30. Saranno presenti con propri stand e proprie tariffe: Muscoli Spezia, Tuttifrutti e Barbarasa Gin.

Le cantine in abbinamento alle ostriche sono: Cantina Cinque Terre, azienda agricola Zangani sarl, Cà du Ferrà Wine & Tasting, Cantine Lunae, az. agr. Ottaviano Lambruschi & C. s.s., cooperativa agricoltori Vallata di Levanto, azienda agricola Spagnoli Andrea, soc. agraria Buranco srl, azienda agricola agriturismo La Sarticola, società cooperativa “I Castelli” srl e Cantina Sassarini.

Sito dedicato: <https://italianoysterfest.it/>

ORGANIZZATORI



CON IL PATROCINIO DI

