

# ITALIAN OYSTER FEST



Tutto il programma completo su  
[italianoysterfest.it](http://italianoysterfest.it)

**10.11.12** 2024  
II<sup>a</sup> EDIZIONE  
**MAGGIO  
LA SPEZIA**  
Passeggiata Morin

**PRIMO  
FESTIVAL  
DELL'OSTRICA  
IN ITALIA**

**Comunicato Stampa**

## **ITALIAN OYSTER FEST**

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

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.

L'evento nasce dalla collaborazione tra Camera di Commercio Riviera di Liguria, Legacoop 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.

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.

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



# ITALIAN OYSTER FEST



Tutto il programma completo su  
[italianoysterfest.it](https://italianoysterfest.it)

**10.11.12** 2024  
II<sup>a</sup> EDIZIONE  
**MAGGIO  
LA SPEZIA**  
Passeggiata Morin

**PRIMO  
FESTIVAL  
DELL'OSTRICA  
IN ITALIA**

**Comunicato Stampa**

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.

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

## **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

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



# ITALIAN OYSTER FEST



Tutto il programma completo su  
[italianoysterfest.it](http://italianoysterfest.it)

**10.11.12** 2024  
II° EDIZIONE  
**MAGGIO  
LA SPEZIA**  
Passeggiata Morin

**PRIMO  
FESTIVAL  
DELL'OSTRICA  
IN ITALIA**

**Comunicato Stampa**

## **"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:

**On. Edoardo Rixi**, Vice Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti

**On. Maria Grazia Frijia**, componente della Commissione Trasporti e della Commissione Semplificazione della Camera dei Deputati.

**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:

**Augusto Comes**, responsabile regionale Confcooperative Fedagri Pesca

**Lara Servetti**, Responsabile regionale Legacoop Liguria settore agroalimentare

**Daniela Borriello**, responsabile regionale Coldiretti Impresa Pesca

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

**Christian Maretta**, Presidente Nazionale Legacoop Agroalimentare

Conclude in videoconferenza:

**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.

Organizzatori



**LEGACOOP**  
LIGURIA



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



# ITALIAN OYSTER FEST



Tutto il programma completo su  
[italianoysterfest.it](http://italianoysterfest.it)

**10.11.12** 2024  
II<sup>a</sup> EDIZIONE  
**MAGGIO  
LA SPEZIA**  
Passeggiata Morin

**PRIMO  
FESTIVAL  
DELL'OSTRICA  
IN ITALIA**

**Comunicato Stampa**

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

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

**Francesca D’Agnano**, Communication Manager specializzata nel Food, influencer

**PAOLO VARRELLA**, 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** Il 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

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



# ITALIAN OYSTER FEST



Tutto il programma completo su  
[italianoysterfest.it](http://italianoysterfest.it)

**10.11.12** 2024  
II<sup>a</sup> EDIZIONE  
**MAGGIO  
LA SPEZIA**  
Passeggiata Morin

**PRIMO  
FESTIVAL  
DELL'OSTRICA  
IN ITALIA**

**Comunicato Stampa**

“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 15.00 – 16.00

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

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 Fedagripesca

**Daniela Borriello**, responsabile regionale Coldiretti Impresa Pesca

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

Ore 16.00 – 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**

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



# ITALIAN OYSTER FEST



PRIMO  
FESTIVAL  
DELL'OSTRICA  
IN ITALIA

Tutto il programma completo su  
[italianoysterfest.it](http://italianoysterfest.it)

10.11.12 2024  
II<sup>a</sup> EDIZIONE  
**MAGGIO  
LA SPEZIA**  
Passeggiata Morin

Comunicato Stampa

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 Zooprofilattico 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

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

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di





# ITALIAN OYSTER FEST



Tutto il programma completo su  
[italianoysterfest.it](http://italianoysterfest.it)

**10.11.12** 2024  
II<sup>a</sup> EDIZIONE  
**MAGGIO  
LA SPEZIA**  
Passeggiata Morin

**PRIMO  
FESTIVAL  
DELL'OSTRICA  
IN ITALIA**

**Comunicato Stampa**

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.

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di

