

# ITALIAN OYSTER FEST

FESTIVAL DELL'OSTRICA



CAMERA DI COMMERCIO  
RIVIERE DI LIGURIA  
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



FEST III<sup>A</sup> EDIZIONE 2025 16.17.18 MAGGIO

PASSEGGIATA MORIN  
LA SPEZIA

## ESPOSITORI

- 1 Ostricari Algheresi - Calik
- 2 Mamer - Le ostriche di Olbia
- 3 Compagnia Ostricola Mediterranea
- 4 Moromar Il Faro
- 5 Orto di Mare by Aquatec
- 6 Cooperativa Pescatori Tortoli
- 7 Ostra Bora
- 8 SAN MICHELE - The white oyster
- 9 La Perla del Delta
- 10 Cooperativa Mitilicoltori Spezzini
- 11 DIOMEDEA - Ostrica di Mare Cooperativa Varano la Fenice
- 12 Consorzio Coop.ve Pescatori del Polesine O.P SCARL
- 13 I.Wai Food
- 14 Essentiae
- 15 La Mignon - Società Cooperativa Gorino
- 16 Mitili e Mitili
- 17 Luna Blu
- 18 Associazione Tuttifrutti - Itinerario dei Gusti
- 19 Barbarasa Gin

## AREA CASSA - LA CANTINA

Consorzio per la tutela dei vini DOP e IGP Colli di Luni  
Cinque Terre  
Colline di Levanto e Liguria di Levante

INFO E PROGRAMMA  
[italianoysterfest.it](http://italianoysterfest.it)

## MAPPA ESPOSITORI

VIALE ITALIA

ACCESSO PEDONALE  
VIALE ITALIA

MOLO THAON DI REVEL

Co-organizzatori



Con patrocinio di



Partner



In collaborazione con



Main sponsor



# ITALIAN OYSTER FEST

PROGRAMMA

Venerdì 16 Maggio

## OYSTER ARENA

Ore 17.00 - 17.30

Inaugurazione con il conduttore e autore televisivo Federico Quaranta.

Ore 17.30 - 19.30

"Un marchio per l'ostrica italiana e le sue prospettive di crescita"

Tavola rotonda moderata dal conduttore e autore televisivo Federico Quaranta.

Intervengono

**Enrico Lupi**, Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria

**Giacomo Vigna**, Dirigente Divisione XIII. Agroindustria, industrie culturali e creative, industria del turismo, Direzione generale per la politica industriale, la riconversione e la crisi industriale, l'innovazione, le PMI e il made in Italy e Dipartimento per le politiche per le imprese

**Francesco Rum**, Responsabile carne e pesce Conad Nord Ovest

**Daniela Borriello**, Responsabile Coldiretti Impresa Pesca

**Gilberto Ferrari**, Responsabile Area Pesca e Acquacoltura Confcooperative FedAgriPesca

**Cristian Maretti**, Presidente Legacoop Agroalimentare

**Federico Pinza**, Presidente A.M.A. Associazioni Mediterranea Acquacoltori

Ore 19.30 - 20.30

Oyster talk a cura di GAL FISH Liguria

"Dalla conchiglia al piatto: l'ostrica "Perla" della cucina"

Incontro su sostenibilità delle ostriche, percezione come bene di lusso e diverse modalità di preparazione.

Intervengono

**Renata Briano**, Food Blogger

**Alessandro Dentone**, Presidente Unione Regionale Cuochi Liguri

**Angelo Majoli**, Presidente onorario Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

Seguirà degustazione finale

Ore 20.30 - 21.30

Show Cooking

"Ostrica in purezza con gel di Gin Tonic Camugin. Risottino Carnaroli, asparagi violetti d'Albenga e ostrica affumicata"

A cura della Unione Regionale Cuochi Liguri

con la partecipazione dello Chef e Presidente Alessandro Dentone

Moderata Fabio Bongiorno, Food Teller

Sabato 17 Maggio

Ore 10.00 - 12.00

Seminario scientifico presso la CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA (Sede Piazza Europa, n.16, La Spezia) in sala G. MARMORI

"Ostricoltura, mitilicoltura e cambiamenti climatici: sfide, adattamento e nuove opportunità di sviluppo"

Organizzato da GAL FISH Liguria in collaborazione con Azienda Speciale Riviere di Liguria.

Alla presenza di rappresentanti del MASAF e della DG Mare della Commissione Europea.

Introduce **Alessandro Piana**, Vice Presidente e Assessore Agricoltura, Allevamento, Acquacoltura e Pesca professionale Regione Liguria

Moderata **Federico Quaranta**, Conduttore e autore televisivo

Intervengono

**Chiara Lombardi**, Ricercatrice ENEA

**Stefano Carboni**, Responsabile area di ricerca Centro Marino Internazionale - Fondazione IMC

**Giuseppe Prioli**, Presidente SIRAM Società Italiana Ricerca Applicata ai Molluschi

**Sasa Raicevich** e **Tommaso Petochi**, ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

**Roberto Nepomuceno**, Direttore dell'Ufficio PEMAC III - Conservazione delle risorse e regolamentazione nazionale - Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura MASAF

**Giulia Carraro**, DG Mare della Commissione Europea

Conclusioni **Enrico Lupi**, Presidente GAL FISH Liguria

A seguire Oyster breck offerto dalla Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e Tutti i frutti - itinerario del gusto e dei profumi della Provincia della Spezia.

## PASSEGGIATA MORIN

Ore 11.00 - 21.30

Apertura stand degli ostricoltori e dello stand Consorzio per la tutela dei vini DOP e IGP Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levante e Liguria di Levante per la somministrazione vini DOCG in abbinamento.

## Il salotto social

Ore 11.00 - 21.30

Salotto Social a cura della Giornalista e Divulgatrice agroalimentare Renata Cantamessa alias "Fata Zucchina".

## OYSTER ARENA

Ore 11.00 - 12.00

Show Cooking

"Risotto allo champagne, mantecato alle ostriche e crema di burrata, con crudité di ostriche al profumo di lime"

a cura di Ristorante La Baia - Guizzi di Mare - Le Grazie

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 12.30 - 14.15

"La Progettazione Europea a sostegno dell'ostricoltura, della mitilicoltura e dell'allevamento delle alghe"

Presentazione Progetti Europei:

Life - Life Muscle;

Bio Based, progetto Interreg Italia - Croazia;

Marinet-Mariculture, Progetto Interreg Italia - Croazia;

A cura di Paolo Varrella, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati della Spezia; Federico Pinza,

Presidente A.M.A. e Eraldo Rambaldi, Direttore A.M.A.

Intervengono partner sia pubblici (università) che privati

Moderata: **Emanuela Cavallo**, Giornalista

Ore 14.15 - 15.00

Show Cooking

"Crudités di terra e di mare in noir: ostriche e salsiccia di Bra in fragranza di tartufo nero pregiato del Monferrato"

A cura del Sodalizio Lady Chef, con la partecipazione della Lady Chef

**Caterina Quaglia**

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 16.00 - 18.00

"CLLD in Azione: Confronto e Innovazione per la pesca e l'acquacoltura"

Presentazione del modello CLLD e degli obiettivi strategici del settore a cura di Mirvana Feletti.

Presentazione di best practices:

**Augusto Comes**, Vice Presidente GAL FISH Liguria - Ecofishent

**Benedetto Sechi**, Presidente GAL FLAG Nord Sardegna - I GAL come agenzie di sviluppo locale

**Daniela Borriello**, Consigliere GAL FISH Liguria - Responsabile Nazionale Coldiretti Pesca - CORE Incrementare la Competitività e la Resilienza delle imprese della piccola pesca

**Lara Servetti**, Consigliere GAL FISH Liguria - Accordo di Cooperazione Privata per raccolta e il riciclo delle reti dismesse o inutilizzate e dei rifiuti raccolti in mare

**Serena Danese**, Azienda Speciale Riviere di Liguria - OPEN CIRCULAR

Presentazione dell'anteprima del documentario

"Ostriche della Sardegna: tra Passato, Presente e Innovazione" a cura di Sardegna Ricerche.

**Stefano Carboni**, IMC International Marine Centre - "La Fondazione IMC ricerca in acquacoltura a supporto delle aziende"

Al termine delle presentazioni, panel tematico dove, partendo dai progetti già avviati o in fase di sviluppo illustrati in precedenza, gli ostricoltori si confrontano su "problemi, soluzioni, prospettive e opportunità di crescita per la produzione e il mercato".

La discussione è moderata da **Michele Angius** e **Barbara Esposito**

Ore 18.00 - 19.00

"Incontro tra eccellenze: Ostriche e Sciacchetrà"

Degustazione a cura del Parco Nazionale delle 5 Terre

fino ad esaurimento posti

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Intervengono

**Enrico Lupi**, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria

**Lorenzo Viviani**, Presidente Parco Nazionale delle Cinque Terre

**Federico Pinza**, Presidente AMA e Direttore Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

**Paolo Varrella**, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati della Spezia

**Linda Nano**, Giornalista e scrittrice

Con la presenza della sommelier AIS **Yvonne Riccobaldi**

Ore 19.00 - 20.00

"Gli ostricoltori si raccontano" Presentazione **Produttori Ostriche**

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 20.00 - 21.00

"Ostriche e Birra, connubio ideale"

Degustazione a cura di **Eugenio Borio** Presidente Cooperativa Mitilicoltori Spezzini,

**Teo Musso** e **Elio Parola** (Birrifico Baladin)

fino ad esaurimento posti

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Domenica 18 Maggio

## PASSEGGIATA MORIN

Ore 11.00 - 21.30

Apertura stand degli ostricoltori e dello stand Consorzio per la tutela dei vini DOP e IGP Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levante e Liguria di Levante per la somministrazione vini DOCG in abbinamento.

## OYSTER ARENA

Ore 11.00 - 12.00

"Poveri ma Belli"

Laboratorio Educazione Alimentare

a cura del Parco Nazionale delle 5 Terre

fino ad esaurimento posti

Intervengono

**Lorenzo Viviani**, Presidente Parco Nazionale delle Cinque Terre,

Con la partecipazione di ristoratori del circuito CETS

(Carta Europea Turismo Sostenibile)

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 12.00 - 13.00

"La reintroduzione dell'Ostrica piatta in Italia, prospettive di crescita"

Presentazione del progetto di ricerca di reintroduzione dell'ostrica piatta in Italia.

Intervengono

**Paolo Varrella**, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati della Spezia

**Federico Pinza**, Presidente A.M.A. e Direttore della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

**Chiara Lombardi**, prima ricercatrice ENEA

Moderata **Cristina Bertucci**, Giornalista

Ore 13.00 - 14.00

"Maestri dell'Ostrica: Tecniche e Segreti per l'apertura perfetta"

Corso di apertura ostriche

a cura di **Paolo Varella**, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

Ore 14.00 - 15.00

Show Cooking

"Ostriche ai sapori di Liguria"

A cura della Unione Regionale Cuochi Liguri con la partecipazione dello Chef **Giuseppe Zizzi**

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 15.00 - 16.00

Show Cooking

"Riso e ostriche, tarassaco e limoni sotto sale"

Ristorante **Andree La Spezia**

A cura dello Chef **Andrea Besana**

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 16.00 - 17.00

Show Cooking

"Spaghetti freddo bufala ostrica e nduja"

Ristorante **Essentiae Tellaro**

Con la partecipazione di **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 17.00 - 18.00

Show Cooking

"La Perla e l'ostrica"

Ristorante **Pizza Contemporaneo La Spezia**

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 18.00 - 19.00

Show Cooking

"Linguine con acciughe, pomodorini, olive nere e pinoli tostati"

A cura di **La Perla di Lerici**

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Ore 19.00 - 20.00

Show cooking

"Tagliolino Golfo dei Poeti con Ostriche al profumo di Maggiorana"

A cura di **Istituto Alberghiero G. Casini**

Con la partecipazione degli studenti dell' "Istituto Alberghiero G. Casini"

**Prof. Alessandro Bettarelli**

**Prof. Roberto Lauriana**

Moderata **Fabio Bongiorno**, Food Teller

INFO E PROGRAMMA

italianoysterfest.it