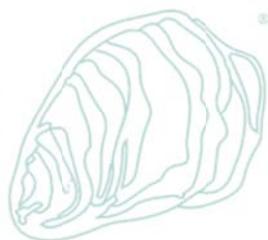


ITALIAN
OYSTER
FEST



FESTIVAL
DELL'OSTRICA | IIIª EDIZIONE
LA SPEZIA 2025
Sostenibile, prelibata, per tutti!



italianoysterfest.i

Italian Oyster Fest

16, 17 e 18 maggio 2025 passeggiata Morin La Spezia

Torna alla Spezia l'Italian Oyster Fest, il festival italiano dedicato alle ostriche e alla loro filiera produttiva. Il 16, 17 e 18 maggio 2025 si svolgerà alla Spezia lungo la passeggiata Morin la terza edizione dell'evento. Sostenibilità, gusto e accessibilità sono le parole chiave dell'evento che propone tanti appuntamenti per approfondire, conoscere e degustare con consapevolezza. 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.

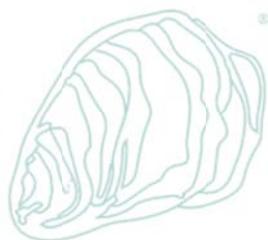
L'evento è organizzato dalla Camera di Commercio Riviera di Liguria insieme a Gal Fish Liguria, Legacoop Liguria e cooperativa Mitilicoltori spezzini.

La manifestazione gode del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, 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. Soggetto attuatore Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria e Main Sponsor dell'iniziativa Conad Nord Ovest.

*“Dopo il successo delle due passate edizioni prosegue l'impegno della Camera di Commercio Riviera di Liguria nel sostenere gli ostricoltori con maggiore spazio per l'approfondimento dal punto di vista scientifico e culturale, oltre alla possibilità di degustare i prodotti provenienti da tutta Italia – commenta il Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria **Enrico Lupi** -. Rendiamo strategica la presenza degli ostricoltori al fine di poter trarre un marchio che garantisca la qualità della produzione nazionale. I consumatori italiani sono secondi solo ai francesi, tuttavia, non conoscono adeguatamente le peculiarità e le qualità delle nostre ostriche, questa manifestazione ha l'obiettivo di consolidare il rilievo delle produzioni italiane e vuole essere un'occasione per esplorare gli scenari futuri e le aspettative di mercato, grazie anche al confronto con i rappresentanti della catena commerciale. Dal punto di vista scientifico l'evento ospiterà degli appuntamenti di approfondimento organizzati da GAL FISH Liguria tra cui il seminario su ostricoltura, mitilicoltura e cambiamenti climatici che verrà moderato dal conduttore televisivo Federico Quaranta”.*

“Italian Oyster Fest è una manifestazione che ha saputo crescere anno dopo anno, affermandosi come punto di riferimento nazionale per la valorizzazione dell'ostrica italiana e dell'intera filiera legata al mare. Un progetto che unisce tradizione e innovazione, qualità e sostenibilità. Gli ostricoltori e i mitilicoltori sono i veri protagonisti di un comparto strategico per l'economia blu della Liguria. La Regione continuerà a sostenere con convinzione lo sviluppo sostenibile della pesca e dell'acquacoltura, con particolare attenzione all'ostricoltura, settore in espansione che merita strumenti normativi e opportunità commerciali all'altezza delle sue potenzialità. Questo evento non è solo una vetrina enogastronomica, ma un'importante occasione di confronto e crescita per tutto il

ITALIAN
OYSTER
FEST



FESTIVAL
DELL'OSTRICA | III EDIZIONE
LA SPEZIA 2025
Sostenibile, prelibata, per tutti!



italianoysterfest.i

comparto. Un sentito grazie a tutti coloro che sostengono questo evento: un gesto concreto di vicinanza al territorio. Buon festival a tutti, e viva l'ostrica italiana!" aggiunge **Alessandro Piana**, Vicepresidente della Regione Liguria con delega alla Pesca e all'Acquacoltura.

"La mitilicoltura è un'attività che rappresenta, per tradizione, un'interessante filiera di sviluppo economico regionale -. Commenta **Alessio Piana** consigliere regionale con delega allo sviluppo economico e Blue Economy -. Con questa nuova edizione dell'Italian Oyster Fest celebriamo l'ostrica, simbolo del golfo spezzino ed eccellenza del made in Italy - spiega il consigliere delegato allo Sviluppo economico Alessio Piana - Una tre giorni all'insegna del gusto e della genuinità, che vuole valorizzare un prodotto oramai riconosciuto e apprezzato a livello internazionale".

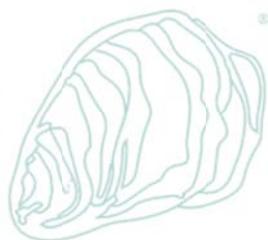
Il sindaco della Spezia **Pierluigi Peracchini** aggiunge: "La Spezia si conferma un punto di riferimento delle tradizioni marinare e dell'eccellenza alimentare legata al mare, capace di attrarre l'attenzione nazionale grazie a un evento che, per la terza edizione consecutiva, celebra un prodotto raffinato, ma naturale, come l'ostrica. L'Italian Oyster Fest non è solo una vetrina del gusto, ma anche un'occasione per conoscere da vicino un comparto produttivo che unisce storia, innovazione e sostenibilità, coinvolgendo realtà imprenditoriali da tutta Italia. Ringrazio tutti i mitilicoltori e ostricoltori spezzini, custodi di un sapere antico che è parte viva dell'identità spezzina, e un sentito ringraziamento a tutti i partner che hanno sostenuto e finanziato questa terza edizione di una manifestazione che promuove tradizione e Made in Italy".

"L'Italian Oyster Fest unisce storia, innovazione e sostenibilità coinvolgendo realtà imprenditoriali provenienti da tutta Italia è inoltre una manifestazione in grado di valorizzare una tradizione e un prodotto locale unico per il territorio spezzino" aggiunge **Patrizia Saccone** assessore allo sviluppo economico del comune della Spezia.

"Quello della ostricoltura è un settore in crescita, che si è saputo rinnovare negli anni, adottando metodi innovativi e all'avanguardia, e che possiede grandi potenzialità, così come quello della mitilicoltura - ha detto il Commissario Straordinario dell'AdSP, **Federica Montaresi** -. La competizione in questo settore non è trascurabile, ma stiamo lavorando come AdSP insieme ai mitilicoltori per raggiungere obiettivi ambiziosi, con il contemporaneo impegno a mantenere tutte le attività sostenibili dal punto di vista ambientale. È questo uno sforzo che i nostri "contadini del mare" compiono con convinzione, e che anche l'AdSP persegue quotidianamente nella realizzazione di tutti i progetti relativi ai suoi due porti di riferimento e a tutte le altre attività economiche ricomprese nel suo cluster. Ma i mitilicoltori e gli ostricoltori hanno sempre potuto contare sul nostro sostegno. Proprio in questi giorni stiamo provvedendo ad organizzare le attività necessarie per realizzare i nuovi vivai all'esterno della diga foranea della Spezia. Filari che potranno ospitare i produttori dei molluschi durante i previsti lavori di dragaggio, al fine di portare avanti i lavori necessari a mantenere la competitività del porto e, allo stesso tempo, salvaguardare un settore così importante per l'economia del territorio come la mitilicoltura e ostricoltura".

"Il terzo appuntamento di questo Festival, con numeri sempre in crescita, conferma quanto fosse importante organizzare per il settore un evento di rilevanza nazionale, capace di proporre significativi appuntamenti di contenuto scientifico e culturale -. Spiega il Presidente di Legacoop

ITALIAN
OYSTER
FEST



FESTIVAL
DELL'OSTRICA
LA SPEZIA

III^a EDIZIONE
2025

Sostenibile, prelibata, per tutti!



italianoysterfest.i

*Liguria **Mattia Rossi** -. Dalla prima edizione ad oggi registriamo un incremento della produzione e dei volumi di affari dell'ostricoltura, un dato sul quale questo festival certamente influisce grazie alla capacità di attrarre nuovi consumatori. Il lancio del marchio dell'ostrica italiana può garantire peraltro un ulteriore salto di qualità per un settore che rappresenta l'eccellenza italiana in termini di qualità e sostenibilità. Ora ci aspettiamo che la riduzione dell'IVA al 10 % sulle ostriche, da noi avanzata sin dalla prima edizione e condivisa in questi anni in modo trasversale da organizzazioni e forze politiche, possa arrivare finalmente a compimento, colmando un'ingiustizia fiscale che penalizza imprese e consumatori".*

*"L'Ostricoltura è un mestiere antico che affonda le sue radici nella storia di Greci e Romani -. Sottolineano **Paolo Varrella**, Presidente della Cooperativa Mitilicoltori spezzini e ostricoltore, e **Federico Pinza**, direttore della Cooperativa -. Lo stiamo rivalutando in quanto prodotto sano, a km0, che aiuta il clima e sostiene un crescente indotto che stimola anche ristorazione e turismo. Ma è anche bandiera dell'eccellenza italiana declinata in tutte le regioni della penisola e per questo motivo c'è bisogno che l'Italia ne abbia consapevolezza grazie all'Italian Oyster Festival e campagne d'informazione mirata".*

*"Conad Nord Ovest è orgogliosa di sostenere l'edizione 2025 dell'Italian Oyster Fest, un'iniziativa che promuove non solo un'eccellenza del mare italiano come l'ostrica, ma anche valori in cui crediamo profondamente: la tutela delle filiere locali, la sostenibilità ambientale e lo sviluppo dei territori -. Dichiaro **Massimo Masi**, direttore Rete Toscana di Conad Nord Ovest -. Abbiamo scelto di aderire a questo progetto perché rappresenta un'occasione concreta per valorizzare il lavoro dei produttori italiani, dare visibilità a un comparto in crescita e promuovere una cultura alimentare consapevole, sostenibile e accessibile a tutti. Attraverso il coinvolgimento di 24 punti vendita Conad aderenti delle province della Spezia e Lucca, vogliamo contribuire a far conoscere questa filiera d'eccellenza e il suo impatto positivo per ribadire il nostro ruolo di attore responsabile nei territori in cui operiamo, contribuendo a creare valore condiviso per produttori, consumatori e ambiente".*

L'inaugurazione, con la partecipazione delle istituzioni, si terrà venerdì 16 maggio alle ore 17.

La manifestazione prevede stand dedicati agli ostricoltori provenienti da tutta Italia 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. Costi degustazione: ostrica 3 euro e vino 3 euro.

Parteciperanno: Ostricari Algheresi – Calik, Compagnia Ostricola Mediterranea Scarl, Mamer – le Ostriche di Olbia, Moromar Il Faro, Orto di Mare by Aquatec, Cooperativa pescatori Tortoli, Ostra Bora, Consorzio Coo.ve Pescatori del Polesine o.p. Scarl, La Perla del Delta, Cooperativa Mitilicoltori Spezzini, Diomedea – Ostrica di Mare cooperativa Varano la Fenice, san Michele – The White Oyster, I.Wai Food, Essentiae, La Mignon – Società Cooperativa Gorino, Essentiae, Mitili e

