



PROGRAMMA

Venerdì 16 Maggio 2025

PASSEGGIATA COSTANTINO MORIN

OYSTER ARENA

Ore 17.00 – 17.30

Inaugurazione con il conduttore e autore televisivo **Federico Quaranta**.

OYSTER ARENA

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 Riviera 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

Con la partecipazione di **Alessio Piana**, Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Liguria.

OYSTER ARENA

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 della Federazione Italiana Cuochi Liguria

Angelo Majoli, Presidente onorario Cooperativa Mitilicoltori Spezzini



Seguirà degustazione finale

OYSTER ARENA

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 Federazione Italiana Cuochi, con la partecipazione dello Chef e Presidente **Alessandro Dentone**
Modera: **Fabio Bongiorno**, Food Teller

Sabato 17 Maggio 2025

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 Riviera 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

Modera: **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 break offerto dalla Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e Tuttifrutti – 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 Zucchini”.

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

Modera: **Fabio Bongiorno**, Food Teller

OYSTER ARENA

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

Modera: **Emanuela Cavallo**, Giornalista

OYSTER ARENA

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

Modera: **Fabio Bongiorno**, Food Teller



OYSTER ARENA

Ore 15.00 – 16.00

Show Cooking

“Spaghetto alle Ostriche con polvere erba cipollina e finger lime”

A cura di Ristorante Portivene - Portovenere

Modera: **Fabio Bongiorno**, Food Teller

OYSTER ARENA

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 – Ecoefishent

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 Riviera 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 Esposto**



OYSTER ARENA

Ore 18.00 – 19.00

“Incontro tra eccellenze: Ostriche e Sciacchetrà”

Degustazione a cura del Parco Nazionale delle 5 Terre – fino ad esaurimento posti

Modera: **Fabio Bongiorni**, Food Teller

Intervengono:

Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviera 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**

OYSTER ARENA

Ore 19.00 – 20.00

“Gli ostricoltori si raccontano”

Presentazione produttori Ostriche

Modera: **Fabio Bongiorni**, Food Teller

OYSTER ARENA

Ore 20.00 – 21:00

“Ostriche e Birra, connubio ideale”

Degustazione a cura di **Eugenio Borio** Presidente Cooperativa Mitilicoltori Spezzini, **Teo Musso** ed **Elio Parola** (Birrifico Baladin) – fino ad esaurimento posti

Modera: **Fabio Bongiorni**, Food Teller

Domenica 18 Maggio 2025

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)

Modera: **Fabio Bongiorno**, Food Teller

OYSTER ARENA

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

Modera: **Cristina Bertucci** – Giornalista

OYSTER ARENA

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.

OYSTER ARENA

Ore 14.00 – 15.00

Show Cooking

“Ostriche ai sapori di Liguria”

A cura della Federazione Italiana Cuochi, con la partecipazione dello Chef **Giuseppe Zizzi**

Modera: **Fabio Bongiorno**, Food Teller



OYSTER ARENA

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

Modera: **Fabio Bongiorni**, Food Teller

OYSTER ARENA

Ore 16.00 – 17.00

Show Cooking

“Spaghetto freddo bufala ostrica e nduja”

Ristorante Essentiae – Tellaro

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

OYSTER ARENA

Ore 17.00 – 18.00

Show Cooking

“La Perla e l’ostrica”

Ristorante Pizza Contemporaneo- La Spezia

Modera: **Fabio Bongiorni**, Food Teller

OYSTER ARENA

Ore 18.00 – 19.00

Show Cooking

“Linguine con acciughe, pomodorini, olive nere e pinoli tostati”

A cura di La Perla di Lerici

Modera: **Fabio Bongiorni**, Food Teller

OYSTER ARENA

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**



Modera: **Fabio Bongiorno**, Food Teller