



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

**La Spezia, calata Paita  
6/7/8 ottobre**

## **PROGRAMMA**

**Venerdì 6 ottobre 2023**

**CALATA PAITA**

**ore 11.00 – 22.00**

Apertura stand degli ostricoltori e somministrazione in abbinamento ai vini DOCG italiani proposti dai produttori

### **ARENA OYSTER SHOW**

**Ore 12.00 – 13.00** - Gli **Chef stellati della Liguria** interpretano le ostriche in cucina: ospite **Giuseppe Ricchebuono**, chef del Vescovado

**Ore 16.00 – 17.00** - Intervento di **presentazione dell'Associazione A.M.A.** e le iniziative in corso per il comparto della molluschicoltura

**ore 17.00 – 18.00** - Rassegna di **presentazione degli ostricoltori** partecipanti da tutta Italia ed estero: le persone, il prodotto, gli abbinamenti con i vini proposti

### **ORE 18.30 – 19.00 - INAUGURAZIONE UFFICIALE E TALK INAUGURALE**

**ore 19.00 – 20.00** - **Laboratorio didattico di degustazione e abbinamento ostriche**, vini, birre artigianali e miscelati: in collaborazione con le associazioni Sommelier della Liguria

**ore 21.00 – 22.00** - **OYSTER TALK – Talk show con ospiti e interviste a cura di Fabio Bongiorno**

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**



#### **CON IL PATROCINIO DI**



**REGIONE  
LIGURIA**



SALA CONVEGNI CRUISE TERMINAL

**ore 19.00 – 20.00 - L'OSTRICA PARLA ITALIANO: LE ISTITUZIONI AL FIANCO DEGLI OSTRICOLTORI**

Convegno politico-commerciale: evento per approfondire scenari, aspettative e mercato, regime fiscale, problematiche e proposte. Marchio di Qualità Ostriche Italiane.

Intervengono:

- **Enrico Lupi**, presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria
- **Pierluigi Peracchini**, sindaco della Spezia
- **Mario Sommariva**, presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale
- **Giovanni Toti**, presidente della Regione Liguria (in attesa di conferma)
- **Edoardo Rixi**, viceministro delle Infrastrutture e dei Trasporti
- **Patrizio Giacomo La Pietra**, sottosegretario di stato, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
- **Maria Grazia Frijia**, deputata
- **Mattia Rossi**, presidente Legacoop Liguria
- **Paolo Varella**, presidente Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

Conduce il **giornalista Francesco Selvi**

**Sabato 7 ottobre 2023**

SALA CONVEGNI CRUISE TERMINAL

ore 10.00 – 12.00

**L'ALLEVAMENTO DELL'OSTRICA IN ITALIA: UN MESTIERE TRA INNOVAZIONE, STORIA E AMBIENTE.**

Convegno scientifico culturale sulla vocazione dell'ostricoltura italiana: sostenibilità, cambiamenti climatici, cura del mare, impatto delle produzioni.

**Introduzione a cura di Dott. Giuseppe Prioli**, presidente Siram - Società Italiana Ricerca Applicata ai Molluschi

**Interventi:**

- "L'Eco-Système Conchylicole Français", Jean-Charles de Zutter, direttore generale Gruppo Famille Beaulieu
- "La sostenibilità ambientale dell'ostricoltura italiana", Prof.ssa Elena Tamburini, dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione, Università di Ferrara
- "Primo manuale di allevamento dell'ostrica italiana", Edoardo Turolla, Istituto Ecologico del Delta del Po
- "La ricostituzione dei banchi naturali di ostrica piatta", Saša Raicevich, Ispra

- "Aggiornamenti sul controllo igienico sanitario delle ostriche", Alessia Vetri e Giuseppe Arcangeli, IZSVE
- "Smart Bay S.Teresa, un ecosistema Natura-Uomo", Dr.ssa Chiara Lombardi, ricercatrice Enea
- "Analisi tecnico-economica dell'ostricoltura italiana per uno sviluppo del mercato", prof.ssa Alessandra Castellini e prof. Alessandro Ragazzoni, dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna
- "L'evoluzione produttivo commerciale dell'ostricoltura italiana, una visione da dietro le quinte" Armando Tandoi, Oyster Oasis

**Conclusioni a cura di Paolo Varrella**, presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati La Spezia

Conduce il **giornalista Francesco Selvi**

CALATA PAITA

**ore 11.00 – 22.00** - Apertura stand degli ostricoltori e somministrazione in abbinamento ai vini DOCG italiani proposti dai produttori

#### **ARENA OYSTER SHOW**

**Ore 11.00 – 12.00** - **Laboratori per famiglie** a cura di CulturMedia

**Ore 12.00 – 13.00** - **Gli Chef stellati della Liguria** interpretano le ostriche in cucina: ospite **Andrea Besana** di Andreè alla Spezia

**Ore 15.30 – 17.00** - **Corso di apertura delle ostriche** e tecniche di degustazione, a cura di Paolo Varella

**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 proposti

**ore 18.30 – 20.00** - **Mixology Show** per lanciare il **cocktail simbolo di Oyster Fest** in abbinamento con le ostriche

**ore 21.00 – 22.00** - **OYSTER TALK – Talk show con ospiti e interviste** a cura di **Fabio Bongiorno**

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.

**Domenica 8 ottobre 2023**

CALATA PAITA



**ore 11.00 – 22.00** - Apertura stand degli ostricoltori e somministrazione in abbinamento ai vini DOCG italiani proposti dai produttori

#### **ARENA OYSTER SHOW**

**ore 11.00 – 12.00** - **Laboratori per famiglie** a cura di CulturMedia

**ore 12.00 – 13.00** - **Gli Chef stellati della Liguria** interpretano le ostriche in cucina: ospite **Jorg Giubbani** di Orto by Jorg Giubbani – Villa Edera a Moneglia

**ore 15.30 – 17.00** - **Corso di degustazione** per comprendere le specificità del prodotto e promuovere la cultura “del crudo”, grazie al coinvolgimento di veterinari, produttori, chef e sommelier

**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

**ore 18.30 – 20.00** - **Laboratorio didattico a cura di SLOW FOOD**, Condotta della Spezia. Comunità, tradizione e salute, gli impegni Slow per il territorio: sostenibilità e qualità.

Seguirà una degustazione con a confronto tutte le ostriche italiane con abbinamenti

Condurranno il laboratorio Sandra Ansaldo, fiduciaria della Condotta della Spezia, Paolo Varrella, referente Comunità Slow Food dei miticoltori spezzini e Grazia Solazzi con Barbara Pettinati, Direttivo Condotta Slow Food La Spezia e rete Slow Fish Italia.

Il programma della manifestazione è coordinato e condotto da **Fabio Bongiorni, foodteller.**