

**TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, LABORATORI E MASTERCLASS
DAL 22 AL 24 MAGGIO TORNA L'OYSTER FEST ALLA MORIN**



ASSAGGI D'ESTATE

A pagina 9

Sua maestà l'ostrica Tre giorni con assaggi masterclass e seminari Torna la 'Oyster Fest'

Dal 22 al 24 maggio in passeggiata Morin la quarta edizione della rassegna Focus sulla filiera e le prospettive di sviluppo: produttori da tutta Italia

LA SPEZIA

Il 22, 23 e 24 maggio alla Spezia, in passeggiata Morin, torna l'appuntamento con il primo festival italiano dell'ostrica: l'Italian Oyster Fest che, giunto quest'anno alla quarta edizione, punta a diffondere la conoscenza e il consumo dell'ostrica italiana ponendo l'accento su gusto, sostenibilità, salute e pro-

spettive di sviluppo della filiera. L'inaugurazione venerdì 22 maggio alle 18 in passeggiata Morin (Pala Oyster). L'Italian Oyster Fest è organizzato da Camera di Commercio Riviera di Liguria, tramite la sua azienda speciale Riviera di Liguria, in collaborazione con Gal Fish Liguria, O.P. Mitilicoltori Spezzini e Legacoop Liguria; partner sono Coldiretti Liguria Pesca, Confcooperative Fedagri Pesca, Ama (As-

sociazione mediterranea acquacoltori); patrocinano l'evento il



ministero dell'Agricoltura (Masaf), la Regione Liguria, il Comune della Spezia, l'Autorità di sistema portuale del Mar Ligure Orientale e il Parco nazionale delle Cinque Terre; cooperano Cna, Confartigianato, Confcommercio e Confesercenti.

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. Oltre quaranta gli stand dislocati lungo la passeggiata. Sostenibilità, gusto e accessibilità sono le parole chiave che fin dalla prima edizione contraddistinguono la rassegna che propone tanti appuntamenti (laboratori, master class, degustazioni) per approfondire, conoscere e assaporare con consapevolezza. L'Italian Oyster Fest rappresenta un importante momento di incontro tra produttori, istituzioni, imprese, ristorazione e consumatori: l'obiettivo è rafforzare la conoscenza del comparto ostricolo italiano e sostenere percorsi di crescita del prodotto fondati su qualità, sostenibilità, innovazione e identità territoriale.

Evento clou dell'Italian Oyster Fest è il convegno "Il futuro dell'ostrica italiana: identità, fi-

liera e riconoscimento di qualità" che si terrà sabato 23 maggio alle 10.30 al Pala Oyster: un momento di confronto dedicato alle prospettive di sviluppo della filiera ostricola, alla sua sostenibilità, al ruolo delle istituzioni nel percorso di crescita. Interverrà al convegno il sottosegretario di Stato al Masaf Patrizio Giacomo La Pietra.

Ieri mattina, nella sala trasparenza della Regione Liguria, la presentazione della rassegna con interventi di: Alessandro Piana, assessore all'Agricoltura della Regione Liguria; Alessio Piana, assessore allo Sviluppo economico della Regione Liguria; Enrico Lupi, presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria e di Gal Fish Liguria; Bruno Pisano, presidente dell'Autorità di sistema portuale del Mar Ligure Orientale; Lorenzo Viviani, presidente del Parco nazionale delle Cinque Terre; Sara Di Paolo, vicepresidente Legacoop Liguria; Federico Pinza, presidente Ama (Associazione Mediterranea Acquaicoltori) e direttore della Organizzazione Produttori Mitilicoltori Spezzini; Paolo Varrella, presidente della Cooperativa Mitilicoltori Associati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra, una degustazione. In alto, preparazione di un piatto nella passata edizione