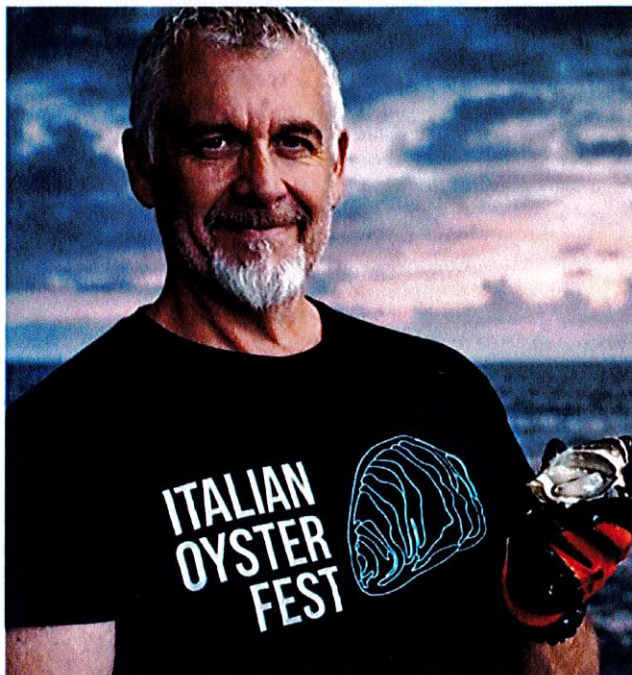


«Fatica, levatacce e coraggio L'ostrica è tornata nel Golfo»

Dal 22 al 24 maggio torna Oyster Fest, kermesse dedicata ai pregiati molluschi



Paolo Varrella indossa la maglia di Italian Oyster Fest

Sondra Coggio / LA SPEZIA

Quaranta espositori e una invasione di ostriche da tutta Italia, fra degustazioni, *master class*, lavoratori, approfondimenti e scambi di visioni e di esperienze. Dal 22 al 24 maggio ritorna alla Spezia, in Passeggiata Morin, *Oyster Fest*. È la quarta edizione di una rassegna nata dalla volontà dei mitilicoltori spezzini di allargare lo sguardo al mediterraneo, valorizzando una produzione in costante crescita. Gli stand apriranno nei tre giorni dalle 12 alle 21.

Allo spazio dibattiti, ci saranno ogni giorno appuntamenti di interesse. Venerdì 22 alle 18.30 un focus sul degustatore di ostriche, abbinate allo sciacchetrà. Sabato 23 alle 9 sarà presentato il progetto europeo Marinet per il ritorno dell'ostrica piatta, originaria del golfo, e per la maricoltura integrata. Interverranno esperti, docenti, addetti ai lavori. Alle 10.30 convegno sul futuro dell'ostrica

italiana, con Tessa Gelisio a moderare gli interventi. E a tracciare le conclusioni interverrà il sottosegretario Patrizio Giacomo La Pietra. E via così, con masterclass sulle ostriche di Sardegna, abbinamenti con il pesto, con lo spaghetti di Gragnano, con scaglie di cioccolato fondente, o con la salsa *teriyaki*. Nulla è impossibile, in cucina. Ci sarà il *foodteller* Fabio Bongiorno. Sarà dato spazio agli chef ma anche a laboratori per bambini. E molto altro. Paolo Varrella è stato il traino della reintroduzione dell'ostricoltura, un progetto su cui scommettevano in pochi. La sua visione dell'ostrica è popolare. «Fin dall'antichità - dice - è stata un alimento che la gente comune prelevava dal mare. Né lusso, né apparenza. Dietro questo ritorno ci sono fatica, levatacce all'alba e uscite anche col mare mosso. E poi investimenti, pazienza, tenacia. È così che siamo arrivati a creare questo risultato, credendoci lavorando in silenzio».

L'idea del festival nasce per raccontare il mare come paesaggio da osservare, spiega, e risorsa viva. «Si parla poco di chi investe nel mare, nella tradizione, nella biodiversità - rileva - eppure l'Italia esprime tutto questo. *Oyster Fest* unisce fascino, la forza della filiera e la dignità del lavoro».

Federico Pinza, presidente di Ama, l'associazione mediterranea acquacoltura, rileva la capacità dei produttori spezzini nel rendere «internazionale l'evento». Parteciperà Philippe Le Gal presidente del comitato nazionale della molluscoltura francese. *Oyster Fest* è possibile grazie ad una rete di partner istituzionali, Camera di Commercio, Gal Fish Liguria e Lega Coop. A supporto le principali sigle di categoria, Comune, Regione, Ministero, Autorità Portuale, Parco. Enrico Lupi, presidente dell'ente camerale, sottolinea: «in pochi anni l'evento è diventato un riferimento per l'intera filiera».

L'assessore regionale all'agricoltura Alessandro Piana



sottolinea il «valore identitario del comparto del mare. Non si tratta solo di un appuntamento dedicato ad gusto ma di una occasione concreta per far conoscere la produzione».

Il presidente dell'Authority Bruno Pisano esalta «l'eccellenza che si è imposta in un mercato molto concorrenziale. È ammirevole l'impegno degli ostricoltori spezzini».

Lorenzo Viviani, presidente del Parco delle 5 Terre, viene dal settore della pesca e ben conosce la fatica e l'orgoglio della gente di mare. «Le ostriche dialogheranno con vini e limoni dell'area protetta», anticipa. La vicepresidente di Lega Coop, Sara Di Paolo, evidenzia «l'importanza di agire come sistema, con una squadra compatta e una visione salda». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA