



ITALIAN OYSTER FEST LA SPEZIA CAPITALE ITALIANA DELL'OSTRICA

a cura della redazione

L'Italian Oyster Fest 2026 si prepara a trasformare nuovamente il waterfront della Spezia nel baricentro dell'ostricoltura nazionale, consolidando un percorso che vede il territorio ligure come capofila di un settore in forte espansione.



La quarta edizione della manifestazione, che si terrà dal 22 al 24 maggio 2026, non rappresenta solo una vetrina commerciale, ma la celebrazione di un Made in Italy vivo che trova nelle acque del Golfo dei Poeti la sua espressione più autentica. L'inaugurazione ufficiale è fissata per venerdì 22 maggio alle ore 18:00 in Passeggiata Costantino Morin, presso il Pala Oyster, la struttura che farà da cuore pulsante a tutta la rassegna.

La scelta della Spezia non è casuale: la mitilicoltura e l'allevamento delle ostriche costituiscono per quest'area un pilastro economico e sociale fondamentale, un'attività storica che ha saputo rinnovarsi profondamente diventando un esempio di innovazione. Qui, il saper fare dei produt-



tori locali si intreccia con la tutela dell'ambiente e la promozione di un prodotto che è diventato simbolo di eccellenza territoriale. La kermesse, forte del successo delle edizioni precedenti che hanno visto il consumo di oltre dodicimila ostriche e una partecipazione massiccia di residenti, turisti e crocieristi, si presenta quest'anno ancora più ricca, con circa quaranta stand che compongono un percorso di scoperta tra i sapori e le tradizioni delle diverse regioni italiane coinvolte, dalla Sardegna alla Puglia, dal Veneto all'Emilia-Romagna. Al centro dell'evento non c'è solo la degustazione, ma una riflessione profonda sulla qualità e sulla sostenibilità.

L'ostricoltura moderna è infatti un'attività a impatto positivo, capace di contribuire



al sequestro di CO2 e al mantenimento dell'equilibrio dell'ecosistema marino, rendendo ogni guscio aperto un gesto di consapevolezza ecologica oltre che un piacere gastronomico. Un momento di rilievo assoluto per l'intero comparto sarà il convegno dal titolo *"Il futuro dell'ostrica italiana: identità, filiera e riconoscimento di qualità"*, programmato per sabato 23 maggio alle ore 10.30, sempre al Pala Oyster in Passeggiata Morin. Questo appuntamento tecnico e istituzionale si configura come un confronto strategico sulle prospettive di sviluppo della filiera ostricola nazionale e sul ruolo determinante delle istituzioni nel sostenerne la crescita competitiva. Si discuterà di certificazioni, di protezione del marchio italiano

e di come rendere questo settore sempre più centrale nelle politiche agricole e marittime del Paese. L'importanza dell'evento è sottolineata dai prestigiosi patrocini ricevuti, che includono il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, la Regione Liguria e il Comune della Spezia.

Questa sinergia istituzionale riflette la volontà di valorizzare una produzione che genera ricchezza e occupazione, preservando al contempo l'identità dei territori costieri. La collaborazione tra Gal Fish Liguria, la Camera di Commercio Riviera di Liguria, l'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale e la Cooperativa Mitilicoltori Spezzini ha permesso di costruire un modello di evento che è



La passeggiata Costantino Morin



un una vera e propria piattaforma di marketing territoriale. Lungo la Passeggiata Morin, i visitatori potranno partecipare a percorsi immersivi che raccontano la storia del prodotto, dalla fase di allevamento in mare fino alla tavola, grazie anche alla presenza di esperti, divulgatori e showcooking. L'integrazione tra turismo e produzione locale è uno dei punti di forza dell'Italian Oyster Fest: il turista non è più solo un consumatore, ma una persona che entra in contatto con il lavoro artigianale del mare, comprendendone la fatica e l'eccellenza. La rassegna si inserisce in un quadro temporale che vede la cucina italiana e le sue materie prime al centro dell'attenzione internazionale, specialmente dopo il riconoscimento dell'UNESCO

che ha premiato un sistema culturale fatto di rispetto per le materie prime e biodiversità. L'ostrica italiana, in questo senso, rappresenta la sintesi perfetta tra natura e cultura produttiva. La Spezia conferma dunque la sua capacità di fare rete, mettendo a sistema le competenze dei mitilicoltori con le esigenze di un mercato globale sempre più attento alla tracciabilità e alla qualità certificata.

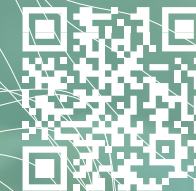


I quaranta stand presenti nel 2026 offriranno un panorama completo della varietà biologica dei nostri mari, permettendo confronti diretti tra le diverse produzioni e valorizzando le peculiarità organolettiche di ogni territorio. Oltre al momento del convegno, la tre giorni sarà scandita da attività capaci di coinvolgere un pubblico eterogeneo, dai professionisti del settore food alle famiglie, dai giornalisti specializzati ai tour operator interessati a inserire queste eccellenze nei circuiti del turismo esperienziale. La vitalità del Made in Italy risiede proprio in questa capacità di restare attuale, trasformando tradizioni secolari in opportunità di business moderno e sostenibile. Il lavoro svolto dai mitilicoltori spezzini è l'esempio di come una comunità possa costruire il proprio futuro partendo dalle risorse del mare, interpretando il concetto di identità non come una conservazione statica del passato, ma come una pratica quotidiana di qualità. L'Italian Oyster Fest 2026 sarà quindi l'occasione per ribadire che il valore dell'Italia risiede nelle sue comunità produttive e nella loro capacità di rendere accessibile un patrimonio di saperi che è unico al mondo.

QUARTA EDIZIONE

22.23.24.
MAGGIO 2026

Passeggiata Costantino Morin
La Spezia



ITALIAN OYSTER FEST

IL PRIMO FESTIVAL ITALIANO DEDICATO ALL'OSTRICA
SOSTENIBILE, PRELIBATA, PER TUTTI

Organizzatori



Co-organizzatori



Partner



Con il patrocinio di



In collaborazione con

