

Show di cucina, talk e degustazioni Il festival delle ostriche è alla Morin

Sarà inaugurata oggi la quarta edizione della manifestazione organizzata dalla Camera di commercio



Doris Fresco / LASPEZIA

Al via oggi la quarta edizione dell'Italian Oyster Fest, il primo festival italiano interamente dedicato all'ostrica, che fino a domenica trasformerà passeggiata Morin in una grande vetrina del gusto, della sostenibilità e dell'innovazione legata al mare. Un evento che negli anni è cresciuto fino a diventare un punto di riferimento per il comparto, dando risalto al dialogo tra il Golfo della Spezia e gli altri Paesi produttori.

La manifestazione, che verrà inaugurata oggi pomeriggio alle 18, è organizzata dalla Camera di Commercio Riviera di Liguria attraverso la sua azienda speciale, insieme a Gal Fish Liguria, Op Mitilicoltori Spezzini e Legacoop Liguria e porte-

rà produttori, esperti, istituzioni e operatori provenienti da tutta Italia e dall'estero. Saranno circa quaranta gli stand presenti lungo la passeggiata, con aziende provenienti non solo dalla Liguria, ma anche da Sardegna, Veneto, Emilia Romagna e Puglia. Accanto ai produttori italiani ci saranno inoltre realtà internazionali come la francese Seapa France e ospiti di rilievo europeo, a partire da Philippe Le Gal, presidente del Comité National de la Conchyliculture francese, che prenderà parte al convegno dedicato al futuro dell'ostrica italiana. Il festival non sarà soltanto un grande appuntamento gastronomico, ma anche un'occasione di confronto tra ricerca scientifica, imprese, istituzioni, ristorazione e sostenibilità ambientale. Il programma prevede infatti masterclass,

show cooking, degustazioni guidate, talk e seminari.

«L'Oyster Fest – commenta il presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria, Enrico Lupi – ha quest'anno assunto una dimensione sia nazionale, con la presenza di produttori da tutta Italia, che internazionale con la presenza di operatori dalla Francia. L'ostricoltura italiana è un segmento della maricoltura in forte espansione. Vogliamo rappresentare questa eccellenza ponendo l'accento sull'aspetto gastronomico, sulle prospettive di crescita e sul valore ambientale del comparto».

Tra gli appuntamenti centrali della manifestazione il convegno di domani mattina "Il futuro dell'ostrica italiana: identità, filiera e riconoscimento di qualità", moderato dalla conduttrice televisiva Tessa Geli-



sio. Un incontro pubblico ai massimi livelli, come sottolinea Lupi, «per costruire una maggiore consapevolezza sul valore economico, occupazionale, ambientale e culturale della filiera e traguardare il riconoscimento di qualità attraverso il supporto, già ampiamente condiviso, di tutti i livelli istituzionali». Al convegno interverranno, infatti, anche l'onorevole Marco Campomenosi, già eurodeputato, impegnato nel recupero della pesca al bianchetto, il Sottosegretario all'Agricoltura, Patrizio La Pietra, e il presidente della Regione, Marco Bucci: «L'ostrica spezzina è un'eccellenza che, grazie al lavoro di tutta la filiera, ha saputo conquistarsi spazio e riconoscibilità anche oltre i confini nazionali - ha detto Bucci -. In un mercato sempre più competitivo è fondamentale fare squadra e promuovere la qualità unica dei nostri prodotti. Un obiettivo a cui Oyster Fest contribuisce in modo concreto e perciò ringrazio gli organizzatori». —



Alcuni momenti delle recenti edizioni di Italian Oyster Fest