

PROGRAMMA

Venerdì 10 Maggio 2024

PASSEGGIATA MORIN

PRESS TOUR

Ore 10.00 – 13.00

Visita agli impianti di mitili e ostricoltura, allo stabulatore e al museo dei mitilicoltori con degustazione.

Ore 16.00 – 23.00

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

ARENA OYSTER SHOW

Ore 16.30 – 17.00

Inaugurazione ufficiale

Ore 17.00 – 18.30

"Eccellenze dal Mare: le Ostriche Italiane e la loro Importanza Ecosistemica e Culturale nella Strategia del GAL FISH Liguria"

Un incontro volto ad esplorare scenari futuri, aspettative di mercato, le implicazioni del regime fiscale, le problematiche attuali e le proposte di soluzione.

Intervengono:

Enrico Lupi, Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria e del GAL FISH Liguria

Pierluigi Peracchini, Sindaco della Spezia

Mario Sommariva, presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale

Alessandro Piana, Vicepresidente, assessore all'Agricoltura, Allevamento, Caccia e Pesca, Acquacoltura, Regione Liguria

GAL FISH Liguria: presentazione a cura dei partner delle tre Associazioni della pesca

Lara Servetti, Responsabile regionale Legacoop Liguria settore agrolimentare

Augusto Comes, responsabile regionale Confcooperative Fedagri Pesca

Daniela Borrello, responsabile regionale Coldiretti Impresa Pesca

Gilberto Ferrari, presidente C.I.R.S.P.E., Centro Italiano Ricerca e Studi per la Pesca

Christian Maretti, Presidente Nazionale Legacoop Agrolimentare

Conclude: *in attesa di conferma*

Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste

Conduce la giornalista **Maria Antonietta Spadorcia** Vicedirettore Tg2

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



Ore 18.30 – 19.30

Gli Chef della Liguria interpretano le ostriche in cucina: **ALESSANDRO DENTONE**, a cura della Federazione Cuochi della Liguria

Ore 21.00 – 22.30

OYSTER TALK – Talk show con ospiti e interviste a cura di Fabio Bongiorno Foodteller

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.

Tra gli ospiti: Prof **FULVIO ZENDRINI**, Docente di Marketing del Cibo presso l'Università di Genova, di Pollenzo e di Udine

Dott. **LORENZO LIPPI** – Sinaptic e Ing. **GOFFREDO GUIDI** – Aeffective: “Le ostriche sul web. Analisi della reputazione on line tramite AI”

PAOLO VARELLA, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

OYSTERS IN THE CITY – Degustazioni e serate gastronomiche alla Spezia e Provincia

L'ostrica parla italiano: le ostriche italiane protagoniste di degustazioni e cene a tema in collaborazione con le attività di ristorazione aderenti e le Associazioni di Categoria.

Sabato 11 Maggio 2024

PASSEGGIATA MORIN

Ore 11.00 – 23.00

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

ARENA OYSTER SHOW

Ore 11.00 – 11.30

DEPORTIBUS Il Festival dei porti che collegano il mondo, in programma alla Spezia dal 10 al 12 maggio 2024, in collaborazione con Oyster Fest, presenta:

"Malvasia, un diario mediterraneo" - Presentazione del libro di **Paolo Tegoni**, docente di Cultura Enogastronomica, con le fotografie di **Francesco Zoppi** e le mappe di **Lucia Catellani**, edito da Terrae Opificio Culturale Enogastronomico

Degustazione di tre Malvasie: CROCIZIA Bèsiosa Malvasia Frizzante, ZIDARICH Venezia Giulia Malvasia, HAUNER Malvasia delle Lipari Passito

Ore 11.30 – 12.30

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



“Il lavoro nel settore della mitilicoltura in Italia” - ricerca realizzata dal Dott. **Ludovico Ferro** direttore scientifico **FONDAZIONE FAI CISL STUDI E RICERCHE**.

Interverrà il Dott. **Patrizio Giorni**, Segretario Nazionale Fai Cisl.

Presentazione del **Corso di Formazione per Ostricoltori – FONDAZIONE FAI CISL STUDI E RICERCHE** con **Alessandro Gorla** e **Paolo Varrella**.

Ore 12.30 – 13.30

Gli Chef della Liguria interpretano le ostriche in cucina: **CHEF MATTEO ARMANINO** – Villa Riviera (Lavagna), a cura della Federazione Cuochi della Liguria

Ore 16.00 – 17.00

GAL FISH Liguria e FLAG Nord Sardegna parlano di Circular economy – riutilizzo della frazione inorganica derivante dalla molluschicoltura.

Moderà **Mirvana Feletti** Dipartimento Agricoltura Turismo Formazione e Lavoro Settore Politiche agricole e della Pesca Regione Liguria

Benedetto Sechi, Presidente Flag Nord Sardegna

Lara Servetti, Responsabile regionale Legacoop Liguria settore agrolimentare

Augusto Comes, responsabile regionale Confcooperative Fedagri Pesca

Daniela Borrello, responsabile regionale Coldiretti Impresa Pesca

A seguire degustazione di ostriche liguri e sarde con abbinamento di vini.

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, cura di Fabio Bongiorno Foodteller

Ore 18.00 – 19.00

“L’ostricoltura nazionale – trend delle produzioni, sostenibilità e sviluppo tecnologico

Convegno a cura di **AMA- Associazione Mediterranea Acquacoltori**

Intervengono il Presidente **Federico Pinza** e il Direttore **Eraldo Rambaldi**.

Altri ospiti da confermare.

Ore 19.00 – 20.00

Mixology Show: Cocktail e food pairing con le ostriche protagoniste.

A cura di Gin Barbarasa e lo Chef **Roberto Verta**

Ore 21.00 – 22.30

OYSTER TALK – Talk show con ospiti e interviste a cura di Fabio Bongiorno

In apertura **SHOW COOKING** a cura dell’Istituto Alberghiero Casini della Spezia (Corso Serale): “Un piatto originale con protagoniste le Ostriche Italiane”

Presentazioni e degustazioni dei prodotti di mitilicoltura, dei prodotti tipici del territorio e dei vini liguri, esperti, rappresentanti delle Associazioni di Categoria e delle Istituzioni.

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



Tra gli ospiti, **Giuseppe Arcangeli**, Direttore del Centro di Referenza Nazionale per lo studio e la diagnosi delle malattie dei pesci, molluschi e crostacei - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (Legnaro – Padova), **Chiara Lombardi**, Laboratorio di Biodiversità e Servizi Ecosistemici - ENEA Centro Ricerche Santa Teresa (Lerici), **Philip Graham** della Fondazione IMC, sul contributo al potenziamento del settore Ostricolo Sardo, **Laura Serracca**, Istituto Xzooprofilattico Sperimentale di Piemonte e Liguria: “Sostanze naturali al servizio dell’Ostricoltura: un’esperienza di panel test”.

OYSTERS IN THE CITY - Degustazioni e serate gastronomiche a La Spezia e Provincia

L’ostrica parla italiano: le ostriche italiane protagoniste di degustazioni e cene a tema in collaborazione con le attività di ristorazione aderenti e le Associazioni di Categoria.

Domenica 12 Maggio 2024

Passeggiata Morin

Ore 11.00 – 23.00

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

ARENA OYSTER SHOW

Ore 11.00 – 12.00

Presentazione **TedX Lerici**, a cura di **Marco Paganini Mazzoni** e **Alberto Fiorito**.

Ore 12.00 – 13.00

Gli Chef della Liguria interpretano le ostriche in cucina: **CHEF SIMONE GIAMPAOLI - Fuorirotta (Riomaggiore)** a cura della Federazione Cuochi della Liguria

Ore 15.00 – 16.00

FLORENT TARBOURIESH: l’innovazione tecnica nell’allevamento delle ostriche lagunari e l’esperienza di un vero pioniere.

Ore 16.00 – 17.00

OYSTER EXPERIENCE: degustazione e abbinamenti per comprendere le specificità del prodotto Ostrica Italiana e promuoverne la cultura, a cura di Fabio Bongiorno Foodteller

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, cura di Fabio Bongiorno Foodteller

Ore 18.00 – 19.00

Laboratorio didattico a cura di **SLOW FOOD**, Condotta della Spezia

Comunità, tradizione e salute, gli impegni Slow per il territorio: sostenibilità e qualità.

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di



Con la partecipazione dello CHEF **ANDREA BESANA**: ostriche cotte a bassa temperatura con verdure in salicornia e abbinamento con vino Slow

OYSTERS IN THE CITY - Degustazioni e serate gastronomiche alla Spezia e Provincia

L'ostrica parla italiano: le ostriche italiane protagoniste di degustazioni e cene a tema in collaborazione con le attività di ristorazione aderenti e le Associazioni di Categoria.

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di

