



## 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

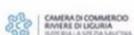
Mario Sommariva, presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale

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

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

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di





Conclude: *in attesa di conferma*

Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste  
Conduce la giornalista **Maria Antonietta Spadorcia** Vicedirettore Tg2

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 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.

## **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:

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di





"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

"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.**

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

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**

Interviene il Presidente Federico Pinza ed 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

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di





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.

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.

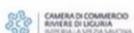
Ore 12.00 – 13.00

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.

Organizzatori



Co-Organizzatori

Con il patrocinio di





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.

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

