



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

La Spezia, calata Paita

6/7/8 ottobre

AZIENDE ADERENTI

La manifestazione porta alla Spezia **aziende produttrici da tutta Italia incluso un ospite francese**. Oltre alla **Liguria**, sono rappresentate le produzioni provenienti da **Sardegna, Puglia, Veneto, Emilia-Romagna**. Le aziende aderenti alla prima edizione del Festival sono brevemente descritte di seguito.

1. Aquatec Società Agricola

Venezia Mestre - Veneto

Ostrica venere, l'ostrica di Caorle

Aquatec svolge la sua attività di mitilicoltura nel tratto di mare situato tra le foci del fiume Livenza e del fiume Piave, a tre miglia dalla costa. Le acque della concessione non risentono l'influenza dei due fiumi, questo fa sì che i prodotti allevati abbiano una caratteristica di alta sapidità.

In origine l'impianto è stato realizzato per l'allevamento di cozze per la cui tipologia off-shore utilizzano il sistema su corda "neozelandese". La società ha iniziato, da qualche anno, l'allevamento di ostriche concave utilizzando le strutture (travi) finora utilizzate per le cozze. La specie allevata è la *Crassostrea gigas*, il sistema di allevamento scelto è stato quello in lanterna in rete a maglia differenziata a seconda della taglia del seme di ostrica.

2. Compagnia Ostricola Mediterranea

San Teodoro (SS) - Sardegna

L'ostrica di San Teodoro

Lo Stagno di San Teodoro è una laguna costiera di straordinaria bellezza. Qui, da venti anni, e prima azienda in Italia a farlo in via esclusiva, Compagnia Ostricola Mediterranea alleva ostriche e soltanto ostriche. Un impianto innovativo, caratterizzato dall'assoluta sostenibilità e dal massimo rispetto per l'ambiente.

In un habitat ideale, l'ostrica cresce regolare e sana, con un eccellente rapporto tra polpa e guscio e, una volta aperta, racconta la luce brillante del sole, la forza del vento, i profumi della macchia mediterranea e una storia, fatta di passione, determinazione e fantasia. Più che un prodotto dell'uomo, un prodotto della natura. Recentemente l'azienda ha esteso la propria attività anche in Veneto e intrapreso diversi rapporti di collaborazione con altri attori del settore e consulenza per nuovi o aspiranti ostricoltori.

ORGANIZZATORI



CON IL PATROCINIO DI



REGIONE
LIGURIA



3. Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

La Spezia - Liguria

L'Ostrica verde della Spezia e i muscoli

L'allevamento e la coltivazione dei muscoli in vivaio alla Spezia risalgono circa al 1887. Oggi, sono prodotti da 86 soci che si tramandano un'attività oramai secolare, di padre in figlio, con metodi antichi, che permettono di mantenere una produzione autoctona. Gli allevamenti si trovano nel Golfo della Spezia, in quel tratto di mare compreso tra il parco delle Cinque Terre e il parco del Magra.

Oltre alla coltura dei muscoli, tra i più buoni e saporiti, la cooperativa è impegnata nella produzione di ostriche, differenti da tutte le altre perché si cibano quasi esclusivamente del phytoplankton locale, che regala sfumature verdi, impronta profumata e spiccata sapidità.

4. Cooperativa Varano La Fenice

Cagnano Varano (FG) - Puglia

L'Ostrica del Gargano

La cooperativa è stata costituita nel 1988 ed ha svolto da sempre attività di allevamento mitili, prima in ambito lagunare e successivamente in mare aperto. L'impianto di dista dalla costa circa 2 km ed è situato nel mare prospiciente la laguna di Varano a nord del promontorio del Gargano.

Dal 2015, la cooperativa ha introdotto le ostriche in allevamento utilizzando gli stessi filari impiegati per i mitili. L'ostrica prodotta racchiude al suo interno caratteristiche organolettiche uniche e molto particolari acquisite durante la lunga permanenza nelle acque del mare di Puglia tra l'Isola Varano e l'arcipelago delle Tremiti.

5. La Perla del Delta

Taglio di Po (RO) - Veneto

L'ostrica rosa della Sacca degli Scardovari

La Perla del Delta nasce nel 2016, dall'incontro tra Alessio Greguoldo e Florant Tarbouriech, inventore dell'innovativo sistema della marea solare, che si avvale di due brevetti internazionali e che ha la funzione di ricreare una marea artificiale dove non ci sono escursioni come nel mare Mediterraneo.

Le Perle del Delta sono il perfetto connubio tra il savoir-faire francese e l'unicità della Sacca degli Scardovari, patrimonio Unesco e riserva della biosfera. La laguna offre il massimo dei nutritivi ad un mollusco come l'ostrica. L'ostrica coltivata nella Sacca degli Scardovari è carnosa e gustosa al contempo, in equilibrio tra salinità e morbidezza, con un gusto tra il croccante e il vellutato.

6. Marinove e Famille Beaulieu

L'Épine (FRANCIA)

Da oltre 15 anni, Marinove seleziona e alleva ostriche concave, ostriche piatte e vongole a partire dal novellame e dal pre-ingrasso. Selezionano i molluschi "migliori della natura" per consentire ai clienti di coltivare molluschi esteticamente selezionati con un alto tasso di sopravvivenza e una qualità di sviluppo costante.

L'azienda è presente all'Italian Oyster Fest, grazie alla "Famille Beaulieu", un'azienda familiare che da quattro generazioni coltiva molluschi in Bretagna: cozze, ostriche piatte e concave di Cancale, nella baia di Mont St Michel, nota per l'eccezionale escursione di marea e la ricchezza di nutrienti delle sue acque. Nella Bretagna meridionale, allevano anche un'ostrica cava di mare aperto, seminata sul fondo del mare a 5 metri. Questa ostrica ha un aspetto più selvaggio e frastagliato e una polpa più dolce e deliziosa rispetto all'ostrica di Cancale, più iodata.

7. Moromar Il Faro Cooperative Mitilicoltori Olbia

Olbia (SS) - Sardegna

Insula, ostrica della Sardegna

Dal 1930, le cooperative Moromar e Il Faro allevano di cozze, arselle, ostriche e altri mitili a Olbia, in località Sa Marinedda. Entrambe le cooperative sono dotate di impianti di acquacoltura che utilizzano sofisticate attrezzature e tecnologie avanzate, così da proporre ai clienti sempre prodotti di eccellente qualità.

Forti dell'esperienza di quattro generazioni e della profonda conoscenza dell'habitat del golfo, dieci anni fa hanno dato inizio all'allevamento dell'ostrica *crassostrea gigas*. Da qui è nata Insula, ostrica della Sardegna, frutto di un mare magico in tutti i suoi aspetti. La conchiglia ha forma molto regolare, una madre perla brillante, la polpa è bianca e compatta con un muscolo consistente. Il suo frutto è caratterizzato da una perfetta sapidità e da un persistente sapore di mare che la rendono unica.

8. Oyster Oasis

Magenta (MI) – Ostriche italiane

Dalla Puglia e dalla Sardegna

Portare la cultura delle ostriche nel Bel Paese. Da questo sogno nasce Oyster Oasis, fondata nel 2014 da professionisti italiani e francesi con un'esperienza ultradecennale nel settore. Con oltre 200 tipologie di ostriche provenienti dalle migliori filiere d'Europa, Oyster Oasis attualmente vanta il più vasto parco ostriche in Italia.

All'Italian Oyster Fest, Oyster Oasis sarà presente con le ostriche San Michele, allevate in Puglia nel Gargano, e con tre ostriche sarde: Mater, San Teodoro e Maestrale. Oyster Oasis offre anche un enorme assortimento di frutti di mare, crostacei e pescato di alta qualità.