

Le ostriche della Palmaria all'Agroalimentare

I molluschi allevati nelle acque del parco di Portovenere debutteranno sabato alla kermesse della Camera di Commercio

LE OSTRICHE della Palmaria sbarcano all'Agroalimentare, la fiera dell'enogastronomia che aprirà i battenti sabato prossimo a SpeziaExpo'. Le ostriche saranno presentate per la prima volta assieme ai muscoli e ad altri prodotti tipici del Parco regionale di Portovenere. La rassegna di peccati di gola organizzata dall'Azienda Fiere della Camera di Commercio dedicherà sabato 15 dicembre una degustazione curata dall'ufficio Agricoltura dell'ente camerale. Il titolo dell'iniziativa è "La molluschicoltura della Spezia: muscoli, ostriche e vermentino", e promette di richiamare parecchi buongustai e appassionati di enogastronomia.

Dallo scorso anno le ostriche vengono coltivate in via sperimentale nelle acque di fronte a Portovenere grazie al progetto "Mareostrum", che oltre all'ente camerale coinvolge l'Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente, Unioncamere (l'Unione delle Camere di Commercio liguri), l'Università di Pisa, il Comune di Portovenere e la Cooperativa dei mitilicoltori spezzini. Si tratta di un vivaio da 600 metri quadrati dove viene allevata sia l'ostrica piatta ("ostrea edulis"), sia la "crassostrea gigas", più conosciuta come ostrica francese. ù

Secondo i responsabili del progetto, il vantaggio delle ostriche prodotte in loco - oltre al sapore più gustoso - è quello di una maggiore freschezza del prodotto, per via della possibilità di eseguire i controlli sanitari presso lo stabulatore di Santa Teresa.

Al momento i molluschi non sono ancora in commercio: resta infatti da completare l'iter dei controlli sanitari, dopodiché sarà creato un appo-



le ostriche della Palmaria pronte al debutto alla fiera Agroalimentare

sito Disciplinare di qualità in collaborazione con il Parco regionale, così da tutelarne il marchio e la provenienza geografica.

Lo stand del Parco di Portovenere sarà presente nel nuovo polo fieristico "Speziaexpo" per l'intera durata della rassegna, e qui avranno sede altre degustazioni guidate alla scoperta delle tipicità locali, come il miele, le marmellate e l'olio dell'isola Palmaria. Per tutti i prodotti del Parco c'è poi all'orizzonte un percorso di certificazione: oltre a garantirne la provenienza, l'intento è quello di creare itinerari ad hoc e visite guidate dell'isola, dei vivai e degli impianti di stabulazione.

L'agroalimentare - aperta fino al 16 dicembre - sarà ad ingresso libero e proporrà un percorso di quattromila metri tra delizie dolci e salate. La parte del leone la faranno le produzioni locali ma non mancheranno proposte di altre regioni.

ISABELLA CONTE