



"Le Ostriche, nel tempo degli amori,
si aprono quasi sbadigliassero.

Io consiglio di consumarle coperte di neve,
così da mescolare la sommità dei monti
e la profondità del mare..."

(Plinio il Vecchio)

Università degli Studi di Teramo
Facoltà di Medicina Veterinaria
Piazza Aldo Moro, 45 - 64100 Teramo, ITALY
tel. +39 (0) 861 266872 - fax +39 (0) 861 266873
www.unite.it - per informazioni: pgtiscar@unite.it



Con il supporto di:



SEGUICI SU



OSTREA ABRUZZO

RIPESCHIAMO LA SOSTENIBILITÀ

PROGETTO PILOTA
PER L'ALLEVAMENTO
DELL'OSTRICA PIATTA





OSTREA EDULIS

L'allevamento dell'ostrica piatta nel Mediterraneo è una pratica antichissima.

Fonti di età romana testimoniano la messa a punto di specifiche tecnologie per il suo allevamento.

Già nel passato il consumo di ostriche veniva associato a celebrazioni ed eventi mondani riconoscendo in questi molluschi importanti proprietà nutrizionali ed organolettiche.

È citato che tra il XVIII e il XIX secolo i Francesi, ora leader europei nella produzione, effettuarono visite in Italia per osservare i metodi di ostricoltura praticati nel nostro Paese per migliorare ed affinare gli allevamenti d'oltralpe.

Attualmente la produzione interna di ostricoltura, pari a circa 300 tonnellate/anno, non soddisfa la domanda interna: la quota di importazione, infatti, è pari a cinquemila tonnellate.

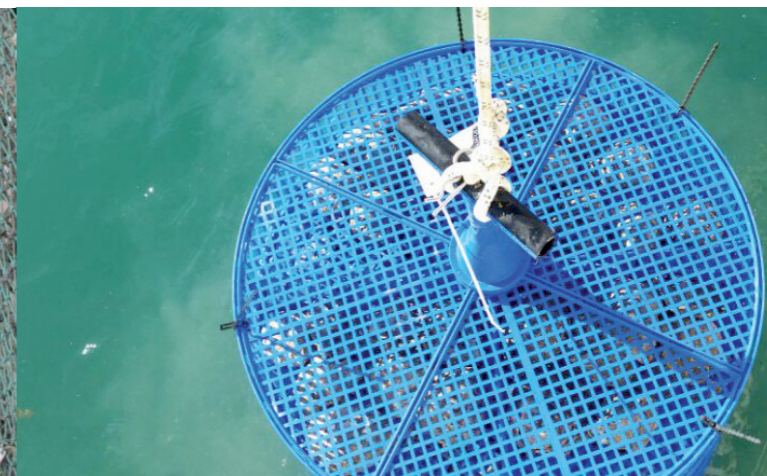
Si tratta di un'opportunità che può coniugare occupazione e sostenibilità ambientale, puntando sul recupero di una tradizione millenaria per ottenere nuove forme di consumo legando la presenza di una risorsa naturale presente nel nostro mare con attività di allevamento secondo una logica di filiera. Il progetto "Ostrea Abruzzo" si pone tra i suoi obiettivi quello di studiare il mercato dell'ostrica piatta in Italia e di proporre soluzioni concrete per la sua commercializzazione. Attraverso interviste approfondite agli operatori del settore e questionari rivolti a target mirati di consumatori, si sono individuate le criticità e i punti di forza partendo da chi già pratica l'ostricoltura in Italia. L'obiettivo finale di elaborare una strategia per una filiera dell'ostrica piatta abruzzese garantisce da un lato un'elevata qualità del prodotto da destinarsi al consumo e dall'altro fonte reddito per operatori del settore.

Appaiono strategiche, in questo senso, le sinergie poste in atto con i Gruppi di Azione Costiera "Costa Blu" e Costa dei Trabocchi" oltre che con "Consorzio Qualità Abruzzo" e la condotta Slowfood "Giulianova Val Vibrata".



Nell'ambito del progetto sono state effettuate azioni di pesca sui banchi naturali di ostriche piatte valutandone le caratteristiche biologiche.

Tali attività hanno permesso di identificare la potenzialità di sfruttamento dei banchi di ostriche nell'area oggetto di studio, fornendo elementi di sistemi di gestione ambientale e di prelievo responsabile.



In collaborazione con il centro di depurazione C.I.M.A.R. srl di Giulianova (TE), sono state svolte prove di acclimatazione e di conservazione del prodotto. Tali attività hanno avuto come scopo finale il miglioramento delle modalità di conservazione al fine, tra l'altro, di prolungare la vita commerciale (shelf-life) dell'ostrica piatta.

In collaborazione con due aziende abruzzesi di miticoltura, l'Adriatica Off-shore di Giulianova (TE) e la S.I.L.MAR di Vasto (CH), si stanno effettuando sia prove di captazione di seme di ostrica, attraverso l'utilizzo di apposite nasse modificate, al fine di favorire l'adesione delle larve di ostrica, che prove di ingrasso di soggetti di taglia commerciale al fine di valutarne l'accrescimento.

Infatti si è riusciti a tracciare delle linee guida utili a ottimizzare la commercializzazione del prodotto combinando il know-how dell'azienda con le conoscenze del mondo della ricerca.

Sono da sottolineare i legami costituiti con la Società Italiana Ricerca Applicata Molluschioltura (SIRAM) che fin dall'inizio ha sostenuto il progetto pilota.

