

Agosto 2018

OSTRICHE "MADE IN ITALY"

Dire che in Italia non esiste un metodo tradizionale per l'allevamento delle ostriche può sembrare un paradosso, se si considera che 20 secoli fa gli antichi Romani sono stati i precursori dell'ostricoltura europea. In effetti nei secoli successivi questo tipo di molluschicoltura non ha avuto continuità e si è affermato solo in alcune aree geografiche e per periodi relativamente brevi. Di fatto le ultime produzioni di ostriche degne di nota risalgono alla fine dell'Ottocento, dopo di che il buio più assoluto. Fortunatamente nell'ultimo decennio questa triste realtà è stata invece sovvertita dalla comparsa di una decina di allevamenti sparsi lungo le coste di tutta la penisola. Si tratta ancora di piccole realtà che comunque hanno superato la fase sperimentale e curiosamente si sono sviluppate in maniera indipendente adottando tecnologie differenti.

Una di queste è l'ostricoltura della cooperativa S. Antonio di Gorino che già da 4 anni compare nelle statistiche come unica produzione di ostriche regionale. Le dimensioni di questa attività sono ancora modeste (circa 10 tonnellate/anno), ma dignitose; l'intera produzione nazionale è poco più di 100 tonnellate, e soprattutto presentano un ampio margine di miglioramento. L'allevamento è dedicato all'ostrica concava (*Crassostrea gigas*) e viene svolto in mare aperto su un *long-line* a circa 3 miglia al largo di Goro.



Pur essendo una delle "tante", quest'ostricoltura presenta alcune peculiarità che la contraddistinguono dalle altre. Intanto è l'unica sul panorama nazionale che ha sviluppato una linea di produzione interamente Made in Italy. Il seme utilizzato in questo ambito viene riprodotto dal laboratorio C.Ri.M. (Centro Ricerche Molluschi) di Goro da genitori provenienti dalla Sacca di Goro. Tutte le successive fasi di allevamento sono quindi svolte sull'impianto della S. Antonio. Anche la tecnologia di coltivazione è interamente italiana e consiste in un sistema di contenitori cilindrici studiati, progettati e brevettati da aziende emiliano-romagnole (Istituto Delta Ecologia Applicata e Acqua&Co). Non a caso il nome commerciale assegnato a questo sistema è "Ostriga", ovvero il nome dell'ostrica

in vernacolo goranto, in omaggio alla località in cui sono state effettuate le sperimentazioni.

Un altro elemento di singolarità è la produzione di un'ostrica particolare, la "Golden oyster", i cui esemplari presentano una varietà cromatica che conferisce alla conchiglia una accattivante colorazione giallo-oro. Anche in questo caso i genitori sono stati selezionati da esemplari selvatici della Sacca di Goro.



Il raggiungimento di questi importanti traguardi è stato possibile grazie anche ai contributi dell'Università di Ferrara, che ha svolto i primi studi sull'ostricoltura nel Delta del Po, e del Consorzio Pescatori di Goro, che ha sempre favorito lo sviluppo tecnologico locale in un'ottica di diversificare le produzioni.

L'ostricoltura della cooperativa S. Antonio rappresenta un'eccellenza del settore ittico regionale e nazionale e un ottimo esempio di successo raggiunto grazie al connubio tra il mondo della ricerca scientifica e la produzione e prefigura buoni presupposti di ulteriore sviluppo sul piano produttivo ed occupazionale.

Edoardo Turolla
Animatore FLAG CER