

## OSTRICA MADE IN ITALY, È BOOM DELLA PRODUZIONE MA NESSUNO LO SA



17 Marzo 2019

ROMA - Costano meno di telline e cannolicchi e sono considerate una vera prelibatezza made in Italy. Sono le ostriche italiane che non hanno nulla a che invidiare a quelle francesi per gusto, polposità e prezzo.

E la domanda cresce di anno in anno, con sempre più imprese che si dedicano ad allevare questo mollusco, dalla Sardegna antesignana in questa attività, a La Spezia, alle realtà in Adriatico a partire da Goro nel ferrarese.

Del resto l'Italia è il secondo mercato in Europa per il consumo di ostriche, dopo la Francia che ne produce oltre 120 mila tonnellate.

“Stiamo superando le 200 tonnellate di prodotto allevato quando ne contavamo appena 33 nel 2015”, spiega all’Ansa **Eraldo Rambaldi**, direttore di Ama, Associazione mediterranea acquacoltori, “un’opportunità che permette ai nostri mitilicoltori di diversificare la loro attività basata prevalentemente su cozza e vongola verace. Si tratta di piccole quantità che riescono a fare concorrenza alla Francia perché puntano sulla qualità piuttosto che sulla quantità”.

Ma di strada ce n’è ancora molta da fare. Secondo un sondaggio di Federcoopescas-Confcooperative, l’85% degli italiani pensa che l’ostrica sia un prodotto esclusivamente di importazione proveniente dalla Francia; consumatori tra i 35 e i 55 anni, con un picco tra i 40 e i 45, più uomini che donne, queste ultime più categoriche nel gusto: o le adorano o le odiano.

Solamente il seme del mollusco viene importato dalla Francia per lo più e dalla costa Atlantica, anche se proprio a Goro da qualche anno è iniziata una produzione autoctona.

“I nostri mitilicoltori – spiega il direttore – allevano l’ostrica portoghese caratterizzata da un accrescimento molto rapido, visto che in meno di un anno raggiunge la taglia commerciale”.

E i risultati di questo business non si sono fatti attendere, tanto che il prodotto italiano sta iniziando ad essere richiesto proprio in Francia, dove qualche anno fa un herpes fece strage soprattutto delle produzioni giovanili. Quanto ai prezzi, Rambaldi fa sapere che si va dai 3 ai 7 euro al kg con punte di eccellenza più elevate.

“È una realtà che andrebbe incentivata abbassando innanzitutto l’Iva oggi del 22%, portandola al 5% come ad esempio per le telline”, precisa il direttore, spiegando che “le ostriche essendo ormai allevate in Italia non hanno più ragione di avere questa differenza di imposta, che invece grava sull’aragosta. E’ come la spigola in Italia 50 anni fa, quando veniva considerato un prodotto di lusso perchè non poteva essere allevato”.