



## Lido Spina, viaggio nell'area valliva dove nascono i Gioielli di Lucrezia Si punta ad arrivare a 50 tonnellate

**Lido Spina** Uno specchio d'acqua che si estende per sessanta ettari, rinchiuso da argini dunosi e natura prorompente, situato tra il canale Logonovo, il fiume Reno e con alle spalle le Valli di Comacchio. Un ecosistema di vegetazione e di acque apparentemente immote, il quale invece brulica di vita ed è alimentato dalla vivifica corrente indotta dai diversi canali interni. In queste vallette la società Santa Lucia di Goro gestisce l'allevamento delle ostriche denominate "I Gioielli di Lucrezia". Si tratta di una società costituita dalla FinIttica di Goro e da Iwai Food di Milano che, investendo in un lungimirante progetto produttivo e innovativo, hanno destinato ingenti risorse, finora quantificate in oltre 300mila euro equamente suddivise, per l'implementazione e lo sviluppo della filiera produttiva di ostriche di alta qualità.

**Crescita** La produzione finora attestata a una tonnellata di prodotto mensile, per circa 12 tonnellate/anno, nella programmazione dei gestori dell'allevamento, nel prossimo biennio, dovrebbe attestarsi a 50 tonnellate annue di ostriche commercializzate. Così nella giornata di ieri, Enrico Bertaglia, responsabile commerciale di



**Enrico Bertaglia**  
È responsabile commerciale di FinIttica di Goro



**Gian Marco Zandrino**  
È titolare della società Iwai Food di Milano



FinIttica, e Gian Marco Zandrino, titolare della Società milanese di importazione e commercializzazione di prodotti ittici, hanno presentato la qualificante attività che, servendosi dell'in-

trinseca qualità naturale della vegetazione circostante le vallette e le qualità dell'acqua, sostiene e alimenta un allevamento di ostriche di elevata qualità e di origine unicamente italiana. Pro-

Due immagini della produzione delle ostriche "I Gioielli di Lucrezia"

muovendo e attivando una filiera corta di allevamento, accompagnando la crescita delle ostriche e la loro successiva commercializzazione, utilizzando le strutture operative alla FinIttica e commerciali della Iwai Food.

**Come funziona** «L'allevamento delle ostriche - ha spiegato Zandrino -, viene effettuato utilizzando un innovativo sistema di ceste basculanti di produzione australiana che consentono di ottimizzare la simulazione dell'andamento delle maree in mare aperto. Infatti, le ceste disposte in una lunga teoria tra loro connesse, consentono agli operatori, utilizzando un'attrezzatura galleggiante, di movimentarle periodicamente, assicurando con questa manovra, un equilibrato andamento di periodi di immersione e di esposizione alla luce delle ostriche. Dal momento della semina e una prima fase di crescita, le ostriche trascorrono alcuni mesi in apposite vasche c, in seguito, selezionate per dimensione, vengono inserite nel numero non superiore alle 70, nelle ceste e messe a dimora per almeno altri dieci mesi. Quindi, le ostriche che ormai hanno raggiunto una dimensione compatibile e che contengono una polpa consistente, di gran lunga superiore a quella riscontrabile in diverse altre specie di molluschi bivalvi in vendita, vengono confezionate per la commercializzazione».

Pg.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849