

Messa a punto di un sistema innovativo e sostenibile per l'allevamento delle ostriche

Angela Trocino, Gerolamo Xiccato, Francesco Gratta, Marco Birolo
Emanuele Rossetti, Alessio Greguoldo

Reg. (UE) 508 del 15 maggio 2014 - Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP)
D.G.R. n. 213 del 28/02/2017 - FEAMP 2014/2020 - Misura 2.47 - Innovazione



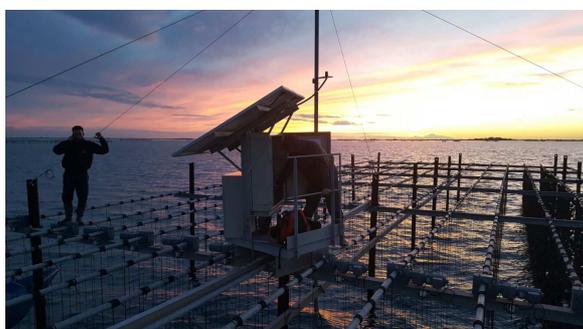
L'idea e il brevetto

Nel 2007, nasce l'ostrica **Tarbouriech** prodotto allevato in Laguna di Thau con un sistema basato sulla "Marea Solare", oggi brevettato in Francia e all'estero.



La Perla del Delta

Nel marzo 2016, parte la prima produzione di ostriche concave con brevetto francese nella Sacca degli Scardovari.



L'analisi SWOT sulla produzione di ostriche nella Sacca degli Scardovari

Punti di forza: esperienza tecnica francese e spirito di innovazione/investimento; prodotto di lusso.

Punti di debolezza: mancanza di esperienza pluriennale nella Sacca di Scardovari.

Opportunità: sviluppo di nuovi impianti; spazio sul mercato italiano; valorizzazione qualità e riconoscimento prodotto.

Rischi: condizioni climatiche e ambientali; gestione delle cause di mortalità, presenza di parassiti (epibionti, es. balanidi).

Progetto FEAMP – Misura 2.47 Innovazione

Alla fine del 2016, si avvia una collaborazione fra l'Università di Padova e la Perla del Delta che trova un finanziamento all'attività di ricerca nel Fondo FEAMP, Regione Veneto.

Obiettivo generale della collaborazione è la definizione delle condizioni ottimali per l'allevamento delle ostriche nella Sacca degli Scardovari e la caratterizzazione della qualità del prodotto ottenuto.

Nello **specifico**, l'attività di ricerca ha avuto l'obiettivo di valutare la sopravvivenza, lo sviluppo morfologico e la qualità delle ostriche concave dal loro posizionamento alla raccolta alla taglia commerciale, misurando i parametri ambientali e confrontando tempi diversi di emersione/immersione delle ostriche (standard aziendale variabile in funzione della situazione climatica vs. fisso lungo vs. fisso breve).

L'attività di ricerca e monitoraggio è attualmente in corso.

La qualità dell'acqua è stata periodicamente monitorata mediante Portatile multiparametro (HI 9829, Hanna Instruments).



Le ostriche sono state controllate al momento del *collage* e periodicamente per peso individuale e rilievi morfologici sulle ostriche intere fino alla raccolta commerciale (Brake et al., 2003; Xiong et al., 2010).



Alla raccolta commerciale sono stati misurati: altezza dell'impronta del muscolo; lunghezza dell'impronta del muscolo; lunghezza dell'area del legamento; consistenza del muscolo e texture profile analysis (Zhang et al., 2016); resistenza al taglio (Zhang et al., 2016); colore del muscolo (L^* , a^* , b^*); pH, azoto basico volatile totale (Ababouch et al., 1996) e composizione chimica (AOAC).

