

PROTAGONISTI

Il contadino del mare che avvera il sogno di coltivare le ostriche

Ebbe l'intuizione quando stava preparando la tesi di laurea
Anni di lavoro e ora il successo nel mare fra Liguria e Toscana

di Alice Barontini
► LERICI

Belle, buone, profumate ma soprattutto verdi. Sì, verdi. Di un verde acceso e brillante che solo chi apre un'ostrica di Spezia riesce a trovare. Al punto che la frase "se non sono verdi non sono di Spezia" suona ormai come un mantra tra i soci della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini, dove da quattro anni, insieme ai famosissimi muscoli (guai a chiamarli cozze!) è stata avviata anche una piccola ma pregiatissima produzione di ostriche.

E così nel tratto di mare che da Lerici si estende a Portovenere, in quel Golfo dei Poeti tanto amato da Shelley e Byron, ormai si alleva con soddisfazione (o coltiva, perché ai mitilicoltori piace definirsi "contadini del mare") un tesoro di gusto che fa girare la testa a gourmet e gastronomi italiani e non solo. «Produciamo circa 300 quintali di ostriche all'anno – racconta Paolo Varrella, 46 anni, spezzino, vicepresidente della cooperativa, vero pioniere della coltivazione delle ostriche nel golfo – ma in questo momento più che a fare i numeri puntiamo alla qualità. E la qualità è elevatissima. Tanto che oltre al mercato locale, alle catene di grande distribuzione e

ai grossisti liguri, toscani, lombardi e piemontesi, da un anno esportiamo con regolarità anche in Francia che, per tradizione e numeri, è la nazione delle ostriche».

Una bella soddisfazione. Anche perché questa avventura è nata solo una decina di anni fa e un po' per caso, come del resto tutte le cose buone. «Un colpo di fortuna, diciamo pure – ammette Varrella – Tutto è successo quando ero ancora uno studente di biologia marina. Stavo facendo una tesi a Santa Teresa di Lerici sull'allevamento delle capesante quando un giorno mi accorsi che nelle vasche c'erano

La qualità dei molluschi è molto alta ed il colore verde è la loro caratteristica

anche delle piccole ostriche. In un attimo mollai tesi e capesante, misi a punto una tecnica di coltivazione e nel 2007 comprai un vivaio. Del resto, a fine '800 a Spezia le ostriche si coltivavano già. Come dire: la tradizione c'era, il mare pure, perché non provare?».

Oggi quel che sembrava un

bel sogno è realtà. Grazie ad anni di sperimentazioni e a collaborazioni con l'Università di Genova e altri enti, circa sessanta dei novanta soci della Cooperativa coltivano ostriche con soddisfazione. «Certo, c'è ancora tanto da fare ma se si pensa che abbiamo iniziato a metterle sul mercato solo quattro anni fa, siamo molto soddisfatti».

Un lavoro duro, pieno di fatica e di sacrificio quello dell'ostricoltore, ma anche ricco di poesia. La mattina alle sei si sale in barca e via, verso i vivai. C'è da tirar su le lanterne in cui i molluschi vengono coltivati, da pulire bene le ostriche, da diradarle

Oggi la produzione è di 300 quintali all'anno con export anche in Francia

per far scorrere meglio l'acqua, da asciugarle, da selezionarle per la vendita. «Eppure – racconta Varrella – non cambierei questo lavoro per nulla al mondo. Non ho mai pensato di tornare indietro, nemmeno nei momenti più bui, neppure quando ho trovato i vivai devastati dalle orate. Amo troppo il ritmo delle on-

de e soffro la terraferma. Mi piace vedere fiorire il mare in primavera, osservare i molluschi che crescono, dare vita a un prodotto di cui vado fiero». La passione c'è, si sente e, quasi per magia, si trasforma in gusto. Le ostriche di questa zona, lo dicono gli esperti, sono davvero uniche perché si nutrono di phytoplankton locale che dona un sapore particolarmente sapido, un profumo inconfondibile e la tipica sfumatura verde.

Consigli per degustarle? Sono ottime anche al naturale. E lo champagne? «Con le nostre ostriche meglio un bel passito del territorio», sorride Varrella.





Un'ostrica dell'allevamento di Varrella dal tipico colore verde



Paolo Varrella a bordo della sua barca con le ostriche coltivate nel suo allevamento