

LA NAZIONE

(*) QN LA NAZIONE € 1,50 e VANITY FAIR € 0,20 abbinamento non vendibile separatamente € 1,70

MARTEDÌ 26 settembre 2023
 1,70 Euro*

La Spezia

FONDATO NEL 1859
 www.lanazione.it



Infortunio sul lavoro in provincia della Spezia

**Sangue sul marmo
 Travolti da una lastra
 Gravissimi due operai**

Merluzzi a pagina 18



Oggi l'addio all'ex Presidente

**Napolitano
 e l'amore
 con la Toscana**

Paoli a pagina 12



Bollette e trasporti: 1,3 miliardi di aiuti

Il governo rinnova gli sconti contro il caro energia, bonus benzina di 80 euro ai redditi bassi, sussidi per gli abbonamenti del bus Sanatoria degli scontrini per i negozi. **Intervista a Cattaneo (Forza Italia)** «Condonare piccoli abusi edilizi non pericolosi per l'ambiente»

Servizi
 alle p. 2 e 3

La morte di Messina Denaro

**Il capo del Ros:
 «Ora la caccia
 ai nuovi boss»**



Con la morte di Messina Denaro avvenuta ieri cambiano gli scenari. Il capo del Ros, generale Pasquale Angelosanto: «La mafia avrà tanti piccoli capi invisibili. Daremo loro la caccia».

Marmo, Caccamo e Pontini da p. 8 a 10

I partiti tedeschi sono divisi

**Accoglienza,
 anche a Berlino
 è caos politico**

Roberto Giardina a pagina 6

**RIPARTE LA PROTESTA DEGLI UNIVERSITARI PER IL CARO AFFITTI
 LE TESTIMONIANZE: 600 EURO PER UN POSTO LETTO, INSOSTENIBILE**



Due studentesse accampate in tenda all'esterno dell'università di Torino

**ACCAMPATI
 (DI NUOVO)**

Capilupi, Manfrin e Caravelli alle pagine 4 e 5

DALLE CITTÀ

Golfo

**Primo Festival
 delle ostriche
 Tre giorni di festa
 su Calata Paita**

Magi in Cronaca

La Spezia

**Il granchio blu
 sbarca al mercato
 e nei ristoranti**

Marcello e Tenca in Cronaca

Val di Vara

**Accorpamenti
 tra le scuole
 Il no della Cgil**

Marcello in Cronaca



Confronto ravvicinato in Polonia

**I jet F35 italiani
 sfidano i russi**

Farruggia a pagina 7



Parla il padre di Aldrovandi

**«La morte di Fede
 ha fatto scuola»**

Baroncini e Bianchi a pagina 17



Il cinema secondo Huppert

**«Registe e attrici,
 una rivoluzione»**

Ceragioli a pagina 25

NASO CHIUSO?
 PROVA
ACQUA di SIRMIONE
 ACQUA TERMALE
 SULFUREA
 100% NATURALE

LA CULTURA DEL CIBO

Quando mangiare fa girare l'economia

In prima
linea

CAMERA DI COMMERCIO



Davide Mazzola
Vicepresidente

Un festival con momenti di approfondimento su tanti temi, a partire dal valore in termini di sostenibilità del prodotto, una sentinella dello stato di salute del mare. Un ruolo che hanno anche i nostri mitilicoltori»

Spezzini pionieri del gusto Negli spazi di calata Paita il primo festival nazionale dedicato alle ostriche

Dal 6 all'8 ottobre l'anteprima di un evento che punta a consolidarsi come appuntamento fisso. Momenti di degustazione ma anche di approfondimento su tecniche di coltivazione e sostenibilità

LA SPEZIA

Il primo festival dedicato all'ostrica in Italia? Made in La Spezia. Sostenibilità, gusto e accessibilità sono le parole chiave della prima edizione dell'Italian Oyster Fest che si svolgerà il 6, 7 e 8 ottobre negli spazi di Calata Paita. Un ricco programma di eventi, per approfondire, conoscere e degustare con consapevolezza,

che ospiterà aziende produttrici da tutta Italia incluso un ospite francese: oltre alla Liguria, le produzioni provenienti da Sardegna, Puglia, Veneto e Emilia-Romagna. In quei giorni del prossimo mese si svolgerà l'anteprima di un evento che punta a consolidarsi a partire già dalla prossima primavera. Un'iniziativa che nasce dalla collaborazione tra Camera di Commercio Riviera di Liguria, Autorità di sistema portuale

“

Un momento sull'ostricoltura che si lega alla storia stessa del Golfo: questo mollusco veniva coltivato in questo territorio già nell'Ottocento

del Mar ligure orientale, Lega-coop Liguria e cooperativa Mitilicoltori spezzini, e gode anche del patrocinio del ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, oltre che di Regione e Comune. «Sarà un momento culturale e divulgativo sull'ostricoltura – commenta Davide Mazzola, vicepresidente della Camera di commercio – che si lega alla storia stessa del nostro Golfo: l'ostrica veniva coltivata in que-



IT-alert

Il sistema nazionale di allarme pubblico, che informerà la popolazione in caso di gravi emergenze, ora è in fase test.

Se ti trovi nell'AREA TEST DELLA LIGURIA, riceverai questo messaggio
MERCOLEDÌ 27 SETTEMBRE 2023 alle ORE

Per saperne di più vai su www.it-alert.gov.it



LA CULTURA DEL CIBO

Quando mangiare fa girare l'economia



sto territorio già nell'Ottocento. Un festival con momenti di degustazione e approfondimento su tanti temi, a partire dal valore in termini di sostenibilità del prodotto, una sentinella dello stato di salute del mare. Un ruolo che hanno anche i nostri mitilicoltori». Sulla stessa linea Mario Sommariva, presidente dell'Autorità di sistema portuale del Mar Ligure Orientale. «Realizziamo una cosa che non si è mai fatta in un

posto inedito». Un evento che servirà a potenziare la percezione dei consumatori sull'eccellente pescato locale. «Un festival dedicato all'ostrica italiana sostenibile di altissima qualità e, cosa non meno importante, accessibile», dice il vicepresidente della Regione, Alessandro Piana. Punta, invece, su sostenibilità, analisi dell'impatto delle produzioni, qualità dei prodotti, Mattia Rossi, presidente Legacoop Liguria: «La

cooperativa mitilicoltori ha creato un presidio di riferimento – sottolinea –. Questo Festival è tante cose in una: un riconoscimento a questa realtà cooperativa, un'occasione di confronto con altre imprese e coi massimi livelli istituzionali». Infine l'assessore Marco Frascatore: «È una manifestazione gradita perché questo festival unisce la città al suo mare per viverlo nelle sue tradizioni».

Marco Magi

Il programma

Chef stellati e tanti laboratori Stand aperti dalle 11 fino alle 22

Talk show serali e convegni con taglio scientifico, divulgativo e politico-commerciale

Gli stand a Calata Paita apriranno alle 11 di venerdì 6 ottobre e fino alle 22 (come tutti i tre giorni) vi sarà, in abbinamento alle ostriche, la degustazione di vini Docg italiani (inaugurazione ufficiale e talk alle 18.30). Poi da lì, una serie di eventi fin dal primo giorno, fra cui ricordiamo, alle 12, lo chef stellato della Liguria Giuseppe Ricchebuono ad interpretare le ostriche in cucina, oppure i laboratori didattici e i talk show serali, mentre nella sala convegni del Cruise terminal, alle 19, vi sarà un convegno politico-commerciale con

rappresentanti delle istituzioni, per il marchio di qualità delle ostriche italiane. Sabato, 7, in quella location, spazio ad un convegno scientifico-culturale alle 11, sul mestiere di ostricoltore, mentre in Calata Paita dalle 11 i laboratori per le famiglie a cura di CulturMedia prima dello chef stellato Andrea Besana a proporre una ricetta. Si può pure imparare ad aprire le ostriche grazie agli insegnamenti di Paolo Varella dalle 15.30 alle 17, prima di scoprire il cocktail simbolo di Oyster Fest. E dopo il consueto talk condotto dal foodteller Fabio Bongiorno (che conduce e coordina il programma della manifestazione), si passa alla domenica, quando lo chef impegnato sarà Jorg Giubbani e il corso di degustazione promuoverà la cultura del 'crudo'.



Finarte

CASA D'ASTE
MILANO | ROMA

Il miglior risultato di vendita per i tuoi beni

Valutiamo e selezioniamo beni e preziosi da inserire nelle prossime aste

GIORNATE DI VALUTAZIONE

MILANO 2-3-4 OTTOBRE

ROMA 9-10-11 OTTOBRE

NAPOLI 16-17-18 OTTOBRE

PADOVA 23-24-25 OTTOBRE

ARTE ANTICA, MODERNA E CONTEMPORANEA - FOTOGRAFIA - ARTE ORIENTALE - GIOIELLI - OROLOGI - LUXURY FASHION
SCOPRI TUTTI I NOSTRI DIPARTIMENTI SU FINARTE.IT



Prenota un appuntamento con i nostri esperti,
scansiona il codice e contattaci su whatsapp!

☎ 349 911 7695

✉ valutazioni@finarte.it

Finarte | Via Paolo Sarpi 6, Milano | Via Quattro Novembre 114, Roma | finarte.it