



La storia di Alessio Greguoldo, produttore dell'ostrica rosa del Delta del Po

Insieme al socio Florent Tarbouriech, l'imprenditore veneto ha creato un allevamento dei pregiati molluschi nella Sacca degli Scardovari. Lo abbiamo incontrato per farci spiegare il lavoro che c'è dietro alla produzione di un'eccellenze mondiale

Le ostriche rosa del Delta del Po non rappresentano solo un'eccellenza della gastronomia italiana. Rappresentano la forza dei sogni e l'importanza della determinazione. Quell'idea che, a posteriori, sembra semplice ma che nella realtà nessuno aveva mai avuto il coraggio di immaginare e inseguire, quanto meno prima di **Alessio Greguoldo**.



Alessio Greguoldo e le ostriche in fase di affinamento (Foto © Caterina Zanirato).

L'ostrica rosa del Delta: un sogno trasformato in impresa

È il 2016 quando Alessio Greguoldo – pescatore della Sacca di Scardovari, in provincia di Rovigo – decide di **abbandonare l'allevamento e la pesca di cozze**, un prodotto Dop apprezzato in tutto il mondo e fonte di lavoro per le famiglie locali. L'ha fatto per una scommessa mai tentata prima di lui, ossia la prima produzione di **ostriche nel Delta del Po**, in particolare nella [Sacca degli Scardovari](#).



L'allevamento di ostriche di Alessio Greguoldo (Foto © Caterina Zanirato).

Insieme al socio **Florent Tarbouriech**, imprenditore francese già allevatore di ostriche, gestiscono l'intera filiera e non semplicemente un allevamento "da ingrasso" per poi riportare le ostriche in Francia.

La scelta ha comportato l'acquisto di numerosi macchinari per simulare le maree del nord, lavoro fisico per l'allevamento e il loro lavaggio e affinamento, oltre alla programmazione per comprare i semi dai vivai francesi. Forse, se Alessio non avesse incontrato **Florent Tarbouriech** non ci avrebbe mai creduto al punto di investire tutto nel progetto.

Ma si dice che le coincidenze non esistano e forse quest'incontro doveva proprio avvenire per dar vita a quella che poi è diventata "**L'ostrica rosa del Delta**", così chiamata per i riflessi sulla sua madreperla, un prodotto unico in Italia e oggi riconosciuto come una vera eccellenza in tutto il mondo.

Un successo immediato

Alessio e Florent hanno unito le forze e compiuto il grande passo, intuendo le potenzialità del prodotto. Una strada che si è rivelata positiva e in costante crescita: il **sapore dolce e polposo dell'Ostrica rosa** ha subito conquistato il pubblico e, se la prima produzione è stata di 60mila pezzi, oggi se ne producono **350mila pezzi all'anno**, di vario calibro, coprendo mercati che vanno dall'Italia alla Francia, da Dubai alla Grecia e Malta. Già dal prossimo anno, saranno installati due

nuovi impianti, per arrivare nel 2025 a raddoppiare la produzione.

«Dalla Francia arrivano i “semi” di ostrica, si tratta di ostriche triploidi, che quindi non si possono riprodurre perché sterili ma adatte ad essere allevate e consumate in tutte le stagioni. – spiega Alessio Greguoldo – Bisogna quindi “acquistarle” da vivai in cui si occupano della loro riproduzione biologicamente».



Oggi l'allevamento produce 350mila pezzi all'anno ma saranno installati nuovi impianti per raddoppiare la (Caterina Zanirato).

Processo di produzione dell'ostrica rosa di Scardovari

Colpisce il lungo lavoro che i due imprenditori hanno compiuto per creare le condizioni ottimali per l'allevamento di un mollusco pregiato, che richiede circa un anno e mezzo per arrivare sulle nostre tavole.

«Una volta arrivate nel Delta del Po, – continua Alessio – si fanno crescere in appositi sacchi dentro l'acqua della Sacca di Scardovari, che vengono alzati e abbassati simulando la marea, che ovviamente qui è molto meno potente rispetto al Nord Europa. Dopo circa 3-4 mesi di pre-ingrasso, quando prendono la forma tondeggiante che le caratterizza, vengono appese a due a due a una corda con del cemento

apposito, per simulare gli scogli. Qui restano appese circa un anno, seguendo sempre il flusso delle maree artificiali».

Il lungo periodo in cui le ostriche restano sui filari sospesi sull'acqua è quello più delicato, in quanto i molluschi si ingrassano e diventano di un calibro piuttosto che un altro, restando esposti all'acqua aperta e a tutti i predatori che ci abitano, tra cui il famigerato **granchio blu**, vera piaga di quest'anno.



Le ostriche restano appese sui filari per un lungo periodo (Foto © Caterina Zanirato).

Terminata questa fase, le ostriche vengono estratte, ripulite dai vari “denti di leone” che si creano sulla madreperla e rimesse in acqua all'interno di appositi contenitori ad affinare per ulteriori 3-4 mesi. Alla fine di questo ciclo, le ostriche sono pronte per arrivare sulle tavole dei migliori ristoranti e degli chef italiani e stranieri.

L'allevamento delle ostriche può contrastare il granchio blu?

Quella dell'allevamento di ostriche potrebbe essersi rivelata una scelta vincente anche per combattere l'enorme piaga del granchio blu, che si sta riproducendo a ritmi record nelle valli del Delta del Po distruggendo gli allevamenti di cozze e vongole. In quest'ultimo caso, infatti, quest'anno si sono registrate perdite del 70% nella produzione, mentre per l'ostrica, più dura da rompere, la perdita registrata è del 35%.

Data di creazione

20/09/2023

Autore

caterina-zanirato