



## *Lollobrigida: "Ora abbassare l'Iva sulle ostriche, non sono prodotto di lusso"*

**Roma - 04 mar 2025 (Prima Pagina News) "In questo modo si salveranno i pescatori messi in ginocchio dal granchio blu".**

Ridurre l'Iva sulle ostriche (che attualmente è al 22%), considerate un prodotto di lusso: è quanto propone il Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida. "L'obiettivo è quello di abbassare l'Iva sulle ostriche per contrastare il prezzo e mettere più utenti possibili nella condizione di poter acquistare questo prodotto che non deve essere di lusso, ma è un prodotto sano che viene da un prezioso lavoro degli acquacoltori e può mettere in condizione di creare ricchezza e reddito per queste categorie che sono per noi strategiche ed importanti", ha detto il Ministro al Senato, nel corso della degustazione di ostriche promossa dal senatore di Fratelli d'Italia Alberto Balboni. "In questo modo si salveranno i pescatori messi in ginocchio dal granchio blu". "Sono venuto qui per salutare i pescatori, in particolare quelli di Goro - ha spiegato il titolare del Masaf ai giornalisti - perché loro rappresentano una realtà drammatica, colpita in particolare dal fenomeno della fluttuazione in abbondanza del granchio blu cioè una proliferazione della specie che ha messo in ginocchio gli acquacoltori". Contro questo fenomeno, ha aggiunto Lollobrigida, "il governo è intervenuto in maniera massiccia. Ha nominato un Commissario e ha stanziato 49 milioni circa di euro complessivi per il settore riuscendo quindi a compensare le criticità". "Ma la compensazione delle criticità non può che avere una visione strategica che è quella di riuscire ad utilizzare e valorizzare dei prodotti che possono mettere in condizione le comunità colpite di resistere e sopravvivere in questa fase rilanciando la propria attività". "Non rinunciamo certamente al mercato legato alla venericoltura e alla mitilicoltura - ha continuato il Ministro - però accanto a queste, abbiamo valorizzato il granchio blu, abbiamo detto fin dalla prima volta che era un problema, ma poteva essere una risorsa, e grandi investitori stanno intervenendo in questo settore, anche con fondi privati, per creare una filiera competitiva di quel prodotto e accanto abbiamo ovviamente alcuni prodotti che sono più resistenti al granchio blu, tra cui le ostriche che sono un bene di lusso perché sono care. Non è che la natura le ha fatte come bene di lusso". "Quindi, avere la possibilità di avere una fiscalità in linea con la fiscalità che esiste nel resto d'Europa, mette i nostri acquacoltori nella condizione di competere alla pari. E questo - ha garantito Lollobrigida - è lo sforzo che stiamo facendo". "L'impegno che abbiamo assunto - ha evidenziato ancora il Ministro - è quello di abbassare l'Iva per contrastare il prezzo, mettere più utenti possibili nella condizione di poter acquistare, di poter accedere a questo prodotto, che non deve essere di lusso, perché è un prodotto sano, che viene da un prezioso lavoro degli acquacoltori, in questo caso ovviamente si tratta di ostriche di allevamento, e può mettere in condizione di creare ricchezza e reddito per queste categorie che sono per noi strategiche ed importanti". L'allevamento delle ostriche richiede molta pazienza e anche molta cura, con tempi variabili in base alle specie e alle condizioni ambientali. In media, un'ostrica commestibile



come la *Crassostrea gigas* o l'ostrica piatta europea (*Ostrea edulis*), raggiunge la maturità necessaria per la vendita in 2-4 anni. Si comincia con la raccolta delle larve, che per circa sei mesi vengono fatte crescere in vivai controllati, fino a quando diventano "semi" di ostrica. Quindi, vengono trasferite in sacche o cestini immersi in mare, dove per anni si nutrono di plancton, sviluppando il sapore unico influenzato dal terroir marino. Questo ciclo, supervisionato dagli ostricoltori, garantisce la qualità che finisce sulle nostre tavole, rendendo ogni ostrica un capolavoro della natura e del tempo. L'Italia, che ha più di 7.000 chilometri di coste, garantisce ambienti ideali per l'ostricoltura, un'arte tipica di alcune regioni chiave: la Sardegna, che spicca con le sue lagune, come quelle di San Teodoro e Tortolì, le cui acque limpide e ricche di nutrienti favoriscono la crescita di ostriche d'alta qualità; il Veneto, dove il Delta del Po e la laguna di Venezia sono considerate culle storiche dell'ostricoltura, grazie al mix di acqua dolce e salata capace di garantire il gusto distintivo; la Puglia, con le saline di Margherita di Savoia; la Toscana, con le zone costiere della Versilia e dell'Argentario. Si tratta di luoghi spesso poco noti al grande pubblico, in cui tradizione e innovazione si combinano, rendendo l'Italia un produttore di nicchia ma apprezzato per le ostriche mediterranee.

*(Prima Pagina News) Martedì 04 Marzo 2025*