

**Vai all'articolo** <https://www.cittadellaspezia.com/2026/08/29/mytiliade-e-qui-varrella-al-centro-le-sfide-del-clima-alle-alte-temperature-e-alla-siccita-dovremo-abituarci-669733/>

TEMI DEL GIORNO: PORTO | SCAVO OLEODOTTO | CALCIOMERCATO | AREA EX IP | SAGRE, FIERE, FESTE

Golfo dei Poeti

A INFO WEEKEND DI RLV, LA RADIO A COLORI|ATTUALITÀ

## Mytiliade è qui, Varrella: “Al centro le sfide del clima: alle alte temperature e alla siccità dovremo abituarci”

29 Agosto 2026 | 19:07  0



Redazione





L'edizione 2026 di Mytiliade entra nella fase operativa in vista dell'appuntamento in programma a Lerici dall'11 al 13 settembre. I dettagli della storica manifestazione dedicata ai muscoli e alle risorse del mare sono emersi durante la puntata di oggi, sabato 29 agosto, di ["Info weekend" su Rlv la radio a colori](#), dove è intervenuto il presidente della Cooperativa mitilicoltori associati, Paolo Varrella.

Il raggio d'azione dell'evento punta ad allargarsi verso una dimensione internazionale. "La novità è che si sta cercando di internazionalizzare o, perlomeno, allargare ancora di più lo sguardo della coltivazione dei mitili, che da noi necessariamente sono muscoli", ha spiegato Varrella. La rassegna vedrà la partecipazione di chef e delegazioni estere, con presenze confermate da Paesi come Venezuela e Algeria. "C'è uno sguardo più ampio perché la cultura gastronomica gira in tutto il Mediterraneo. In questi anni abbiamo visto che ricette e usanze si contaminano lungo le coste: esiste una vera fratellanza tra i coltivatori delle diverse sponde".

Il focus della manifestazione valicherà la sola componente culinaria per affrontare i nodi cruciali dell'attualità ambientale. Attraverso il contributo di esperti e professionisti del settore, tra cui la chef Chiara Pavan, la tre giorni proporrà un confronto aperto sull'impatto del cambiamento climatico sulle attività produttive. "Si parlerà delle sfide per continuare a produrre cibo in questo contesto", ha sottolineato Varrella. "Quest'anno registriamo una drammaticità diffusa nell'agricoltura, sia di terra sia di mare. A livello

nazionale abbiamo affrontato grossi problemi legati alla siccità e all'innalzamento delle temperature delle acque. Sono questioni con cui dovremo abituarci a convivere".

L'innalzamento termico dei bacini sta già modificando la biodiversità locale. Nel Golfo della Spezia si registra da qualche anno la presenza della *Pinctada radiata*, un mollusco perlifero originario del Mar Rosso. "È una specie buona da mangiare e adatta alla produzione di perle", ha osservato Varrella. "Ne stiamo raccogliendo diversi esemplari, prendendo atto di una trasformazione in corso. I monitoraggi condotti con Enea e Smart bay Santa Teresa confermano che il mare in inverno risulta sempre meno freddo, permettendo l'adattamento di varie specie aliene".

Il programma integrerà i momenti di approfondimento scientifico con un calendario di iniziative aperte al pubblico, tra incontri, stand gastronomici, street food e laboratori. Attraverso il sito ufficiale della rassegna sarà possibile prenotare le visite guidate in battello e le escursioni agli impianti di coltivazione e al centro di depurazione molluschi, accompagnati dagli operatori del settore. "Vale la pena fermarsi tre giorni a Lerici: la comunità è pronta a offrire un'accoglienza completa tra conoscenza, ambiente e territorio", ha concluso Varrella.