

LE OSTRICHE

PERLE del MARE

LE OSTRICHE: IL VALORE AGGIUNTO all'interno del tuo MENU!



CONOSCIAMOLE MEGLIO

Tipologie di Ostriche commercializzate in Italia

Tipologie di allevamento

Tipologie di Ostriche Concave:

Fine e Fine de Claire, Special e Special de Claire, Grand Cru

Unità di misura delle Ostriche

Il concetto di freschezza

Ostrica Italia Tarbouriech

Ostrica Italia San Michele

Ostrica Italia Cristalda

Ostrica Special San Teodoro

Ostrica concava Tsarkaya

Ostrica concava Gillardeau

Ostrica Pleiade Poget

Ostrica Fine David Herve

Ostrica Regal Selection Or

CONOSCIAMOLE MEGLIO

TIPOLOGIE DI OSTRICHE COMMERCIALIZZATE IN ITALIA



L'ostrica Concava - *Crassostrea Gigas* - si riferisce all'Ostrica allevata nei migliori parchi Europei.



L'ostrica Piatta - *Ostrea Edulis* - comunemente chiamata Belon si riferisce all'Ostrica selvaggia Bretona che ha una stagionalità (ottobre-aprile) per la sua breve vitalità una volta raccolta e la sua sofferenza agli sbalzi di temperatura.

TIPOLOGIE DI ALLEVAMENTO



Metodo ancestrale cioè in orizzontale inserendo le Ostriche in apposite sacche e aspettando la marea Oceanica nei suoi momenti di bassa ed alta marea (metodo usato in quasi tutta la Francia ed Irlanda)



Metodo in sospensione cioè in verticale agganciando le Ostriche a delle corde sorrette a loro volta a pali di acciaio/legno (metodo usato in Italia e nelle zone lagunari)

Nelle Ostriche concave, da una decina d'anni, è stata introdotta una tecnica per scongiurare il crollo delle vendite estive e l'alta mortalità. Le Ostriche diventano così Triploidi mediante uno shock termico allo stato larvale che ne preserva la commercializzazione per 12 mesi all'anno evitando la produzione di "seme" o "latte" tipico del momento della riproduzione (in estate)

Non è un esperimento OGM bensì una semplice sterilizzazione dell'Ostrica.

In questo modo le Ostriche possono essere utilizzate, vendute e degustate per "4 stagioni".

TIPOLOGIE DI OSTRICHE CONCAVE



Fine o Fine de Claire

(se la produzione avviene nel territorio di Marennes D'Oleron)



Special o Special de Claire

(se la produzione avviene nel territorio di Marennes D'Oleron)



Gran Cru

FINE E FINE de CLAIRE



La *Fine* e' un'ostrica entry-level e viene allevata mediamente per un tempo di 24 mesi. La densità di allevamento è alta perché l'Ostricoltore che produce Fine tende a realizzare quantitativi enormi.

Fine = breve allevamento, alta densità, basso indice di riempimento
La Fine ha circa il 7% di IDP (proporzione in termini percentuali tra il frutto Sgocciolato ed il Cappame totale chiuso e pieno)

La Fine ci regala sentori vegetali, sensazioni iodate ed erbacee.

Il muscolo si riuscirà a bere con una masticazione pressoché inesistente. Ideale per aperitivi e consumi abbondanti.

SPECIAL E SPECIAL de CLAIRE



La *Special* e' un prodotto scelto e raffinato.

L'ostrica impiega circa 36 mesi per arrivare alla commercializzazione. In questo caso l'Ostricoltore si rivolge ad un mercato meno ampio e l'ostrica avrà dei gusti più eleganti e profondi.

Special = medio allevamento, media densità, medio/alto indice di riempimento.

La Special ha circa il 12% di IDP (proporzione in termini percentuali tra il frutto Sgocciolato ed il Cappame totale chiuso e pieno). La Special regala alla vista infiltrazioni di grasso e corpo generoso. Al palato è croccante e dolce con sentori spesso di nocciola. Ideale per degustazioni nei Plateau con crostacei e molluschi.

GRAN CRU



La *Gran Cru* rappresenta l'eccellenza dal punto di vista della forma e del gusto.

Impiega circa 4 anni per arrivare a maturazione ed ha forza e persistenza al palato.

Gran Cru = lungo allevamento, bassissima densità, alto indice di riempimento.

La Gran Cru ha circa il 18% di IDP (proporzione in termini percentuali tra il frutto Sgocciolato ed il Cappame totale chiuso e pieno)

La Gran Cru e' sovrastrutturata nelle carni ed il grasso risulta marezzato, stratificato.

Al palato offre persistenza e sentori terziari a volte di frutta fresca, altre di frutta secca.

Sono Ostriche da gustare singolarmente anche senza altri frutti di mare in accompagnamento viste le larghissime sensazioni che riescono a donare.

UNITA' DI MISURA DELLE OSTRICHE Le Ostriche vengono misurate in calibri :
🐚 nelle concave e' decrescente (da 0 a 5 cioè la più piccola)
🐚 nelle piatte e' crescente (da 0 a 00000 cioè le più grandi)

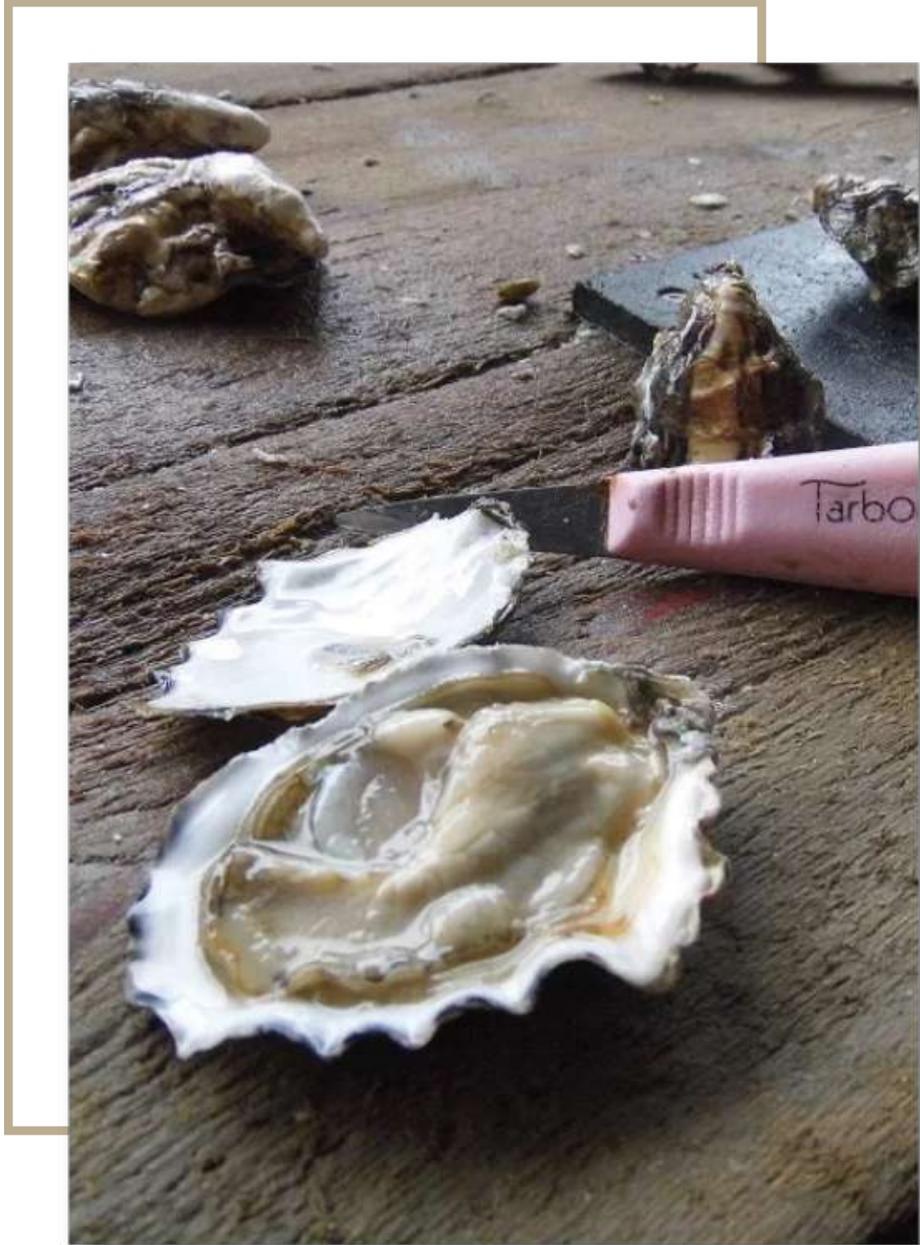
Le Ostriche si cibano di fitoplancton e dei nutrienti all'interno delle acque oceaniche e lagunari essendo dei filtri naturali (assumono e respingono 250 litri di acqua al giorno)

IL CONCETTO DI FRESCHEZZA Le Ostriche non sono Fresche o Non Fresche, possono essere vive o morte.
E' fuori da ogni ragionevole dubbio oramai che l'ostrica ha bisogno di una maturazione "fuori acqua" proprio per eliminare liquidi in eccesso e per assestarsi dopo i lunghi viaggi.

Da qui il concetto della FROLLATURA che avviene lasciando per qualche giorno le Ostriche all'interno della cassetta originale migliorando le prestazioni della stessa.

Una volta aperte le Ostriche, dovremo eliminare l'acqua al suo interno che è antagonista della delicatezza e della dolcezza. Anche la seconda acqua creatasi andrà tolta per assaporare unicamente il frutto in tutta la sua pienezza.

...e ora, non ti resta che provarle!





LA PERLA ROSA DEL DELTA



CURIOSITA'

La Perla del Delta (Tarbouriech Italia) è il perfetto connubio tra il savoir-faire francese e l'unicità della laguna di Scardovari, patrimonio Unesco e riserva della biosfera. La laguna offre il massimo degli elementi nutritivi ad un mollusco come l'ostrica. Le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde, che sono collegate ad un argano che le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree atlantiche sulle ostriche. Si ottiene così una conchiglia levigata e priva di parassiti, bianca, incredibilmente spessa e dura, con una madreperla interna che rasenta la perfezione. Al palato risulta dalle carni abbondanti, iodata, croccante. Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa.

DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	Alessio Greguoldo - Florent Tarbouriech
Zona provenienza	Sacca degli Scardovari
Tipo di territorio	Laguna
Durata	2 anni
Densità	30 ostriche per corda
Percentuale di riempimento	18 % minimo
Periodo	tutto l'anno







L'OSTRICA DEL GARGANO



CURIOSITA'

L'ostrica di San Michele nasce in Puglia, nella laguna di Varano, riserva naturale e parte integrante del Parco Nazionale del Gargano. Acque di categoria A e sorgenti sotterranee di acqua dolce, unite al caldo sole dello sperone d'Italia, garantiscono un ambiente perfetto per lo sviluppo armonico e potente di questi meravigliosi frutti. Il controllo della forma durante la crescita predispone lo spazio per ospitare un frutto importante. La conchiglia si presenta di forma dentellata, dura, madreperlata alla perfezione con bordi talvolta di rarissima madreperla nera. Il frutto è tra i più abbondanti mai visti, di impatto brevemente iodato ma che vira subito al dolce e alla complessità. Dapprima vegetale, poi con notevole persistenza di frutta secca e mineralità.

DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	Oyster Oasis – Consorzio dei Pescatori
Zona provenienza	Laguna di Varano - Parco Nazionale del Gargano
Tipo di territorio	Laguna
Durata	2 anni
Densità	30 ostriche per corda
Percentuale di riempimento	18 % minimo
Periodo	tutto l'anno







LA LEGGENDA DI UN AMORE



CURIOSITA'

La leggenda di quest'ostrica narra dell'amore tra il pescatore Pizzomunno e la bellissima Cristalda dai capelli color del sole. I due giovani si amavano perdutamente. Ogni giorno Pizzomunno usciva in mare con la sua barca e le sirene tentavano di ammaliarlo con il loro canto perché divenisse il loro re e il loro amante in cambio dell'immortalità, ma per il pescatore esisteva solo Cristalda. Una sera, mentre i due giovani erano sulla spiaggia, furono aggrediti dalle sirene che rapirono la ragazza e la trascinarono negli abissi del mare. Il giorno dopo ritrovarono Pizzomunno pietrificato dal dolore trasformato nel faraglione bianco che ancora oggi svetta a Vieste e porta il suo nome. Ogni cento anni Cristalda esce dal mare per raggiungere il suo amato e rivivere con lui una sola notte d'amore.

DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	Oyster Oasis – Consorzio dei Pescatori
Zona provenienza	Laguna di Varano - Parco Nazionale del Gargano
Tipo di territorio	Laguna
Durata	2 anni
Densità	30 ostriche per mq
Percentuale di riempimento	16 % minimo
Periodo	tutto l'anno





ostriche special
SAN TEODORO

COD. 501505*



**UN'ECCELLENZA
TRICOLORE**



CURIOSITA'

La Speciale di San Teodoro rappresenta l'eccellenza italiana nell'ostricoltura. Alessandro Gorla, produttore di grande professionalità e ammirato anche a livello internazionale, alleva le sue ostriche a ciclo completo (partendo dal seme) con grande sacrificio e dedizione con la metodologia delle lanterne, piccole gabbie fluttuanti contenenti le ostriche. La conchiglia è dura, resistente, la forma è omogenea a goccia, la madreperla è bianca e uniforme.

Le carni risultano molto abbondanti, croccanti, iodate ma la dolcezza risulterà poi avvolgente, con una persistenza vegetale e note di frutta secca. Complessa e gradevole allo stesso tempo.

DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	Compagnia Ostricola
Zona provenienza	Laguna di San Teodoro
Tipo di territorio	Laguna
Durata	3 anni
Densità	1 ostrica per mq
Percentuale di riempimento	18 % minimo
Periodo	Ottobre - Maggio



• IL CODICE SI RIFERISCE AD OSTRICHE DI CALIBRO 3. GLI ALTRI CALIBRI SONO SU ORDINAZIONE

LE OSTRICHE
perle
del
mare





CROCCANTE E SUCCOSA



CURIOSITA'

Più di un secolo fa, queste ostriche già partivano per San Pietroburgo per essere presentate sulle tavole degli Zar che le degustavano con caviale e vodka. Perciò i simboli della città di Cancale e quelli degli zar della Russia sono stati messi insieme sotto la stessa araldica. L'araldica di Cancale riposa sul torso dell'aquila imperiale della Russia. Da allora le ostriche Tsarskaya continuano ad essere coltivate ed affinate dagli stessi produttori che tramandando il saper fare di generazione in generazione. Hanno portato fino ai giorni nostri questo prodotto unico dal gusto irripetibile. Medaglia d'oro per 4 anni consecutivi.

DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	Parc St Kerber
Zona provenienza	Bretagna
Tipo di territorio	baia protetta
Durata	3 anni
Densità	medio - bassa
Percentuale di riempimento	13 % minimo
Periodo	tutto l'anno







L'EQUILIBRIO TRA SAPIDITÀ E DOLCEZZA



CURIOSITÀ

La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricoltura francese, il suo prodotto è considerato il "Dom Perignon" delle ostriche. L'azienda, a conduzione familiare, è situata a Marennes Oléron, da oltre 100 anni produce e seleziona una delle ostriche più richieste dagli chef di tutta Europa. Le ostriche Gillardeau sono facilmente riconoscibili: su ogni ostrica è impressa a laser una "G", simbolo di originalità e unicità del prodotto.

La carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere. La carnosità sposa la tenerezza, l'elegante persistenza conclude un capolavoro dell'ostricoltura.

DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	Maison Gillardeau
Zona provenienza	Marennes Oleron
Tipo di territorio	baia protetta
Durata	3 anni
Densità	bassa
Percentuale di riempimento	15 % minimo
Periodo	tutto l'anno







MEDAGLIA D'ORO

CURIOSITA'

La Speciale "Pleaide Poget" è sicuramente una delle ostriche più rinomate di Francia, già plurimedagliata a Parigi. Thierry Poget, esperto ed appassionato ostricoltore, forgia le sue ostriche dapprima per 24 mesi in mare nella Charente Maritime per poi trasferirle per ancora un anno nella ricchissime acque di Utah Beach, in Normandia. Sarà lì che acquisiranno le loro caratteristiche più importanti. Successivamente verrà riportata di nuovo in Charente Maritime per concludere il suo ciclo di affinamento in claire. La conchiglia si presenta spessissima, dura, madreperlata omogeneamente. È un'ostrica che fa dell'equilibrio il suo punto di forza. In bocca è croccante e compatta, con un equilibrio di sapidità, persistenza aromatica vegetale e dolcezza non invadente.

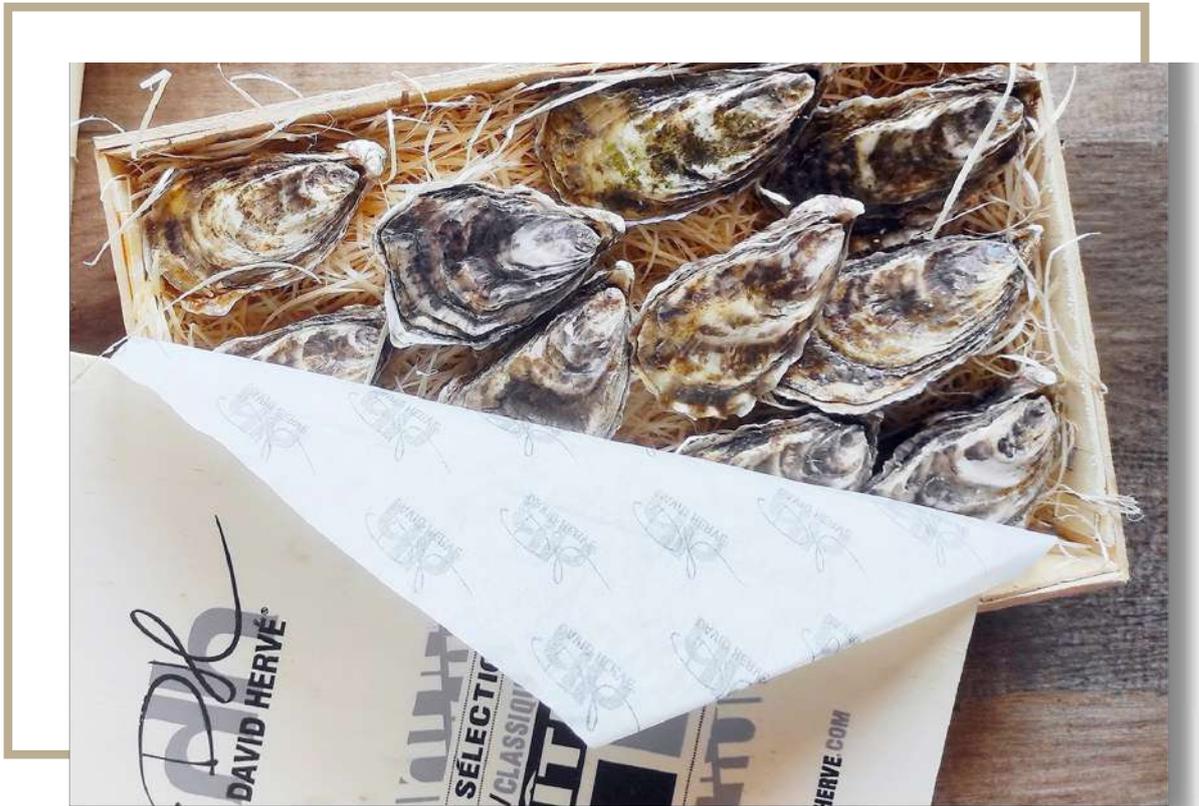
Una grande ostrica.



DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	Thierry Poget
Zona provenienza	Normandia / Marennes Oleron
Tipo di territorio	baia protetta/Clairens
Durata	3 anni
Densità	bassa
Percentuale di riempimento	16 % minimo
Periodo	tutto l'anno





ostriche
FINE "DAVID HERVE"
COD. 501510



**UN GRANDE
CLASSICO**



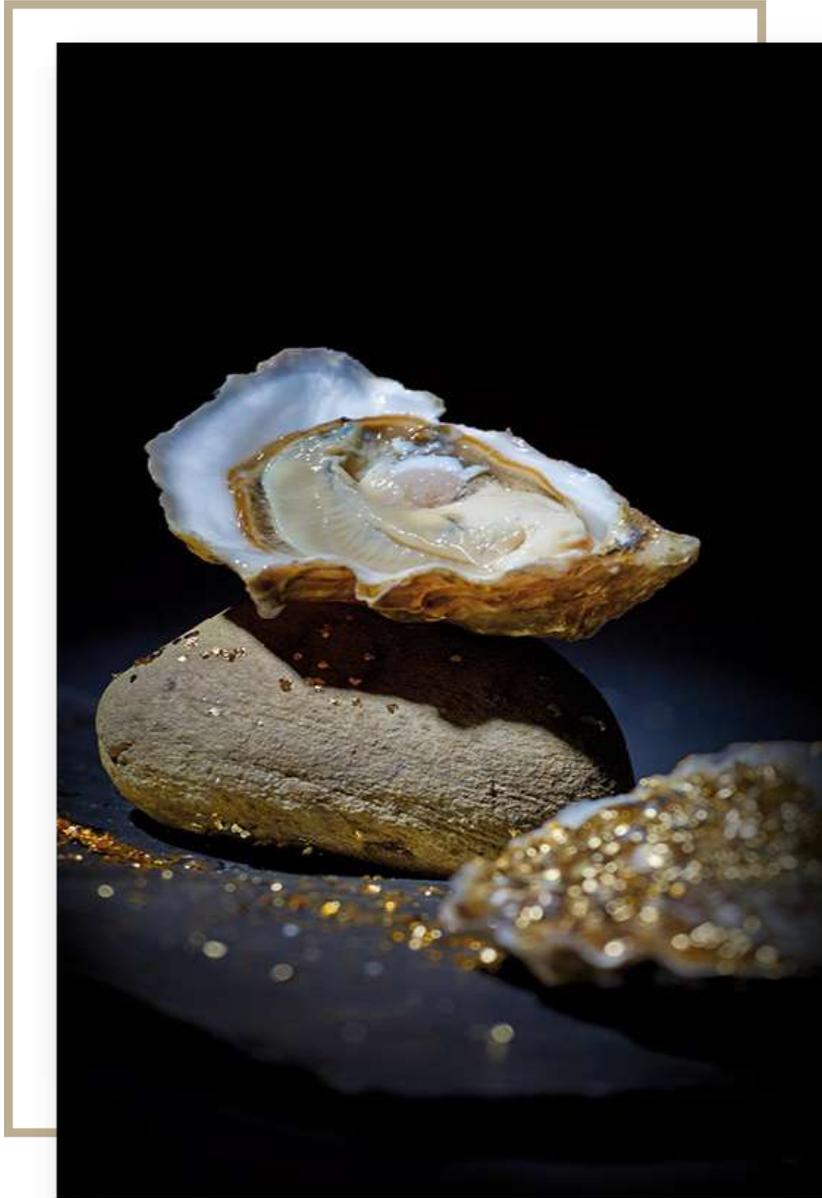
CURIOSITA'

La Fine David Herve è oramai un classico dei plateaux di frutti di mare. Passa 28 mesi nei parchi in mare a Ronce Les Bains. Successivamente passerà 4 mesi di affinamento in claire. La densità è medio-bassa ed è volta ad ottenere una particolarità: frutto non troppo magro ma gusto fortemente iodato. La sua conchiglia è ben formata e resistente, degna di una grande fine. È croccante, dalle carni generose, ricca di iodio, vegetale. Rispecchia perfettamente il territorio dal quale proviene.

DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	David Herve
Zona provenienza	Marennes Oleron
Tipo di territorio	pleine mer (mare aperto)/Claire
Durata	28 mesi / 4 mesi
Densità	20 ostriche / m2
Percentuale di riempimento	14/18 % minimo
Periodo	tutto l'anno





ostriche REGAL SELECTION OR

COD. 501503*



LA REGINA DELLE OSTRICHE



CURIOSITA'

La Regal selection OR è l'eccellenza dell'eccellenza. È la selezione delle più belle Ostra Regal, con indice di carnosità più elevato, minimo al 18%. Una pepita d'oro. L'ostrica viene allevata su tavole in poche, metodo largamente usato in Francia. Passa i suoi primi 24 mesi di vita a Westport nella Clew Bay, nel nord dell'Irlanda, dove grazie ad un apporto consistente di fitoplancton e ad una densità di 1 ostrica / m², raggiunge un indice di riempimento della conchiglia elevatissimo già nei primi mesi di permanenza. Successivamente viene trasferita per gli ultimi 12 mesi a Wexford nel sud dell'Irlanda sulla foce del fiume Slaney, dove l'apporto di acqua dolce del fiume le dona le caratteristiche che la rendono unica del suo genere. La carnosità del frutto raggiunge livelli estremi. La conchiglia prende le sembianze di una goccia d'acqua e grazie al tempo e alle acque fredde d'Irlanda, si irrobustisce e la sua madreperla diventa spessa, bianchissima. Il gusto è fortemente zuccherato e la consistenza è cremosa. La sua persistenza minerale al palato prolunga il piacere e la rende ideale per abbinamenti insoliti. L'oro alimentare applicato certifica il grande valore di questo prodotto.

DATI TECNICI

Specie scientifica	<i>Crassostrea Gigas</i>
Produttore	Pascal Boutrais
Zona provenienza	Bannow bay
Tipo di territorio	Baia protetta
Durata	4 anni
Densità	1 ostrica per mq
Percentuale di riempimento	18 % minimo
Periodo	tutto l'anno



Venerata da tutti gli amanti del buon cibo, l'ostrica può essere gustata cruda, così com'è oppure cucinata in tanti modi diversi. Infatti si può esaltare questo delizioso mollusco con una frittura, un gratin, un'insalata piccante (scottando le ostriche) oppure come condimento di un risotto e di un bel piatto di pasta.

Ma forse il modo migliore per gustare l'ostrica è mangiarla cruda, al naturale oppure con un pizzico di pepe, limone o vinaigrette allo scalogno. Un piacere nel piacere rappresenta infine l'abbinamento ostriche e vino, troppo frettolosamente liquidato sotto il segno dello champagne.

In realtà ci sono vini molto più indicati: in generale è consigliabile un bianco non troppo alcolico e acido, di medio corpo e con una bella intensità gusto-olfattiva.

LE OSTRICHE
perle
del
mare



PERLE del MARE
la nostra selezione di *Ostriche*

Per maggiori informazioni
contatta il tuo Agente di fiducia

CANCELLONI FOOD SERVICE SPA

per info:
☎ +39 075 847771
info@cancelloni.it