

GUIDA Ostriche

calibro, varietà e come gustarle





CALIBRO

Il calibro è l'unità di misura dell'ostrica e al contrario di ciò che si crede generalmente, il calibro non è definito dalla taglia, ma dal peso. Le norme cambiano leggermente a secondo che si tratta di concave o di piatte.

Per le ostriche concave

il calibro va da 5 a 0. Più il numero è piccolo, più l'ostrica è grande. Un calibro 5 corrisponde ad un'ostrica tra i 30 g e i 45 g, un calibro 0 corrisponde ad un'ostrica di oltre 150g.

Le ostriche piatte

vengono normalmente misurate in calibri che vanno dallo 0 (80-90 g) allo 000 (100-140g).

II ITALIA



OSTRICA CONCAVA

MAMER

Croccante e con retrogusto armonioso, l'ostrica italiana con un eccellente tasso di carnosità. Il suo nome ne valorizza la provenienza, "Mamér" in dialetto sardo significa "Il mio mare".

n° 3 calibro

OSTRICA CONCAVA

LUCREZIA

Un'ostrica dal carattere nobile, ispirata a una figura controversa e intrigante che le conferisce particolarità ed eleganza. Lucrezia Borgia, donna dalle mille sfumature e simbolo di femminilità e piaceri nascosti, era solita indossare perle abbinate ad abiti color vermiglio. Caratteristiche che l'hanno resa la musa ispiratrice di questo giolello del mare. Così, in una Valle tra Estensi e Spina, dopo un'attenta e scrupolosa ricerca durata tre anni, nasce la Lucrezia: l'ostrica dell'Emilia Romagna.

n° 3 calibro

II ITALIA



FRANCIA



OSTRICA CONCAVA

SPECIALE BELONOR

La famosa ostrica piatta della Francia prende il nome dal fiume in cui è allevata. Raggiunge la maturità nelle acque profonde di questo affluente, caratterizzate da un mix di acqua salata e dolce che le attribuisce un tipico sapore di nocciola. Inoltre l'ostrica piatta Belonor viene bagnata con spray alimentare di vero oro.

n° 3 calibro

II ITALIA



OSTRICA CONCAVA

SANDALIA

Allevata in acque premiate con 6 bandiere blu dalla Foundation for Environmental Education. Il suo sapido gusto iniziale lascia ben presto spazio alla dolcezza della mandoria e della nocciola per finire con un armonioso retrogusto metallico e zuccherino.

nº 3/4 calibro

OSTRICA CONCAVA

LA PERLA DEL SALENTO

La Perla del Salento è un'ostrica di primissima scelta proventiente dalla Francia, dalle ottime qualità sensoriali, acquisite nella Baia di Castro. È proprio qui, infatti, in uno specchio acqueo ricco di ossigeno, sali minerali e nutrimento, che questo mollusco viene affinato. Il gusto dolce e raffinato e la polpa carnosa restituiscono al palato l'essenza dell'Adriatico.

nº 2 calibro

II ITALIA



II ITALIA



OSTRICA CONCAVA

DELICATA DI SARDEGNA

Nella costa nord della Sardegna precisamente a porto pozzo, vi è un fiordo acqueo situato in un contesto naturalistico di altissimo livello. Quest'ostrica si presenta con un guscio che va dal bianco panna al nero passando da varie tonalità di bruno. L'esame gustativo mette in evidenza la giusta carnosità del corpo, donandole un gusto iniziale sapido che lascia spazio alla piacevolezza della mandoria e la nocciola finendo con una sensazione metallica e zuccherina che lascia il palato in armonia. Equilibrio tra sapidità e dolcezza.

nº 3 calibro

IRLANDA



OSTRICA CONCAVA

SPECIAL UMAMI

Saporita, dolce ma leggermente sapida, cremosa e raffinata. L'effetto umami, che deriva dalla combinazione di alghe marine, fermentazione naturale e aminoacidi , è presente in questa ostrica, nota per il suo altissimo contenuto di proteine. All'interno di vasche controllate da un sistema di filtrazione biologico, viene utilizzata una dieta sofisticata di alghe. Un metodo di perfezionamento che permette all'ostrica Umami di entrare di diritto nell'elenco dei grandi nomi della gastronomia, insieme allo champagne Dom Pérignon, al prosciutto Pata Negra, al manzo Wagyu e tanti altri.

nº 3 calibro

OSTRICA CONCAVA

PRIEUR

Una tecnica utilizzata, su cui si basa la coltivazione delle ostriche Prieur, consiste nel sollevare e abbassare le corde di ostriche a una velocità che varia da 12 a 48 ore a seconda della stagione, questa tecnica consente di controllare e controllare la crescita dell'ostrica e ottenere un tasso di riempimento eccezionale.

nº 3 calibro

II IRLANDA



IRLANDA



OSTRICA CONCAVA

FARFALLINA COCOLLOS

Originaria dell'Irlanda del Nord, ha un gusto dolce e parzialmente iodato. Lavorata da generazioni con dedizione e competenza, nonostante il suo piccolo calibro presenta un indice di carne del 14%.

n° 5 calibro

IRLANDA



OSTRICA CONCAVA

LOUET FEISSER

Nel meraviglioso fiordo di Carlingford, grazie all'alternanza delle alte maree e delle acque fresche dei torrenti che vi confluiscono, nasce un'ostrica dal gusto delicato con carni morbide, abbondanti e parzialmente lodate. Negli anni ha ottenuto riconoscimenti di qualità dalla nota organizzazione GREAT TASTE.

n° 3 calibro

OSTRICA CONCAVA

COCOLLOS

Un'ostrica di alta gamma, apprezzata dagli Chef dei ristoranti stellati di tutto il mondo. Particolarmente doice, questa ostrica comincia il suo ciclo di vita in Irlanda, sfruttando i nutrienti dell'Oceano Atlantico portati dalla corrente del Golfo e quelli dell'acqua pura dei fiumi; successivamente viene affinata in Francia, dove conclude il ciclo di maturazione. La sua carne morbida e abbondante, parzialmente iodata, è in grado di conquistare anche i palati più esigenti.

n° 3 calibro





IRLANDA



OSTRICA CONCAVA

CESAR

Ouesta ostrica fa parte di una speciale selezione voluta dall'ostricoltore Jacques Cocollos, e la suddetta varietà è stata scelta perché ritenuta un'autentica Special a giudicare dall'importante tasso di carnosità all'interno del guscio. La zona di coltivazione, tra le suggestive baie irlandesi, è un'area ricca di storie da raccontare, da generazioni i produttori popolano l'area allevando un prodotto molto amato e di assoluta qualità. Quest'ostrica ha un gusto davvero particolare: piacevolmente saporita al palato, dolce e allo stesso tempo carnosa e croccante.

nº 3 calibro



OSTRICA CONCAVA

SPECIALES KRISTALE

È un prodotto di incredibile pregio, allevata dalla famiglia K'Dual, ostricoltori da generazioni. L'Oceano e le sue acque che bagnano le coste di Gouville – Sur- Mer in Normandia rappresentano la casa di un'ostrica unica nel suo genere. Grazie al metodo di allevamento con le ceste basculanti questa selezione presenta un guscio levigato e pulito con sfumature intense. La madreperla contiene una polpa carnosa con connotazioni scure del mantello. Si potrebbe dire che il gusto ricorda un sapore molto minerale e boschivo, la sapidità è immediatamente percepibile ma perfettamente bilanciata da note zuccherine.

nº 3 calibro

OSTRICA CONCAVA

KYS ETOILE

L'ostrica super speciale l'"Etoile" si caratterizza per una carne ferma e un tasso di riempimento molto elevato. È croccante e dolce. Il muscolo è eccezionalmente sviluppato il profumo assomiglia a quello dell'alga Nori e il colore a quello dell'oro.

nº 3 calibro

II FRANCIA



IRLANDA



OSTRICA CONCAVA

TIA MARAA

Un'ostrica tipicamente irlandese, nasce da un progetto nuovo ed ha già ha ottenuto la certificazione IQO (Irish Quality Oyster). Color crema, gusto lodato estremamente delicato, è caratterizzata da un sapore dolce di nocciola con un finale zuccherino.

nº 2 calibro



OSTRICA CONCAVA

ROUMEGOUS

L'ultimo arrivo di casa Roumegous, eccellenza del rinomato Cafè de Turin di Nizza. Il **perfetto equilibrio** tra **salinità e dolcezza** le conferisce un **delicato gusto agrodolce**.

n° 3/4 calibro

OSTRICA CONCAVA

SPECIAL KYS

L' ostrica speciale KYS è caratterizzata da una **polpa soda e doice. lodata**, questa ostrica bretone si distingue per la sua base larga, madreperla bianca ed una **persistenza inimitabile in bocca**.

n° 2 calibro

II FRANCIA



FRANCIA



OSTRICA CONCAVA

GILLARDEAU

Da 110 anni la famiglia Gillardeau si impegna a portare sul mercato un'ostrica **raffinata dalle qualità estremamente delicate**, dolce e salata al punto giusto.

n° 2/3/4 calibro

OSTRICA CONCAVA

POUSSE EN CLAIRE

Un'ostrica sinonimo d'eccellenza, emblema dell'ostricoltura della Nuova Aquitania, una delle regioni con maggior vocazione eno-gastronomica. La caratteristica di questo prodotto è la "semina della singola ostrica che avviene in primavera quando pesa solo 30 grammi, con una densità di soli 2 massimo 5 ostriche per metro quadro. La bassa densità di allevamento, consente loro di crescere esponenzialmente e diventare estremamente carnosa in soli 5/6 mesi.

Dal gusto dolce e irresistibilmente croccante.

nº 2 calibro

II FRANCIA



FRANCIA



OSTRICA CONCAVA

ROUMEGOUS ROYALE

L'ostrica Roumégous Royal è un'ostrica concava che viene allevata in mare per 26/28 mesi e poi trasferita nelle claire per la fase di affinamento di 2/4 mesi.

L'affinamento avviene in bacini argillosi poco profondi che gli permettono di acquisire una qualità di guscio superiore. Ed è proprio in questa fase che l'ostrica aggiunge al suo sapore marino il delicato sentore di terra con lievi note metalliche. Retrogusto di frutta secca, con dolcezza sempre più persistente con il protrarsi della masticazione. Al naso si percepisce il sentore di iodio, che ricorda il mare. La conchiglia è madreperlata all'interno in maniera omogenea e senza difetti. Frutto molto pieno con colore crema, avorio con riflessi verdi nell'intervalvare.

nº 2 calibro





OSTRICA CONCAVA

DIAMANTOR

Prodotto di altissima qualità e bagnato con spray alimentare di vero oro 22 carati. Viene allevata in Francia, nelle limpide acque della Bretagna del Sud, precisamente nella Baia di Quiberon. Parliamo nello specifico di un Ostrica naturale, con almeno 6 mesi di affinaggio in ceste australiane, il che le permette di crescere e sviluppare un frutto dolce e corposo oltre a dare alle valve un gradevole aspetto liscio e delicato.

n° 2 calibro

OSTRICA CONCAVA

TRESOR

Sono ostriche naturali che crescono per più di 36 mesi nelle 'poches' (sacche) della costa bretone. Questa costa è caratterizzata da bassa marea e per questa ragione, le Trèsor vivono fuori dall'acqua anche diverse ore al giorno. Il loro sapore richiama il mar bretone. Le Trèsor acquisiscono il sapore grazie al sale, alla temperatura dell'acqua, alla natura del fondale, alla larghezza delle maree e alla potenza delle correnti marine.

nº 3 calibro



FRANCIA

FRANCIA



OSTRICA CONCAVA

TENTATION

Carnosa, dolce e croccante, accompagnata da un peculiare sapore di mandoria. Viene allevata per un periodo di tre anni nelle acque della Manica, caratterizzate da plancton molto ricco che conferisce all'ostrica un gusto deciso e lodato.

n° 3 calibro



OSTRICA CONCAVA

PRINCESA DE SETUBAL

Denominata la Principessa, il suo nome ha origine dalla modalità di allevamento: durante i due anni che occorrono per la crescita, le ceste con piccole quantità di ostriche vengono posizionate al centro della riserva naturale dell'Estuario del Sado, ricco di plancton. Presenta carni dal gusto dolce.

n° 3 calibro

OSTRICA CONCAVA

USTRA BELA

Il tipo di allevamento 'a sospensione" che la caratterizza, le permette non solo di rinforzarsi e resistere al sole, ma anche di sviluppare un particolare callo al suo interno, con polpa abbondante e molto carnosa. Indicata per gli amanti dei sapori forti. Presenta un gusto intenso e perseverante, particolarmente salato, che descrive esattamente la sua zona di allevamento: una delle più grandi lagune del mar Mediterraneo nel sud della Francia.

n° 2/3 calibro





FRANCIA



OSTRICA CONCAVA

PASCAL HAMEL

Carne soda e compatta.

Guscio caratterizzato dalla malleabilità grazie allo spazio presente nelle vasche che ne agevola il movimento e gli permette di aprirsi per filtrare numerosi microrganismi.

n° 2/3 calibro



OSTRICA CONCAVA

DIVINE

Considerata uno dei prodotti di punta nel mercato delle ostriche di lusso, allevata nei migliori parchi della costa francese: gusto straordinario, guscio tondo, carne bianca e soda. Giudicata un prodotto d'eccellenza dai più importanti consulenti gastronomici.

nº 4 calibro

OSTRICA CONCAVA

PERLE DELL'IMPERATRICE

Prodotto tipico del bacino dell'Arcachon, questa ostrica presenta una conchiglia molto spessa, lavorata con una madreperla bianchissima. All'assaggio risulta croccante, iodata all'inizio ma poi subito dolce, con una vegetalità persistente che evoca sentori di frutta secca. Caratteristiche che rendono la Perla Imperatrice un'ostrica dalla grande personalità.

n° 3 calibro





II FRANCIA



OSTRICA CONCAVA

LE GALL PREMIUM

Il fiore all'occhiello della famiglia Le Gall. Un prodotto eccezionale, allevato nella baia di Plougastel a Porz ar Loc'h, dove la sua crescita viene costantemente monitorata per tenerla al riparo dalle forti tempeste. In questo modo, dopo 3 anni vengono selezionate le ostriche dalla forma migliore direttamente dalle ceste, per poi essere spostate nella parte più vicina alla costa. Il periodo di maturazione dura 1 anno e dopo 4 anni di meticoloso lavoro e pazienza, potremo goderci un prodotto unico per gusto e qualità. Questo perché, spostando le ostriche a riva, avranno un maggior apporto di acqua dolce derivante dai fiumi che sfociano nella zona. Grazie a livello della marea che ne limita la crescita del guscio si sviluppa una carne più abbondante e un callo resistente. Il sapore è iodato e rimanderà subito al mare.

nº 3 calibro



OSTRICA CONCAVA

JOSEPHINE

Eccezionale **croccantezza del muscolo, morbidezza perfetta, gusto rotondo** con **salinità armoniosa**: un prodotto allevato in mare aperto ed intriso del gusto della terra.

n° 2 calibro

OSTRICA CONCAVA

LOUIS DES ROIS

Il gioiello della famiglia Cocollos: caratterizzata da inconfondibili **note dolci e fruttate** e da **carni molto morbide**, **parzialmente iodata**.

n° 3 calibro





FRANCIA



OSTRICA CONCAVA

TSARSKAYA

Apprezzata dagli zar di Russia, che già un secolo fa amavano degustarla con caviale e vodka. Originaria di Cancale, un borgo famoso per gli allevamenti di ostriche già dai tempi dei Romani. Offre al palato un perfetto equilibrio tra dolce e salato, un gusto unico che le ha consentito di conseguire la medaglia d'oro per quattro anni consecutivi al Concours Général Agricole de Paris.

n° 2 calibro