

Vi piacciono le ostriche? A me sì, soprattutto se sono accompagnate da un buon vino.

L'ostrica è un mollusco che filtra l'acqua del mare trattenendo il placton vegetale e materiale organico in sospensione. La sua conchiglia di calcite, possiede due valve disuguali, quella inferiore più grande ed incavata rispetto al guscio superiore, ricoperte di lamelle squamose e tenute unite da una sorta di cerniera.

le ostriche, un generoso frutto del mare che è meglio consumare durante i mesi freddi, da settembre ad aprile.

Molluschi bivalvi, vivono in tutti i mari del Mondo, a bassa profondità, abbarbicate a qualcosa di solido. Alcuni tipi di ostriche, soprattutto quelle di mari orientali producono perle, che raramente si trovano anche nel bacino mediterraneo.

Solo in Europa esistono più di 200 tipologie di ostriche, abbondano principalmente come prodotto di allevamento in zone dalle acque calme e non troppo saline. Se per tutti i pesci e i molluschi si apprezzano maggiormente gli esemplari selvatici, per le ostriche è decisamente il contrario. Il mollusco allevato nelle zone strategiche offre un gusto migliore e completo. Il mare che vanta le migliori ostriche, che rasentano la perfezione gastronomica, è l'Atlantico dell'area francese, in particolare parte della Bretagna e del Merennes-Oléron. Altre zone si trovano in Aquitania, Normandia, Corsica. Ognuna di queste aree offre un'ostrica dal sapore sempre diverso, in quanto la condizione del mare (salinità, movimento delle acqua, presenza di plancton) ne perfeziona il gusto.

Ostriche: cenni storici.

Le prime notizie sulle ostriche risalgono ai greci che le utilizzavano per ricavarne monili preziosi e moneta di scambio dopo averne apprezzata la bontà a tavola; pare che le ostriche venissero cotte nel miele, a cui veniva addizionato vino e spezie per ottenerne una vera leccornia.

Le stesse trovarono ampio spazio anche nelle descrizioni di Plinio:

“Le ostriche del Mar di Marmara sono già più grosse di quelle di Lucrino, più dolci di quelle della Bretagna, più gustose di quelle di Medoc, più piccanti di quelle di Efeso, più piene di quelle spagnole... più bianche di quelle del Circeo; di quest’ultime è assodato che non ve ne sono di più dolci o più tenere”.

Anche la leggenda sul loro potere afrodisiaco ha origini greche: Venere emerse dagli oceani a dorso di un’ostrica e diede in seguito i natali a Eros, Dio dell'amore.

E che dire poi dell'ostracismo? Parola derivante dal greco ostrakismós che puniva con un esilio temporaneo di 10 anni, dopo una votazione in cui il nome dell'individuo da ostracizzare doveva essere scritto su una conchiglia, detta appunto ostraka. Anche gli Imperatori romani tenevano in gran conto il consumo di ostriche, mandando gli schiavi in Bretagna per approvvigionarsi del mollusco tanto pregiato; così appassionati da distinguere le diverse impercettibili sfumature di profumo e di sapore tra un esemplare e l’altro; proprio in quel tempo iniziò a diffondersi la fama del potere afrodisiaco dell'ostrica.

Fino alla metà del XV sec. non si trovano specifiche tracce sulle virtù afrodisiache delle ostriche, poi Michele Savonarola, probabilmente a causa della voluttuosità che provocavano e la forma che avevano (simile agli organi genitali), mise in guardia contro gli “istinti lussuriosi scatenati da questi molluschi”.

Al duca Niccolò III d’Este che gli chiedeva delucidazioni sulle proprietà speciali delle ostriche, il famoso medico rispose: “per far quell’atto ci vuole spirito e caldo che dal cuore viene, così come ci vuole la farina per fare il pane”, volendo dire che i cibi afrodisiaci non servivano molto se l’organismo non era idoneo. Nella stessa epoca il Platina esponeva la tesi: “le ostriche sono fortemente afrodisiache e come tali molto apprezzate dai ricchi e dai lussuriosi”.

L’affermazione del Sacchi trovò pieno appoggio decenni dopo dall’illustre medico Baldassarre Pisanelli, il quale raccomandava di degustarle fresche nei mesi con la erre.

L'ostrica è certamente uno dei primi organismi marini ad essere stati allevati dall’uomo.

Fu di un certo Sergius Orata, romano di oltre 2.000 anni fa, l'idea di immagazzinare ed allevare ostriche in incubatoi nell'area della Gironda, in particolare in Normandia e Bretagna.

Gli antichi Romani conservavano le ostriche in profonde buche scavate nel terreno, dopo averle avvolte con paglia e ricoperte con uno strato di neve che veniva portata dai monti degli Appennini.

Nel Medio Evo continua la sua popolarità, ma nel “700” con Casanova l'ostrica raggiunge il massimo della fama come nobile afrodisiaco: per Casanova l'ostrica è come un bacio. Si dice che il famoso Giacomo fosse solito consumarne dodici dozzine prima delle sue epiche imprese.

Egli fu uno dei migliori interpreti di questi gesti lascivi, e nelle pagine delle sue memorie leggiamo d'incontri amorosi dove le ostriche rappresentano un cibo da seduzione: “per puro caso, un'ostrica che stavo per mettere in bocca ad Emilia sdruciolò fuori dal guscio e le cadde sul seno. La ragazza fece il gesto di raccogliarla con le dita, ma io glielo impedii, reclamando il diritto di sbottonarle il corpetto per raccogliarla con le labbra nel fondo in cui era caduta”.

Le ostriche nei secoli passati venivano semplicemente raccolte senza criterio, in modo caotico, andando a saccheggiare le riserve e i banchi naturali finchè nel 1755 il Parlamento della Bretagna fu costretto a porre dei severi divieti e iniziare una lenta politica di regolamentazione per evitare il totale depauperamento delle coste.

Nel 1860 Victor Coste ebbe l'incarico da Napoleone III di studiare sistemi di piscicoltura, nacquero così i primi parchi e le prime concessioni per Ostricoltura.

Attualmente grazie alla rapidità dei mezzi di trasporto e all'efficienza dei mezzi di stoccaggio, che consentono una conservazione ottimale, il consumo di Ostriche avviene con regolarità in tutti i mesi dell'anno, anche d'estate, ponendo fine in tal modo al detto:

No Ostrica nei mesi senza “R”.

**Specie e Classificazione.**

Esistono numerose specie di ostriche, *Ostrea Megadon*, *Ostrea Cristata*, *Ostrea Equestris* ma, per quanto di nostro interesse

focalizzeremo l'attenzione sulle due specie le più consumate e commercializzate: *Ostrea Edulis* e *Crassostrea Gibas*.

La prima comunemente detta ostrica piatta, specie autoctona, ha forma rotondeggiante, irregolare, con superficie rugosa, ricoperta di lamelle ondulate, inequivalve, la valva destra è piatta e squamosa, la valva sinistra, con la quale il mollusco è attaccato alla roccia, è invece concava.

La seconda, chiamata ostrica concava, si presenta appunto in forma concava ed allungata, originaria del Giappone, grazie alla sua rapida crescita e alla sua grande facilità di adattamento a diversi ambienti, "l'ostrica concava del Pacifico" è oggi l'ostrica più coltivata al mondo, e in particolare in Europa.

In virtù della loro dimensione e del peso le ostriche si dividono per calibro.

Anche in questo caso la suddivisione differisce, per le piatte si parte da un calibro 0, la più piccola, 80/90 gr. circa per arrivare ad una 00000, poi la pied de chaval, ostriche che possono raggiungere i 200/250 gr. ed oltre; per le concave si parte dalle n. 5, le più piccole per salire fino alla 0 la più grande.

La Francia è il maggior produttore (più di 120.000 tonnellate all'anno) e consumatore di Ostriche della Terra.

Le Ostriche con allevamento naturale si raccolgono, nei mesi (più freschi/freddi) con la lettera "r" ("Gennaio" in Francese si dice "Janvier"), da Maggio ad Agosto invece, le Ostriche sono più lattiginose, infatti è il loro periodo di riproduzione.

## Ostriche: un breve identikit.

### Francia

Il mare che può vantare le migliori ostriche è l'Atlantico dell'area francese, soprattutto in Bretagna e nel Merennes-Oléron. Le altre zone in cui le ostriche francesi raggiungono altissimi livelli sono:

- Aquitania
- Normandia
- Corsica

- Linguadoca
- Vandea

Riassumendo in commercio si possono facilmente reperire 2 tipi di ostriche francesi:

1. Le ostriche piatte: sono in assoluto le più pregiate, hanno una forma quasi rotonda, ed un diametro massimo di 10 cm. Sono caratterizzate da un gusto intenso ma al contempo delicato. Questi pregiati molluschi si possono suddividere in 2 ulteriori sottospecie a seconda della zona di allevamento:
  - La Bèlon, caratterizzata da carni bianche e che vive in un'area dove l'acqua di mare si mescola alla foce del fiume.
  - La Marenne, dotata di una carne estremamente particolare, dal colore verdastro dovuto alla presenza di una particolare alga blu nei bacini dove viene allevata.
2. Ostriche concave: di forma più allungata e bombate, sono molto più diffuse in quanto crescono con minori difficoltà e più velocemente. Possono risultare meno raffinate al palato perché hanno una salinità più spiccata ed un sapore più marcato. Spesso però sono molto carnose, virtù molto apprezzata. Le ostriche francesi concave si classificano in:
  - Fines: affinate almeno 1 mese in mare aperto (20 ostriche/mq)
  - Spéciales: affinate almeno 2 mesi in mare aperto (10 ostriche/mq)
  - Pousse: affinate 4-8 mesi in mare aperto (5 ostriche/mq)

Queste ostriche, se affinate in classici bacini di acqua dolce poco profondi e argillosi prendono il nome di “De Claire”.

Se affinate nei bacini con presenza dell'alga blu prendono il nome di “Vert”.

Le ostriche sono molluschi filtratori, ossia filtrano l'acqua di mare in cui crescono per catturare le particelle necessarie alla loro alimentazione e l'ossigeno per respirare.

Si nutrono quindi esclusivamente degli elementi contenuti nell'acqua dove si sviluppano, e dalle caratteristiche di quest'ultima derivano le loro qualità organolettiche distintive.

Questi molluschi vengono messi in commercio non prima di avere

compiuto 4 anni di età, e nel frattempo, proprio come il vino, subiscono un lungo “affinamento” (in questo caso in acqua e non in botte).

Le ostriche possono essere affinate:

- In mare aperto: in questo caso accentueranno il loro gusto salino.
- In bacini di affinamento (detti claires): in questo caso perderanno intensità a favore di un sapore più dolce e delicato.
- 
- Il tipo e il tempo di affinamento, e la densità della coltura (quante ostriche per mq), determineranno le principali caratteristiche delle ostriche francesi, e così il loro prezzo.
- 

#### OSTRICHE FRANCESI: ALCUNE ECCELLENZE.

Tra le ostriche francesi più rinomate possiamo individuare quelle che provengono

Dalla Bretagna:

- L’Ostrica di Cancale: allevata davanti a Mont Saint-Michel, beneficia di una delle maree più forti del mondo. Il flusso e reflusso dell’acqua è così importante che assicura una perfetta ossigenazione ai molluschi, ed un continuo rinnovo del plancton. Quest’ostrica ha un sapore salato ed una polpa morbida e compatta. Le ostriche di Cancale furono le più apprezzate non solo dai re di Francia, ma anche dai loro nemici rivoluzionari, come Robespierre e Danton.
- Ostrica Tsarskaya: come suggerisce il nome, era la preferita degli Zar. Il suo profumo iodato, la sua consistenza carnosa ed il suo sapore dolce la resero la preferita dei potenti.
- Belon du Belon: è un’ostrica piatta estremamente delicata e ricercata, che trae beneficio dall’incontro dell’acqua di mare con quella dolce proveniente dalle sorgenti bretoni: una vera delizia.
- Dalla Normandia, perfetto habitat per ostriche carnose e ricchissime di iodio, provengono:
- L’Ostrica Speciale di Isigny: ha un gusto dolce e persistente e dalla carnosità unica.

- L'Ostrica Saint-Vaast: famosa per il suo spiccato sapore di nocciola.
- Le ostriche Speciali "Utah Beach", famose perché provengono dalla spiaggia dove avvenne lo sbarco in Normandia, ed apprezzatissime per il loro retrogusto zuccherato.
- Dalla regione del Marennes-Oléron, provengono ostriche piatte ricercatissime, come:
- La Fine de Claires Vertes Label Rouge: allevata nei bacini dove cresce la famosa alga blu (Navicule Bleu), che ne colora le branchie di verde. E' detta "la regina delle coste di Francia", e nel 1989 è stato il primo prodotto di mare insignito dell'etichetta rossa, il riconoscimento di qualità superiore rilasciato dal Ministero francese dell'Agricoltura.
- La Speciale Gillardeau: frutto di un'attentissima selezione, il suo sapore è il mix perfetto fra dolcezza e salinità, il tutto sprigionato da una polpa carnosa, che lascia sul palato una leggera sensazione zuccherina.

Dall'Aquitaine, In modo specifico da Arcachon proviene:

- La classique de l'imperatrice

Con una conchiglia leggera e ben formata. In bocca è croccante, oceanica e iodata, con leggere note vegetali.



- Fine de Bretagne  
E' un grande classico dell'ostricoltura francese, dalla conchiglia sfogliata, ma resistente. In bocca è croccante, robusta e iodata.



- Plate de Bretagne

È l'ostrica più famosa in tutto il mondo, dalla conchiglia piatta e sfogliata. In bocca è croccante e minerale, con uno spiccato gusto di nocciola.



- Boudeuse “David Herve”

È un'ostrica molto particolare, che non è cresciuta, ma rimasta piccola e rotonda. In bocca è cremosa, dolce, leggermente iodata dai lievi sentori di nocciola.



- Speciale “David Herve”  
È la massima espressione della tecnica di affinamento delle ostriche della zona Marennes Oleron. Dopo essere cresciuta nel parco marino, viene spostata per l’affinamento nelle claires per 8 mesi. Il risultato è un mollusco dal gusto pieno, croccante, avvolgente, con note vegetali e quelli di nocciola. Prodotto da gran gourmet.



- Fine de claire

È semplicemente una garanzia. L'ostrica viene allevata per 3 anni in mare aperto, per essere trasferita nelle claires per l'affinamento. La conchiglia è curvata e resistente. Il gusto è pieno, oceanico, iodato, croccante in bocca, con le persistenze vegetali.

**Irlanda**



- Ostra Regal

Un altro prodotto di eccellenza. I primi 24 mesi li trascorre nelle acque dell'Irlanda del Nord dove si nutre di fitoplancton. Poi viene trasferita nell'Irlanda del sud per altri 12 mesi, nella foce del fiume Slaney, dove le acque dolci completano il suo affinamento. La conchiglia sembra una goccia d'acqua. Il mollusco è dolce, cremoso e minerale.

## Italia

La perla del Delta (ostrica rosa)

Nel Delta vive e lavora Alessio Greguoldo, fino a 10 anni fa uno degli allevatori di cozze della sacca di Scardovari, un'insenatura lagunare dove si producono le uniche cozze d.o.p. d'Italia.

Negli ultimi 10 anni Alessio è diventato il produttore della migliore ostrica italiana, la Perla rosa del Delta. Tutto comincia quando, tra gli stranieri amanti della piccola cozza di Scardovari, un francese di nome Florent Tarbouriech decide di raccontare agli allevatori di cozze la sua

esperienza con le ostriche, e di chiedere se qualcuno di loro era disposto ad associarsi con lui e a dar vita ad un allevamento di ostriche.

Tarbouriech, non solo è stato capace di creare e brevettare un sistema di allevamento che simula le maree e produce ostriche tra le migliori del mondo, ma ha creato un domaine di lusso nella laguna di Thau, nei pressi di Montpellier, in cui si mangiano ostriche, si bevono vini che tengono il passo e si fa l'Ostreathérapie, un trattamento benessere che parte dai micronutrienti dell'ostrica per apportare al corpo umano dei solidi benefici [o una solida esperienza di lusso, che fa pur sempre bene]. L'impero in espansione di Taburiech prevede anche la multinazionalità, prima è stata la volta delle lagune spagnole, vicinissime a casa sua, e poi, il Delta.

Dopo 11 anni, la cavana di Greguoldo, la palafitta tipica dei pescatori del Delta, è più grande delle altre, e lui e il socio Tarbouriech hanno 6 dipendenti e 8 tavole in acqua in cui allevano le ostriche, con la previsione di montarne altre 2 entro il 2022. Ci sono stati 6 anni di esperimenti per trovare il modo giusto, ma nel 2016 è nata la Perla del Delta, un'ostrica che piace agli chef stellati e che compete con le ostriche migliori del mondo.

Sul sito [Tarbouriech](#) si trovano i panieri di ostriche con spedizione in tutta Italia. Ovviamente, per chi abita in zona, si possono anche acquistare al consorzio dei pescatori di Scardovari.

A quanto? 6 euro l'una, un prezzo ragguardevole anche per un'ostrica di livello.

Il motivo è che questa è un'ostrica gran cru, che non vuol dire solo buona, ma anche che ha molto mollusco: praticamente il suo frutto pesa come tre frutti di un'ostrica meno pregiata. Così, alla fine, basta ordinarne una o due per mangiare la stessa quantità che mangereste in una mezza dozzina di ostriche meno pregiate.

Come funziona il metodo Tarbouriech?

L'ostrica Tarbouriech è un'ostrica di allevamento che cresce in laguna, ma la sua caratteristica fondamentale è l'accrescimento in verticale su corda. La fase di crescita di un'ostrica di allevamento attraversa tre stadi: il pre-ingrasso nei pernet, i tipici cestini di rete a base quadrata o rettangolare, l'accrescimento (che Tarbouriech fa su corda), e l'affinamento di nuovo in cestini, leggermente più grandi.

Il pre-ingrasso indica quella fase da quando arriva il seme (qui si compra un seme francese triploide, ovvero sterile) a quando l'ostrica raggiunge una grandezza sufficiente da poter essere incollata su corda per l'accrescimento. Per farlo, si usano delle "scaffalature" di metallo in cui si mette una prima fila di ostriche e si incollano, con del cemento marino atossico, ad una corda lunga 2 metri, poi si aggiungono altre ostriche in modo che ogni punto di ancoraggio preveda tre ostriche.

Queste corde vengono poi portate sulle tavole, le "isole" di allevamento in laguna, e legate a degli speciali pali motorizzati che girano su se stessi arrotolando e srotolando la corda in modo da immergere più o meno le ostriche in acqua. Quanto immergere lo decide l'allevatore con un'App. Si deve immaginare lo stesso movimento che si fa inzuppando una bustina di tè, ma molto più lento. L'impianto di motorizzazione è mosso da energie rinnovabili, anche perché il Parco del Delta del Po, di cui la sacca di Scardovari fa parte, è una riserva ambientale tutelata e patrimonio Unesco.

L'accrescimento in verticale dà più spazio all'ostrica, che quindi assume una forma sferica propria delle ostriche più pregiate, inoltre lo stare molto fuori dall'acqua la irrobustisce, favorendo il fatto che rimanga chiusa e fresca anche per 15 giorni dopo essere stata raccolta. Inoltre, il non venire a contatto con i fondali evita che le ostriche diventino la casa della polidora, un verme marino che le renderebbe immangiabili. Ultimo, ma non da ultimo, tutto il sole che prendono le conchiglie dà alla superficie una bella sfumatura rosa acceso, il che dà il nome alla varietà.

Quando arrivano a dimensione, vengono prelevate e staccate a mano e pulite, sempre a mano, una per una. Poi vengono divise per calibro (per grandezza) e messe ad affinare nei cesti – questa volta un po' più

grandi di quelli di pre-ingrasso – a pelo d’acqua e qui si lascia al naturale scorrere delle maree di dare il suo contributo al sapore. Durante questa fase le ostriche hanno molto meno spazio vitale, e dunque sfregano su se stesse, il che le rende lisce e senza parti taglienti: diventano ostriche perfette per la gola, quelle che in francese si chiamano efficacemente plates (piatte). Se questa convivenza forzata in spazi ridotti venisse fatta anche durante l’accrescimento otterremmo delle ostriche oblunghe, di forme ingegnose, che sul mercato varrebbero molto meno.

## Il plusvalore del Delta

Fin qui è tutta tecnica brevettata da Tarbuoriech. Ma il Delta del Po conferisce il suo plusvalore a questi frutti di mare che qui crescono in 18 mesi invece che in 3 anni. I tempi ridotti derivano dal fatto che il ricircolo dell’acqua è molto più importante qui che nella laguna francese, e di conseguenza i microorganismi dell’acqua, di cui l’ostrica si nutre, sono maggiori e migliori: il che dà vita a ostriche ciccione.

La produzione avviene tutto l’anno, quindi dimentichiamoci delle storie dei mesi con la “r” e assimilate, il gusto ovviamente cambia: dai sentori di nocciola a quelli di cetriolo, dicono i nasi professionisti. Ma il vero punto sul gusto il Delta lo dà per la salinità, queste sono ostriche più salate e in cui è meno presente il sapore di iodio rispetto alle blasonate ostriche dei mari freddi del Nord Europa. In parole povere significa che hanno uno spettro di gusto più rotondo, dal dolce al salato, e sanno meno di “mare”, o “di freschino” come si dice qui a Venezia con un termine bellissimo e intraducibile altrove.

Quanto alla consistenza del mollusco, questo è grosso e molto croccante come si confà alle greatest hits del mondo ostricolo. In effetti, anche per chi, aveva sempre e solo assaggiato le ostriche del nord della Francia, tra cui le celeberrime Belon bretoni, queste ostriche sono sorprendenti in primis per il volume del mollusco e per la sua consistenza particolarmente croccante [si devono masticare], e poi per il gusto salato con un retrogusto freschissimo anche quando

sono degustate in purezza, senza limone [dio ce ne scampi!], senza pepe, senza nulla.

## Le altre ostriche italiane e del perché si dovrebbe mangiare più ostriche

Gli allevamenti di ostriche in Italia si sono sviluppati moltissimo negli ultimi anni, tanto che si stima che la produzione totale sia aumentata del 150% nell'ultimo anno, tuttavia siamo ancora molto distanti dai livelli di produzione francese: noi produciamo circa 170 tonnellate all'anno, la Francia 120 mila (fonte Ristorazione Italiana Magazine). Di ostriche lagunari, come quella del Delta, ce n'è un'altra nella laguna del Varano, nel Parco Naturale del Gargano, in cui si produce l'ostrica San Michele, la conchiglia è ben formata, il frutto è polposo, minerale, dolce con sentori della frutta secca. qui però il parco ostricolo è partito solo nel 2019 ed è un progetto di Oyster Oasis, il distributore principale di ostriche nel nostro Paese.

Ci sono poi ostriche meno pregiate, allevate in mare aperto, come l'ostrica d'oro di Goro, un progetto scientifico di recupero di un'ostrica autoctona dei nostri mari. E ancora l'ostrica verde del Golfo dei Poeti, nel borgo di Portovenere, nelle Cinque Terre, un'altra varietà autoctona prodotta da oltre un secolo.

E infine, uno dei territori che compete maggiormente alla produzione di ostriche in Italia è la Sardegna, in cui è attivo il progetto Ostrinnova, principalmente in tre siti: le lagune di San Teodoro, Tortolì e Santa Gilla, per un totale di circa 500 ettari di parco ostricolo. A San Teodoro si alleva

La Speciale di San Teodoro

che è un'eccellenza italiana dell'ostricoltura, allevata a ciclo completo, ossia partendo dal seme. La conchiglia è omogenea, a goccia, le carni sono croccanti, abbondanti, iodate ma dolci, con sentori vegetali e note della frutta secca.

È assai probabile che nei prossimi anni l'allevamento di ostriche subirà un'impennata ancora maggiore nel nostro Paese, non solo per gli evidenti vantaggi economici, ma anche perché è stato dimostrato

che l'ostrica, per formare la propria conchiglia, consuma molta più CO<sub>2</sub> di qualsiasi altro mollusco. Nelle marine americane sono già attivi progetti di oyster gardening per contribuire alla de-acidificazione degli oceani.

Ma come nasce un'ostrica?

In natura l'inseminazione avviene in mare quando la temperatura dell'acqua diventa più mite. Le uova espulse dalla femmina incontrano gli spermatozoi emessi del maschio dando origine ad una larva, questa fluttua in mare fino a quando non troverà uno scoglio, un sasso, o quant'altro a cui attaccarsi con il suo "piede" e lì rimarrà iniziando la sua crescita.

Una parte dell'approvvigionamento di larve, che poi darà luogo all'allevamento e alla successiva commercializzazione proviene dalla cattura di novellame, nell'ambiente naturale, altra parte invece è prodotta in avannotteria.

In questo caso i riproduttori sono tenuti in mare e, durante l'inverno, ad intervalli regolari, vengono scelti a caso (l'ostrica è caratterizzata da ermafroditismo successivo, nel senso che può mutare il suo genere più volte nel corso della sua vita) e posizionati in vasche. La produzione di gameti si otterrà poi in primavera mediante shock termico o mediante un processo di lacerazione. I gameti femmina saranno poi fecondati con lo sperma di maschi ad una temperatura dell'acqua di circa 21° dando origine alla larva, che, collocata in circuiti chiusi, verrà successivamente alimentata con alghe coltivate. Facendo riferimento ai processi produttivi non possiamo non parlare delle ostriche

Triploidi

come spesso accade in altre cose, l'uomo, per avidità e per ottenere un prodotto validamente commerciabile tutto l'anno, ha modificato geneticamente le ostriche, ottenendo una qualità sterile (denominata "ostrica delle 4 stagioni") che è pronta in 18 mesi invece dei tre e più anni necessari per uno sviluppo naturale. Tali Ostriche, pertanto, hanno una qualità leggermente inferiore ma il "vantaggio" di essere disponibili tutto l'anno.

Nel 1997 il laboratorio del IFREMER (Istituto Francese di Ricerche per lo Sviluppo Marino) de La Tremblade, in Charente-Maritime, ottiene delle ostriche concave tetraploidi con 4 paia di cromosomi. Per arrivare a questo risultato gli scienziati NON hanno aggiunto dei geni appartenenti a un'altra specie, ma sono riusciti a conservare dei cromosomi che esistono nell'animale che sono normalmente espulsi al momento della fecondazione. Incrociati a degli individui diploidi presenti nell'ambiente naturale (dotati di due genomi di base) questi tetraploidi danno origine a delle triploidi, queste ostriche sono sterili, non producono latte e non essendo impegnate nella riproduzione crescono più velocemente.

L'allevamento.

Possiamo suddividere la metodologia di allevamento delle ostriche in 4 grandi gruppi. Le differenze o la preferenza di un metodo di allevamento rispetto ad un altro è dovuta a diversi fattori, ampiezza delle maree, profondità delle acque o semplicemente tradizione di quel territorio.

- La coltura in sopraelevazione, le ostriche concave sono sistemate in mare in sacche fissate su tavole e posate sulla zona intertidale, al sole, l'ostrica viene periodicamente a trovarsi esondata, durante le basse maree.
- La coltura in piano, in questo caso le ostriche sono poste direttamente sulla zona intertidale.
- La coltura in acqua profonda, le ostriche vengono sistemate su reti fisse che possono trovarsi fino a dieci metri.
- La coltura su filari, in tal caso le ostriche vengono allevate su corde e questo permette di allevarle al largo; essendo costantemente immerse avremo una crescita più rapida. Si tratta di un metodo di allevamento adatto alla coltura in acque con uno scarso flusso delle maree.

Le ostriche si nutrono essenzialmente di plancton pertanto le zone di produzione e di allevamento devono soddisfare diversi criteri, correnti, profondità, ricchezza di plancton, per questo, generalmente

gli ambienti più adatti si trovano in prossimità degli estuari, in lagune o stagni costieri.

Dal punto di vista nutrizionale

L'ostrica contiene proteine, pochi lipidi, sali minerali:

(Zinco, calcio, sodio, potassio, fosforo, ferro) e vitamine del gruppo B.

Inoltre contengono colesterolo.

Non sono adatte a donne in gravidanza o in fase di allattamento e ai bambini molto piccoli, perché sono alimenti potenzialmente allergizzanti.

## Conclusioni

Qualsiasi sia la metodologia di allevamento o la zona di produzione, l'etichetta apposta sulla scatola al momento del confezionamento deve contenere: il nome dell'ostricoltore e il suo numero CEE di stabilimento, il nome scientifico del prodotto, e la data di imballaggio. Queste informazioni sono obbligatorie ed essenziali e sono quelle che dobbiamo pretendere al momento dell'acquisto.

Ma come scegliere un'ostrica? Beh è un pò come scegliere un vino, preferiamo uno chardonnay o un pinot noir?

E' solo assaporandone il maggior numero possibile che potremmo determinare quali sia la nostra ostrica, piccola o grade, carnosa o più magra, iodata o meno ecc. poi l'eterno dilemma: l'ostrica meglio cruda o cotta?

Esprimo il mio pensiero, ben sapendo che ci addentriamo nell'ambito del personalissimo gusto di ognuno.

L'ostrica è una primadonna! Alcuni cercano di addomesticarla, correggerla, ammansirla, è un tentativo vano. L'ostrica vive di se, è completa, meravigliosa, avvolgente, morbida, croccante, persistente, delicata o scontrosa. Se proprio volete recitare con lei siate comparse e non cercate di rubarle i riflettori, perdereste in partenza. Non possono esserci due prime donne sullo stesso palco.