

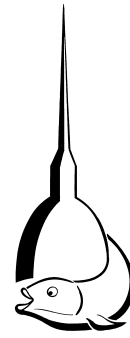
R I S T Ò
C I V A S S A

di Loris e Loreta

PLATEAU ROYAL
PESCE E FRUTTI DI MARE

Via Martiniana, 14/c – Torino
Tel. e Fax: 011.382.13.28
Cell.: 347.220.12.13

www.ristocivassa.it



Sagra delle
Ostriche
2019

Da martedì 29 gennaio
a sabato 9 febbraio

Le ostriche che degusterete provengono da allevamenti che producono su standard qualitativi molto elevati.

Il risultato è che le ostriche sono sempre del giusto calibro, di uniformità di pezzatura e colore, con il minor spessore di guscio possibile.

Le 12 ostriche, di 12 varietà differenti, sono sistemate nel piatto in senso orario, partendo dall'ostrica Gillardeau accanto al limone (alle ore 1), per finire con la Plate de Bélon, in centro al piatto.

Il costo della degustazione è di
€ 30,00

GLOSSARIO

Parchi marini: zone marittime date in concessione per l'allevamento delle ostriche.

Claire: bacini di terra argillosa e sedimentaria, originariamente sede di saline, in cui le ostriche sono depositate per l'ultima fase del loro allevamento.

Affinamento: trasferimento delle ostriche dai parchi marini alle *claire* al fine di migliorare la carnosità del mollusco e rendere madreperlacea la conchiglia.

Fine e Speciale: ostriche che iniziano e finiscono il loro sviluppo esclusivamente nei parchi marini.

Creuse: ostriche originarie del luogo in cui sono allevate.

SPECIALE GILLARDEAU

La famiglia Gillardeau ha una tradizione centenaria nell'allevamento delle ostriche: 4 generazioni della famiglia Gillardeau si sono succedute nella conduzione dell'azienda familiare. L'ostrica "spéciale" Gillardeau è il risultato di questa esperienza e di una ricerca personale nel rispetto delle antiche tecniche di allevamento.

Quest'ostrica proviene dalla Normandia ed è allevata su tavole sospese in mare. Il suo gusto è dolce-salato e la consistenza è croccante. Molto ricca d'acqua è rinomata in tutta la Francia per la sua corposità e per essere particolarmente adatta ad essere cotta in svariati modi.

SPECIALE MONT SAINT MICHEL

E' un'ostrica allevata nella baia di Mont St. Michel per tre anni. Nasce nei parchi di Cancale, dove cresce tranquillamente; dopo due anni l'ostrica viene trasferita nel parco marino di Mont St. Michel, ad est di Cancale.

La spéciale Mont Saint Michel è in qualche modo la giovane sorella della Tsarskaya, anche se viene cresciuta con metodi diversi; è leggermente meno corposa ma assolutamente altrettanto gustosa.

TSARSKAYA, LA PERLA DEGLI ZAR

La Tsarskaya, affinata esclusivamente a Cancale con gli antichi metodi che la rendevano la prediletta degli Zar, è un'ostrica molto soda e polposa, dal gusto unico.

Cancale è una cittadina della Bretagna che delimita, ad Ovest, la baia di Mont St. Michel.

SPECIALE DE CLAIRE

E' allevata nella baia di Marennes Oléron su tavole sospese. La sua caratteristica è l'affinamento, che avviene nelle *claire* dove resta almeno due mesi in densità non superiore ai quindici pezzi per metro quadrato.

Il risultato è una polpa non troppo carnosa con un retrogusto di nocciola.

SPECIALE DE CLAIRE VERDI

Ostriche del tipo *Fines* che passano l'*affinage* in *claire* in cui è presente un'alga monocellulare chiamata *navicule bleue*, che in primavera prolifica sul fondo delle *claire*. Da quel momento l'acqua diventa blu intenso e l'ostrica fissa il pigmento dell'alga, la *marennine*, sulla sua carne gialla e prende questa meravigliosa colorazione verde.

Il gusto è del tutto particolare, mantenendo le stesse caratteristiche di carnosità e consistenza delle "bianche".

POUSSE EN CLAIRE

E' allevata nella baia di Marennes Oléron su tavole sospese. La sua caratteristica è l'affinamento, che avviene nelle *claire* dove resta per almeno quattro mesi in densità non superiore ai dieci pezzi per metro quadrato.

Il risultato è una polpa non troppo carnosa con un persistente retrogusto di nocciola.

OSTRICA SARDA

Ostrica special allevata in Sardegna, nello stagno di Tortolì.

Prodotta in qualità limitata per esaltare tutte le qualità del territorio. Si tratta di un'eccellenza italiana che vanta, tra le ostriche, una percentuale di carne tra le più ricche d'Europa. In bocca spicca la sua carne dal sapore delicato che riempie tutta la conchiglia.

L'ostrica cresce in laguna ad una temperatura sempre ottimale con un ricambio completo d'acqua ogni 48 ore che permette un flusso sempre abbondante di nutrimento.

CREUSE DE BOUZIGUES

Ostrica che nasce nel Mediterraneo, più precisamente nel bacino di Thau. Protetta da una sottile lingua di sabbia la coltivazione si pratica in “sospensione”, su tavole di innalzamento impiantate su fondali che variano da 4 a 10 metri.

Grazie all'allevamento su corde sospese in acque profonde le ostriche restano completamente immerse per un periodo che varia dai 12 ai 24 mesi.

Questa tecnica originale e la ricchezza del bacino marino rende la conchiglia “marmorizzata”, dal sapore iodato con una punta di nocciola.

PLATE DE BELON

Come dice il loro nome queste ostriche non sono concave, ma piatte e rotondeggianti.

Allevata in acque profonde ha un lungo periodo di crescita.

Per arrivare alla commercializzazione di una conchiglia calibro 0 ci vogliono circa tre anni.

La caratteristica delle sue carni è di avere un gusto “amaro”, dovuto all'alto grado di iodio presente in esse.

La provenienza è del sud della Bretagna.

SPECIALE DE NORMANDIE

Ostrica allevata in mare aperto che si distingue per la sua conchiglia chiara, rotonda e liscia. La polpa è molto carnosa e il gusto è iodato.

Come dichiara il suo nome questa è la tipica ostrica allevata in Normandia.

CREUSE DE BRETAGNE

Vengono allevate in acque profonde e non sono sottoposte al processo di *affinage*.

Presentano una conchiglia di forma più tondeggiante e una consistenza del guscio assai più fragile.

OSTRICA DI MARE APERTO

A sud della Bretagna, Paesi della Loira, questa ostrica passa 3 anni in mare aperto prima di finire il suo *affinage* nelle *claires*.

Si nutre dell'abbondante plancton che prospera in questo mare mosso dalle forti correnti. E' un'ostrica caratterizzata dal buon equilibrio tra una salinità naturale dovuta ai 3 anni passati in mare e alla dolcezza esaltata dai mesi passati in Claire.

Il breve periodo di stabulazione in acque pure non modifica le caratteristiche organolettiche della polpa che rimane ricca di gusto e molto iodata.

