

R I S T Ò
C I V A S S A

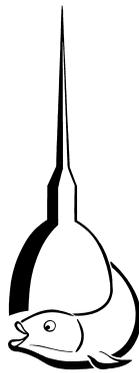
Pesce, Crostacei e Frutti di Mare in città
Plateau Royal

Via Martiniana 14 C
Torino

011 382 13 28

347 220 12 13

www.ristocivassa.it



Aperti dal martedì al sabato, pranzo e cena.

Degustazione
di Ostriche

Da martedì 23 gennaio
a sabato 3 febbraio
2024

SONO DISPONIBILI I BUONI REGALO.
SI EFFETTUA IL SERVIZIO DI ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO.

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 Irlandese (alle ore 1:00) farete
un tour virtuale passando dalla Normandia, dalla
Bretagna e lungo la costa occidentale francese
attraverso la Loira e l'Aquitania fino ai Pirenei.

Vi ritroverete così sulla costa francese del
Mediterraneo e concluderete la Vostra gita
gastronomica in Sardegna (in centro al piatto).

Non mi resta che augurarVi...

Buon viaggio!

L'OSTRICOLTURA

E' probabilmente uno degli allevamenti più rispettosi dell'ambiente in quanto non richiede l'aggiunta di additivi dall'esterno (né mangimi né pesticidi). Le ostriche si nutrono di elementi che si trovano naturalmente nei mari dove crescono. Il compito dell'allevatore è semplicemente quello di accompagnare la loro crescita naturale gestendo la densità di affollamento e quindi influenzando naturalmente la forma della conchiglia e i tassi di crescita.

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: indica il rapporto guscio/mollusco. Le *fine* sono meno carnose delle *speciale*.

Creuse: ostriche originarie del luogo in cui sono allevate.

1 - OSTRICHE IRLANDESI

Le acque intorno ai 7.500 km della costa irlandese sono ricche di vita acquatica e creano un eccezionale ambiente per l'allevamento delle ostriche.

Nei mari agitati dell'Atlantico che circondano la costa si confrontano le acque calde della Corrente del Golfo e quelle fredde dei fiumi che sfociano dalle terre paludose irlandesi.

I produttori irlandesi concentrano tutti i loro sforzi per ottenere ostriche di alta qualità mantenendo una bassa densità di animali negli allevamenti e scegliendo siti per la crescita in aree dalle acque pulite e ricche di fitoplancton.

Le ostriche irlandesi hanno una carne delicata con una consistenza succulenta e un gusto fresco, con leggero aroma di iodio.

2 - OSTRICA DI JERSEY

Le ostriche dell'isola di Jersey nascono da vivai off-shore e quando raggiungono i tre mesi di età, circa 6 mm di diametro, vengono spostate in sacchetti di rete fissati su cavalletti metallici posti nell'area interessata dalle maree sulla spiaggia. Questo metodo di allevamento, detto appunto del cavalletto, assicura alle ostriche di restare sospese sopra la sabbia durante il periodo di crescita, mantenendo la migliore qualità possibile.

L'altezza dei cavalletti sulla spiaggia è appena sopra il livello basso dell'acqua delle maree primaverili, durante le quali le ostriche trascorrono circa quattro ore fuori dell'acqua ad ogni ciclo di marea. Durante questo periodo i sacchi vengono rigirati per garantire uno sviluppo uniforme delle conchiglie.

Circondato dalle acque calde e nutrienti della Corrente del Golfo, le ostriche crescono rapidamente per esser pronte per il consumo due anni dopo esser state portate sulla spiaggia. Durante questo periodo, le ostriche di Jersey vengono portate a terra almeno tre volte per la classificazione, per poi esser rimesse nei sacchetti e riportate in spiaggia per continuare a crescere.

Dopo la classificazione finale, ossia di “ostriche mature”, vengono posizionate su cavalletti più alti in modo che ogni giorno trascorrono sempre più tempo fuori dall'acqua. In questo modo "imparano" a rimanere chiuse per periodi più lunghi, raggiungendo massima qualità e maggiore vitalità anche durante il trasporto verso i consumatori finali.

3 - SPECIALE DE NORMANDIE

Allevata in mare aperto, si distingue per la sua conchiglia chiara, rotonda e liscia, con un alto tasso di polpa croccante e profumata: per questo spesso viene comparata alla più famosa Gillardeau.

Deve il suo gusto alla miscela d'acqua marina e acqua dolce generata da tre fiumi sotterranei che sfociano nei pressi dei parchi d'allevamento.

La crescita è favorita dal calcare delle vicine scogliere. La sua commercializzazione è possibile solo in determinati periodi dell'anno, poichè è allevata costantemente "in immersione" e la raccolta può aver luogo solo nel periodo delle grandi maree.

4 - TSARSKAYA, LA PERLA DEGLI ZAR

Le ostriche di Cancale erano uno dei cibi preferiti dai re, ma il loro più fervente ammiratore era non altro che lo Zar di Russia. Le ostriche venivano importate a San Pietroburgo per essere presentate sulle tavole degli zar accompagnate da caviale e vodka. La Tsarskaya fu creata per omaggiare questi illustri buongustai e per questo motivo il suo simbolo è l'unione tra lo stemma di Cancale e quello degli zar di Russia. Essa viene affinata esclusivamente a Cancale e la sua crescita in questo bacino crea quel gusto unico, dalla polpa soda e carnosa che tanto è stato amato dagli Zar.

5 - CREUSE DE CANCALE

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 allevata con metodi naturali, caratterizzata da un sottile equilibrio tra dolcezza e salinità. Carne soda, con retrogusto persistente ma delicato.

6 - PLATE DE BELON

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

Allevata in acque profonde ha un lungo periodo di crescita.

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.

7 - OSTRICA DI MARE APERTO

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

E' un'ostrica caratterizzata dal buon equilibrio tra una naturale salinità dovuta ai 3 anni passati in mare e la dolcezza esaltata dai mesi passati nelle *claire*.

8 - SPECIALE GILLARDEAU

Quattro generazioni della famiglia Gillardeau si sono succedute nell'allevamento delle ostriche. 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 dall'Aquitania 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.

9 - 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.

10 - SPECIALE DE CLAIRE VERDI

Ostriche 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".

11 - 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 a questo sistema di allevamento 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.

12 - OSTRICA SARDA

Ostrica speciale allevata in Sardegna, nella laguna di Tortolì.

Prodotta in quantità limitata per esaltare tutte le qualità del territorio, si tratta di un'eccellenza italiana che vanta una percentuale di carne tra le più alte d'Europa.

In bocca spicca il sapore delicato.

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

