

Huîtres Marennes-Oléron

Crassostrea Gigas / pazifische Auster

La regione di Marennes-Oléron è il più importante luogo di produzione di ostriche in Francia. Questa regione dispone di condizioni naturali ottimali per l'orticoltura: Le acque pure ed un grande bacino nell'ombra dell'Isola di Oléron che viene alimentato con sostanze nutritive da numerosi fiumi. Questa combinazione produce delle ostriche particolarmente polpose.

Gli ostricoltori hanno saputo nel corso dei secoli elevare ad arte l'orticoltura di questa regione. Comparabile alla conservazione di un buon vino in botte di quercia usano delle «Claire» per affinare le loro ostriche. Le «claires» sono piccoli bacini concavi scavati nell'argilla, al posto delle saline, in cui l'ostrica porta a termine la sua crescita. La combinazione di acque dolci e salate e la natura delle sostanze nutritive suscitano le differenze di colore e di sapore. Marennes-Oléron ist die bekannteste Austernregion in Frankreich. Diese Gegend verfügt über optimale natürliche Voraussetzungen zur Austernzucht. Dort gibt es reine Gewässer und eine riesige Bucht im Schatten der Ile d'Oléron, die von zahlreichen Flüssen ständig mit Nährstoffen versorgt werden. Diese Kombination führt zu besonders geschmackvollen und fleischigen Austern. Die Austernbauern dieser Region haben im Laufe der Jahrhunderte die Austernzucht zu einer wahren Kunst erhoben. Vergleichbar mit der Lagerung eines guten Weines im Eichenfass benutzen diese Ostriculter ihre «Claire» zur Veredelung ihrer Austern. Unter einem Claire versteht man ein rechteckiges Becken in der seichten Gezeitenzone. Dort können die vormals wilden Austern in aller Ruhe ihr Schönheitsbad genießen und werden dabei vom Meer immer wieder mit frischem Plankton und Nährstoffen gespiesen. Die Kombination von Süß- und Salzwasser sowie die Art der vorkommenden Nährstoffe führt zu den feinen Unterschieden in Farbe und Geschmack.

Huîtres de Parc

Le ostriche di parco sono delle ostriche adulte, ma che non sono state affinate nelle Claires.

Fine de Claire

Le « Fines de Claire » vengono affinate nelle Claires per 2 - 4 settimane in quantità di 30 - 40 per metro quadrato.

Spéciale de Claire

Una ostrica ottiene il marchio di qualità «Spécial de Claire» quando venga tenuta nel bacino per un periodo di tempo superiore e in quantità minori. Grazie al soggiorno prolungato e lo spazio più ampio si ottengono delle ostriche straordinarie, di polpa particolarmente succosa.

Label Rouge

Il marchio label rouge fa battere il cuore ad ogni amatore di ostriche. Rappresenta l'arte sublime e la perfezione assoluta dell'orticoltura. Queste ostriche trascorrono almeno quattro mesi di «affinage» nelle «Claire», di solito molto di più! Il colore, il gusto e la consistenza della carne soddisfanno le esigenze più elevate. Le ostriche di questa classe sono talmente ricercate che sono molto difficili da trovare.

Sapore:

salato, con un lieve sapore di limone; varia secondo la durata dell'’affinatura

Colore della carne:

bianco o verde

Origine:

Marennes-Oléron, Bretagne

Forma:

allungata, solcata con un'’ estremità appuntita

Calibro:

Nr. 1 125 grammi

Nr. 2 100 grammi

Nr. 3 75 grammi

Nr. 4 60 grammi

Nr. 5 50 grammi

Confezione:

per peso: 4 / 8 / 15 kg

per pezzi: 48 / 96 pezzi

Conservabilità:

10-12 giorni

Stagione:

da metà settembre fino a metà maggio

