

Ostras

Manjar cosmopolita

NO SOLO LAS MARISQUERÍAS OFRECEN ESTE MANJAR. LOS RESTAURANTES MÁS COSMOPOLITAS HAN INSTALADO UNA BARRA PARA DEGUSTARLA. LAS OSTRAS SALEN A LA CALLE.

POR ANA MARCOS FOTOS: FERNANDO VILLAR

No es extraño que este bivalvo haya acompañado al hombre a través de su historia: las ostras tienen un pronunciado sabor marino, una textura muy especial y un extraordinario valor nutritivo como fuente de proteínas.

Estos moluscos, tan cotizados a lo largo de la historia de la humanidad, son hoy también uno de los alimentos *it* en nuestro país. España, donde podemos hacer gala de poseer las mejores ostras del continente, ha experimentado en estos últimos tiempos toda una revolución. No sólo son ya las marisquerías los establecimientos que las ofrecen, sino que los restaurantes más cosmopolitas que se abren en nuestro país instalan una barra de ostras a la vista en sus locales, muchas de ellas las

cóncavas u *ostrones*, olímpicamente despreciadas hasta hace poco. ¿El artífice de tal cambio? Mucho que ver tiene la llegada al mercado nacional de Daniel Sorlut, un ostricultor francés quien, con un puesto instalado en el Mercado de San Miguel

Pero los verdaderos *connoisseurs* siempre preferirán la ostra plana o *edulis*. En *Pescaderías Coruñesas*, que este año celebra su centenario, son grandes especialistas en este mercado y lo saben bien. Diego García, hijo de Evaristo García, su pro-

En este cambio tiene mucho que ver la llegada a España de Daniel Sorlut con su puesto en el madrileño Mercado de San Miguel

(Madrid), sus criaderos en Marrennes-Oleron y una distribuidora en tierra hispana las ha dado a conocer. Sus ostras *Selección Especial Daniel Sorlut* se han encumbrado al podio de las exquisiteces.

pietario, recuerda cómo su padre le contaba que antiguamente, en fechas especiales como las navideñas, instalaban un puesto en plena calle con un muchacho que las iba abriendo. Actualmente, comercializan al-





La novedosa barra de ostras al estilo parisino del restaurante Juan Bravo 25 en Madrid. *elEconomista*

GOURMET

gunas de las variedades *edulis* más cotizadas, que principalmente son las gallegas de Arca de, *Gravettes de Arcachon* (muy escasas) y Belon (Bretaña francesa). Para Diego García, “las ostras necesitan aguas frías, de ahí que los meses con “r” sean los buenos. A esto se suma que el verano es su época de reproducción, lo que hace que esté más blanca y lechosa”.

Actualmente, y por su escasez en estado salvaje, la mayoría de las ostras que se consumen son de criadero y existe toda una industria en torno a ellas. Su aroma y sabor variará según la naturaleza del plancton del que se alimentan, algo que conocen muy bien sus criadores y que sitúa las ostras españolas en primer lugar por su excelsa calidad. Actualmente en Galicia se intentan recuperar los bancos naturales, aunque todavía sin mucho éxito.

Frente a las ostras planas están las cóncavas, como las del río Eo, las del Mediterráneo, con un acuífero importante en el Delta del Ebro, y una variedad gallega denominada *rizada*; también son famosas las de Marennes - Oléron, donde se afinan en claires, estanques cavados en arcilla, y que les da su característico color verde debido a un alga local. Son las denominadas *fin de claire* o *spéciales de claire*. Igualmente son de esta categoría las de Arcachon, de la Cuenca del Thau, Ré (desde el Loira hasta el Charente, con las famosas de La Rochelle) y Normandía. Las ostras holandesas de Oosterschelde –reconocida por su finura– y las japonesas Kumamoto –ahora paralizada su exportación–, son cada vez más frecuentes en los mercados españoles.

Las *Gillardeau* son una cuestión aparte. Se trata de una familia francesa que, instalada desde hace cuatro generaciones en La Rochelle, produce ejemplares reconocidos en todo el mundo. Son excelentes, desde luego, pero su mayor mérito es mantener un nivel estándar: nunca fallan. Para ello incluso en alguna de sus variedades han conseguido evitar la reproducción de la ostra y dar la misma calidad durante todo el año. Las ostras, todo un mundo de lujo y sensaciones en un bocado.



RIZADA GALLEGA

También denominada “rugosa”, ostrón y gigas. Se crían principalmente en la zona de Cambados. Es la más barata, 1,20 euros la unidad.

NAPOLEÓN

Es la más grande cultivada en Belon (Francia) y la de mejor categoría junto a la plana gallega. Tiene una dulzura, untuosidad y salinidad muy equilibrada y un sabor yodado prolongado. Puede llegar a alcanzar los 14 centímetros. Unos 3 euros la unidad.



SPÉCIAL GILLARDEAU

Es la de tipo Fine de Claire. Combina dulzor con salinidad, toques marinos y un sabor muy delicado. 2,50 euros la unidad.

PLANA DE ARCADE

Las más reconocidas y famosas de Galicia. Carnosa, delicada, fina y dulce, con un sabor especial que le dan las aguas de la ría de Vigo. 2,10 euros.



ESPECIAL DANIEL SORLUT

La joya de su producción, criadas en Marennes y luego afinadas en aguas de Normandía durante un año. Carnosa, sabrosa y de profundo sabor marino con ciertos toques a avellana. Unos 2,5 euros.

EL GLAMOUR DE LA MESA

Nada como pasear por París y hacer un alto a la hora del almuerzo en la **Brasserie** del hotel Lutétia para degustar alguno de los ocho tipos distintos de ostra francesa que ofrecen, tanto en un mostrador instalado en la calle como en el restaurante. En Francia son muy habituales las ostrerías, que se acompañan de un buen vino blanco o un *champagne*, aunque también es mítico el **Oyster Bar** del hotel Plaza en Nueva York, donde las acompañan –para escándalo de puristas–, con tomate y tabasco; igualmente el **Oyster Bar Grand Central Station** es un lugar perfecto para ir a probar ostras de criaderos americanos, desde Maine hasta Nueva Escocia.

Los locales más cosmopolitas no pueden dejar de ofrecer ostras. Es el caso del novísimo restaurante Filandón, donde sirven las de Arcade en bandejas altas de latón y sobre hielo al estilo francés; igualmente en Madrid, en **El Pescador**, aunque siempre las tuvieron para sus clientes en carta, tras una cuidadosa remodelación ofrece en su surtida barra una selección de ostras como la Napoleón 6/0 (es la edulis de gran tamaño), la gallega de Arcade y la Especial nº 2 Gillaudeau. Estas dos últimas también se encuentran en **O'Pazo**.

Los lugares mas *it* no pueden renunciar a poner una barra de ostras. En Madrid, es el caso del novedoso y sofisticado **Luzi Bombón**, donde se pueden saborear las de La Rochelle en diferentes calibres, acompañadas de pan de *brioche* y mantequilla. En **Kirei**, el nuevo japonés de Kabuki en el Teatríz (decorado en su día por Philippe Stark) y otro de los lugares más *chic* del momento, utilizan ostras de Nueva Zelanda.

La nueva marisquería contemporánea **El Rey Gambón** (Pozuelo de Alarcón) ofrece una barra con ostras gallegas traídas de Cambados (Pontevedra) –en tamaños especial y gigante– con seis referencias distintas de *champagne*. En **La Mar del Alabardero** se puede disfrutar de la mejor ostra gallega acompañada de cava o *champagne* y a muy buenos precios (desde 2,5 euros, una ostra y copa de cava), con la inmejorable vista enfrente del Palacio Real. El restaurante **Juan Bravo 25** propone el mis-

mo sofisticado maridaje en su encantadora terraza de estilo parisino: una botella de Taittinger Brut Reserve y una docena de ostras Fine de Claire por 60 euros o bien una copa y una ostra por 8 euros. Romain Fornell y Michel Sarran, ambos de Toulouse, no dudaron en volver a sus raíces e inaugurar **Café Emma** en Barcelona, un bistró al más puro estilo parisino con una bonita barra de ostras, que acompañan de pan y mantequilla Echiré, de elaboración artesanal. También en Barcelona, Anna Saura en su restaurante japonés **Icho** ofrece unas deliciosas ostras fritas con salsa Tonkatsu, con salsa Ponzu o escabechadas; distintas delicias que hay que encargar previamente. Y el restaurante **Tragaluz**, un clásico en la ciudad recientemente renovado, posee una bonita barra de ostras que ofrecen con cava o *champagne* francés.



El chef del restaurante Caelis, Romain Fornell, ha abierto con sus socios el nuevo Café Enma en Barcelona; debajo, imagen de la barra del Café Enma. *elEconomista*

LA RECETA

Ostra servida en el restaurante Kirei con salsa ponzu y momiji, una mezcla de nabos y chiles rallados, de herbáceo y delicado sabor.



CINCO CONSEJOS PARA DISFRUTARLAS

Frescura

La concha ha de estar perfectamente cerrada. Si hay dudas, echar una gota de limón o pinchar un poco con la punta del cuchillo. Debe moverse.

Modo de abrirlas

Protegerse la mano con un paño de cocina e introducir la punta del puñalito especial para ostras en el músculo que une las dos conchas e ir abriendo con ligeros giros de muñeca haciendo palanca.

Tirar el agua

El primer agua se tira y se las deja un poco abiertas para que ellas mismas segreguen su agua en dos o tres minutos. Se eliminan así posibles impurezas. Hay partidarios de no hacerlo, porque piensan que se resta sabor.

Calidades

Los números son inversamente proporcionales a su calidad. Una ostra de talla 0 será mejor que una 5. La máxima calidad en ostra plana es la triple cero, cuando pesa 100 gramos o más.

Acompañamientos

Vinagreta de chalotas, limón o un ligero golpe de pimienta. Suelen servirse con pan y mantequilla. Entre los vinos, los blancos jóvenes o de ligera crianza y el *champagne* no fallan; el cava *brut* o *brut nature* hace también un buen papel.

