



En los últimos años las ostras se han convertido en una constante en los menús de los más prestigiosos restaurantes del mundo. Las hemos visto crudas, cocinadas o incluso rebozadas, asociadas al pepino o la pera, escondidas tras un velo de tinta de calamar, bañadas en exóticos aliños, o incluso acompañadas por trufa blanca. Es quizás el momento de ahondar en los conocimientos y prácticas que rodean a este exquisito bocado marineró.

Y nada como hacerlo en [Saber y Sabor 162](#) de la mano de una amante de este bivalvo como es Silvia Perpiñá, que no solo distribuye una variada gama por el país sino que desde hace ya 11 años también se atrevió a abrir [Gouthier, el primer bar especializado en ostras de Barcelona](#). En esta aventura le acompaña Ricardo Alabart.

La ostra es un bivalvo muy especial del que aún hay mucho que se puede aprender. Desde tiempos ancestrales forma parte de nuestra dieta, si bien hoy en día no degustamos la misma especie de ostra que pudieran disfrutar nuestros antepasados. Antes de finales del siglo XIX la *ostrea edulis* (plana) dominaba las costas de todo el continente, hasta que una plaga terminó con su cultivo. Tras intentar repoblar las costas con especies procedentes de Portugal, la ostra que finalmente se acomodó muy bien a las aguas atlánticas fue la *Crassostrea gigas*, ostra cóncava que procedía de Japón. Desde entonces, esta inmigrante se ha convertido en la especie más consumida en Europa.

Lo primero que constatamos al hablar Silvia Perpiñà y Ricardo Alabart, los dos actualmente dirigiendo este pionero oyster bar, es su pasión por el mundo de los bivalvos evidenciada por el vasto conocimiento que demuestran en torno a este producto. Ellos ofrecen en su bar de ostras nada menos que 10 variedades distintas. Como nos comentan, son muchos los matices que intervienen para acabar de conferir unas notas gustativas especiales y diferenciadas de las

otras. De entrada, los responsables de Gouthier nos dejan claro que lo más importante para adquirir una buena calidad está en “la región y el savoir faire del productor”. A partir de allí, cada particularidad suma.



ESPECIE DE LA OSTRA

Pese a que hay otras especies, en Europa dos son las más consumidas. La *Crassostrea gigas* y la *Ostrea Edulis*. Si la primera es cóncava, más carnosa y yodada, la segunda es plana, delicada y ofrece matices minerales. Gustativamente son, por tanto, muy diferentes.

EL AGUA EN LA QUE VIVE LA OSTRA

Evidentemente, el agua en el que habita una ostra es fundamental para su calidad. Entran en juego valores como la sal, la temperatura o las mareas, además de los nutrientes que contenga el agua. Existen variedades de ostras que comienzan criadas en un tipo de agua más fría para acabar siendo trasladadas a otras regiones, donde terminan de crecer en busca de más carne o en busca de un sabor específico. De esta manera, la ostra adquiere una especificidad muy concreta.

AFINADO

El proceso de afinado de una ostra consiste en retirarla del mar para trasladarla a los claros, un terreno inundado donde se las alimenta de forma especial a base de algas y oligoelementos. Este proceso, que solo pasan algunas de las variedades, se puede alargar unos meses, permite equilibrar su sabor y al mismo tiempo recoger en boca el sabor único del terreno. En el afinado tiene una gran importancia el número de ostras que se colocan por metro cuadrado. Cuantos más bivalvos se coloquen en menos espacio, habrá menos comida para todas, y crecerán menos.

LIMPIEZA CONSTANTE

Una de las labores fundamentales que realiza el ostricultor es la de ir limpiando cada ostra regularmente, puesto que liberada de suciedad trabaja y se alimenta más y mejor, logrando una textura y sabor óptimos.

EDAD

Lo normal es que las ostras crezcan en el mar hasta los tres años y medio. A partir de allí ya están preparadas para su consumo y el hecho de tenerlas más tiempo en el mar solo afectará a su tamaño. No pierden calidad con el tiempo.

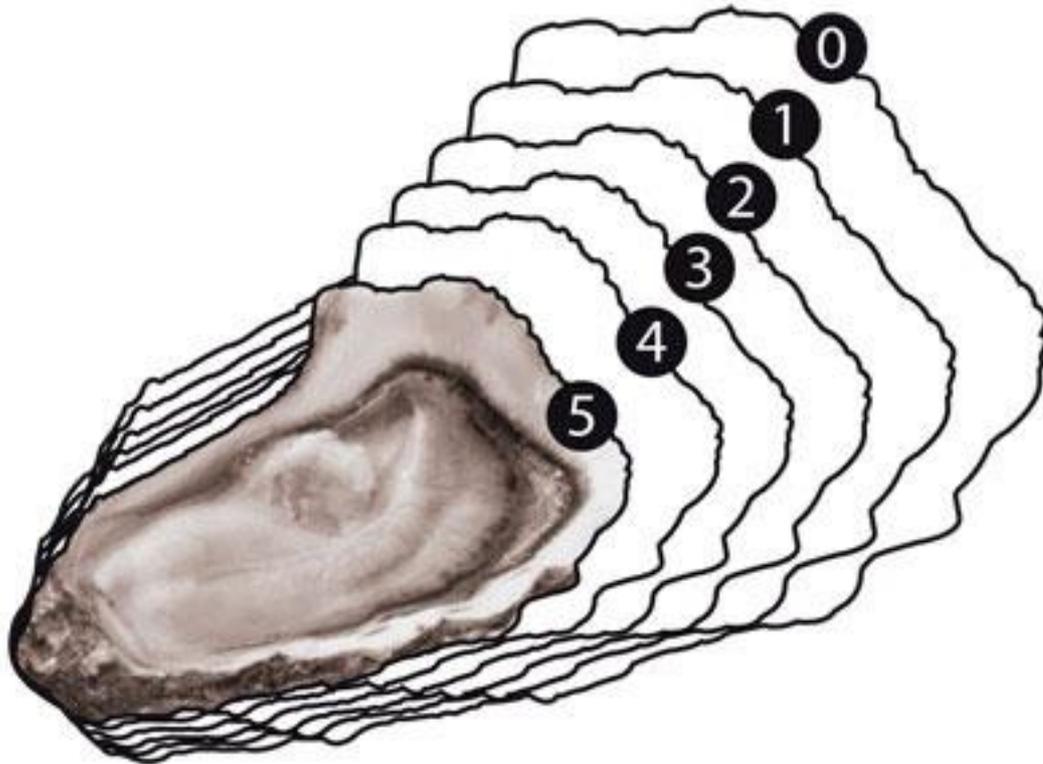
SEXO DE LA OSTRAS

La ostra es hermafrodita cíclica, va alternando los dos sexos. Durante los meses más cálidos, es posible encontrar en muchas de ellas una textura lechosa, que desarrollan en su fase de desove. Si una parte de los consumidores valora esa textura lechosa, lo cierto es que otra parte prefiere consumir ostras solo durante los meses fríos para evitarla. En cualquier caso, actualmente es posible comerlas sin temor a encontrárselas en fase de desove, ya que se ha conseguido crear ostras triploides, con tres cromosomas y asexuales. Una de las ventajas de estas ostras triploides es su constancia en cuanto a calidad de textura.

CLIMA IDEAL

El clima incide de forma notoria en las ostras. El exceso de calor puede ser una condición climática adversa, al igual que la falta de lluvias. Una de las ventajas de las regiones templadas de la costa atlántica es su clima poco cambiante. De todos modos, sí existen tradicionalmente temporadas más adecuadas para el consumo de ostras: desde el mes de octubre hasta el mes de mayo.

TAMAÑOS DE LAS OSTRAS



El tamaño afecta a la carnosidad de la ostra. Según el tamaño, se pueden encontrar seis calibres. Desde la 000 (mayores de 150 gramos), hasta la 5 (las de menor calibre, que no superan los 45 gramos). Es importante destacar por tanto que el calibre no lo determina la talla sino el peso. Resulta curioso, por tanto, que dada la riqueza en matices que uno puede buscar en una ostra apenas se haya comenzado a desarrollar la inquietud profesional por jugar con distintos tipos de bivalvo según lo que se busque en un plato. Porque, tal y como nos apuntan desde Gouthier, no hay límites culinarios para las ostras: “puedes disfrutarlas de miles de formas distintas: frías, calientes, pasadas por sartén, brasa, horno, en sopa, tortilla, carpaccio, tartar, o marinadas, picantes, saladas, con alcohol... En el bar incluso las servimos dulces, como la ostra al mojito”.

DIEZ TIPOS DE OSTRAS, DIEZ PERSONALIDADES

En Gouthier, pionero oyster bar, se ofrece una singular y cuidada selección de ostras en la que cada variedad tiene su propia personalidad, un carácter que debe tenerse muy en cuenta y que queda definido por distintos afinados, especies, procedencias o tiempos. Desgranamos a fondo esas particularidades y mostramos los vinos que Gouthier propone para cada espécimen en las catas verticales que organiza.



PERSONALIDAD CLÁSICA - Fine de Claire

Crassostrea gigas. Región Marennes Oléron.

Una ostra clásica que se caracteriza por tener proceso de afinado (no todas las ostras lo pasan). Se trata de una ostra poco carnosa, por lo que es mejor no cocinarla, con un gusto marino fresco, con mucha agua y muy yodada. Estas notas yodadas son muy características del océano Atlántico.



PERSONALIDAD CARNOSA- Speciale de Claire

Crassostrea gigas. Región Marennes Oléron.

Es una escisión de la Fine de Claire. Tras pasar éstas tres años y medio en el mar, se selecciona a los ejemplares con una forma más redondeada, característica que les permitirá desarrollar más carne. Una vez escogidas, se las afina en un parque diferente a las Fine de Claire, donde desarrollarán sabores distintos. La principal característica de la Speciale con respecto a su ostra “hermana” es la carnosidad, mucho mayor en este caso. Cuenta además con un mayor equilibrio entre la dulzura de su textura y el sabor marino aún muy presente. Tanto esta ostra como la Speciale de Claire en sus calibres 1 o 2 son dos de las variedades más adecuadas para ser cocinadas.



PERSONALIDAD COLORISTA - Esmeralda

Crassostrea gigas. Región Marennes Oléron

Durante su afinamiento en los claros, a esta ostra se la alimenta de un alga singular, la Navicula Blue, que acaba por conferir un vistoso color verde a la carne. En cuanto a textura y sabor es muy parecida a la Speciale de Claire: muy carnosa y yodada. Como nos explican, esa base alimenticia prácticamente no se transfiere de forma perceptible al gusto de la ostra. Es tan solo un juego visual.



PERSONALIDAD MEDITERRÁNEA - Del Delta

Crassostrea gigas. Delta del Ebro.

Esta es una ostra mediterránea muy carnosa y con un sabor delicadamente vegetal. La mayoría proviene de Francia cuando son ostras baby y en el Delta se termina el proceso de cultivo. Pese a su personalidad organoléptica tiene que hacer frente a una dificultad importante: adquirir una regularidad en cuanto a calidad y tamaño. Esto se debe a que, a diferencia del Atlántico, el mar del Delta sí sufre variaciones climáticas más acusadas, afectando al tamaño o sabor. Para paliar esta complicación adquiere aún más importancia el saber hacer del ostricultor, que debe estar atento a las necesidades diarias de cada bivalvo.



PERSONALIDAD BRITÁNICA - Miurgen

Crassostrea gigas. Irlanda del Norte.

Su nombre gaélico hace referencia al lugar del que procede, las costas del norte de Irlanda. Su nombre significa “Nacida del mar” y destaca por el ecosistema único en el que se cría, con aguas muy frías y muy apropiadas para el cultivo de ostras. El agua de esa zona es, de hecho, menos salada, lo que se transmite también al sabor. Como en otros casos, la parte final de crianza se realiza en el Atlántico francés. Se trata de una ostra carnosa, suave, de color beige y notas dulces. Similar a la Gouthier, pero con un gusto más yodado. “Irlanda y Portugal son dos de las regiones menos conocidas donde se está trabajando muy bien el cultivo de las ostras”.



PERSONALIDAD OSTENTOSA - Tsarkaya

Crassostrea gigas. Cancale (Bretaña francesa).

Es una variedad de reciente creación. Surgió en 2004 como una manera de homenajear a los zares de Rusia. Procede de la Bretaña. Tras ser seleccionada en su primer año, se la cría con cuidado durante tres o cuatro años en la región de Cancale. Es una ostra que destaca por su aparente y firme carne blanca. Su sabor es potente y al principio yodado. Ante todo, destaca por la intensidad.



PERSONALIDAD PROPIA- Gouthier

Crassostrea gigas. Marennes Oléron.

Esta ostra se cultiva en caladeros propios de Gouthier, y es una prueba de que aquellos interesados pueden apostar por ofrecer una gama de bivalvos con carácter y nombre propio. La Gouthier procede de Normandía, con aguas más templadas, pero para su afinado se traslada a la región de Marennes Oléron, donde está durante 28 días a razón de 3 kg / metro cuadrado (más o menos unas 30 piezas). Gouthier es la marca de la ostra, pero su nombre con denominación de origen es Speciale de Marennes. Y es que, al igual que en el mundo del vino, a partir de una DO cada ostricultor puede cambiar condiciones de cultivo para conseguir la calidad deseada y una personalidad. En este caso, el resultado es carnoso, dulce, de sabor suave.



PERSONALIDAD ARISTOCRÁTICA - Pousse en Claire

Crassostrea gigas. Marennes Oléron.

Esta ostra bien podría ser sinónimo de gama alta. Tras pasar tres años creciendo en el Atlántico, se seleccionan los mejores ejemplares y se afinan a razón de un máximo de cinco ostras por cada metro cuadrado. Además, pasan en los claros de afinación un mínimo de seis meses. Al alimentarse más que el resto de las ostras, desarrollan un volumen mayor de carne, y ésta es además más firme. De ahí que sorprenda descubrir una textura crujiente o incluso un pronunciado sabor a avellana. Predomina el sabor dulce, muy prolongado en boca. “Cuando más alta es la gama, más dulce es la ostra y menos yodada”.



PERSONALIDAD MINERA - Belon

Ostrea Edulis. Cancale.

A diferencia de la Crassostrea, esta ostra tiene una concha más plana. Es más delicada ya que en su interior no mantiene tanto el agua que la conserva viva. Su sabor mineral a metal es inconfundible y la hace única. Es la única ostra plana que comercializa Gouthier. También llamada Cancale por la región donde se cría en aguas claras y frescas, tiene un sabor mineral y más largo en boca, con notas ligeramente amargas.



PERSONALIDAD SALVAJE - Pied de Cheval

Crassostrea gigas. Procede de Cancale, en la Bretaña francesa.

Esta es una ostra salvaje y exageradamente grande. Es la única de estas diez que es de edad avanzada (entre 10 y 20 años), frente a los 3-4 años del resto. Tal y como nos explican, la edad no tiene por qué cambiar el sabor de una ostra. Lo único que incrementa es el tamaño y la consiguiente carnosidad. Esta ostra en concreto está cosechada durante la tradicional "Caravana de Cancale" y tiene todas las características de la ostra plana de Le Mont Saint Michel, con una excepcional calidad de carne.

▪