



OSTRAS

exotismo à mesa

por Orlando Santos

da criação em fazendas em mar aberto até a mesa do consumidor, a ostra percorre um longo caminho (não tão complicado!), para afinal ser degustada em diversas formas nos bons e sofisticados restaurantes do Rio e São Paulo.

Isso para não falar que, em nenhum outro lugar do país se come ostras tão frescas quanto nos restaurantes, bares e praias catarinenses. Com muitas ilhas e extenso litoral, as 'fazendas marinhas', como são chamadas as criações de ostras em mar aberto, se estendem por mais da metade da costa do de Santa Catarina e produzem mais de 12 mil toneladas de mariscos por ano, quase 90% do que é cultivado em todo o país.

As ostras são preparadas com uma variedade de receitas, das clássicas 'ao bafo', até saborosas invenções, como um canapé com *foie gras*. As preferidas dos consumidores, no entanto, são a ostra crua com limão, sal e pimenta, e a gratinada. A maioria das ostras servidas em centros



Foto: Banco de Imagens Stock.xcng

Ao bafo e gratinadas, sempre uma delícia

CONSUMIDAS CRUAS, COM limão, sal e pimenta, a ostra também pode chegar ao prato sob a forma de duas receitas bastante simples. A primeira é cozida através do bafo, e a segunda é gratinada. Diz-se da primeira que apesar de ser a receita mais comum, é a que mais valoriza o sabor do molusco.

No bafo, seu preparo é bem simples: em uma panela grande, disponha as ostras com a concha chata para cima; adicione a água, tampe e leve ao fogo baixo; em 5 ou 10 minutos, as conchas se abrirão e estarão prontas para serem imediatamente consumidas. Na receita de ostra ao bafo, o catarinense costuma servir o molusco acompanhado de geléia de pimenta.

Para gratinar, retire a concha superior, descole a carne da parte inferior, mantendo-a na concha; disponha as ostras em uma assadeira, cubra cada uma com um pouco de molho branco, polvilhe queijo ralado e leve ao forno, de preferência preaquecido a 180°C, por 3 minutos; sirva em seguida.

No Margutta, de Ipanema, a **chef Conceição Neroni** oferece aos clientes, como entrada, ostras catarinenses, gratinadas no forno, com espinafre e ervas finas.

Agora, no verão, tem início o Festival de Ostras, que sucede ao Festival de Lagosta. A promoção também alcança o Margutta, do Centro da cidade, instalado na sede da Firjan.

Margutta Ipanema • Rua Henrique Dumont, 62 • Tel.: 21 2511-0878

apreciada em restaurantes, a ostra pede vinhos brancos secos, austeros, menos frutados.

Há quem afirme, contudo, que a combinação clássica de ostra é com o francês Chablis, vinho produzido na região francesa que lhe dá nome e cujo sabor, com toque levemente salgado, mineral, produz um perfeito casamento com os moluscos, recém saídos das conchas – evidentemente, essa indicação é para bolsos mais abastados. Em época de crise, há quem sugira um espumante nacional mesmo, com excelente resultado gastronômico.

A maioria dos fornecedores de ostras nos restaurantes do Rio é de Santa Catarina e quase todos os chefes cariocas já se deslocaram até o litoral catarinense para examinar *in loco* como os moluscos são cultivados, a fim de terem em seus cardápios a garantia da qualidade. Contam também com o Laboratório de Moluscos Marinhos, que integra a Universidade Federal de Santa Catarina. É neste laboratório que os pesquisadores produzem as sementes e vendem para os produtores de ostras da região.

Com isso, eliminou-se a desconfiança que permaneceu durante algum tempo de que era perigosa a ingestão de ostras, em especial as cruas. Criou-se o mito de que ela seria perigosa por causar intoxicação. No entanto, técnicos, especialistas e pesquisadores são unânimes em afirmar ser imprescindível que haja um controle rigoroso de qualidade, das condições de temperatura e higiene em que os moluscos são criados, transportados, acondicionados e servidos. Em alguns locais de Santa Catarina, por exemplo, os consumidores degustam as ostras no mesmo dia em que são retiradas do mar.

Falar de ostra é falar de um molusco de sabor refinado, e que pode e deve ser degustada durante todo o ano. Mas nunca é demais repetir que é agora, no verão, que ela encontra a época mais propícia para a sua produção e o consumo. Na beira da praia, no bar ou em um restaurante. Quase sempre, de preferência, acompanhada de um vinho branco bem gelado. ■

urbanos é criada em cativeiros, nas 'fazendas de ostras', e crescem em redes estendidas em mar aberto.

A colheita é feita após um período de quatro a 12 meses após o plantio da *semente* (este é o termo técnico, apesar de se tratar de moluscos) de várias espécies, tempo que depende do tamanho da ostra que se pretende obter. Parte das sementes utilizadas em nosso país é importada do Chile e outra parte é obtida no Laboratório da Universidade de Florianópolis, que desenvolve pesquisas nesta área.

Uma ostra saudável, segundo os especialistas, deve estar bem úmida. Delicada, tem que ser consumida em até quatro dias depois de 'colhida' e ser mantida sempre em ambiente com temperatura entre 4 e 7 graus. Para ser