

viagem & sabor

Published on *Viagem & Sabor* (<http://www.viagemesabor.com.br/noticias>)

Ostras de Cancale , uma escala gourmande na Bretanha

By *chicojunior*

Created 01/12/2011 - 12:01

Texto: Ana Delrieu

Fotos: Martine De Schrijver e Les Parcs Saint Kerber

Final de ano na França é mais que nunca época de se comer ostras. Elas fazem parte das ceias de Natal e do Réveillon e dão um toque sofisticado às mesas, ao lado do foie gras e do champagne, entre outras iguarias festivas. Mesmo os que não costumam comê-las habitualmente, se aventuram durante as festas de fim de ano.



A partir de outubro, os ostreicultores precisam trabalhar duro para abastecer o mercado. Em dezembro (mês que representa 30% do volume de negócios da profissão), os caixotinhos de madeira, as bourriches (foto acima ©Les parcs Saint Kerber), aparecem em enormes quantidades nas peixarias e supermercados de todo o país (sempre com selos de controle sanitário, data de armazenamento e origem do produto), e desaparecem com a mesma rapidez. Os franceses adoram!



Mas existe um lugar onde elas são consumidas praticamente o ano todo e de maneira menos formal, «à la bonne franquette», como se diz aqui, ou seja, com total descontração. Trata-se do vilarejo bretão de Cancale, a oeste da baía do Monte Saint Michel (cuja abadia figura entre os dez monumentos mais visitados da França) e vizinha da cidade fortificada de Saint Malo. Compradas às dúzias, ou meia-dúzia, diretamente dos ostreicultores, elas são imediatamente abertas e degustadas ali mesmo nas calçadas à beira mar ou no pier, ao pé do farol, em piqueniques improvisados (fotos acima e abaixo © Martine De Schrijver).



E não é necessário trazer nenhum apetrecho. Os vendedores fornecem tudo : os pratinhos de plástico, o pão de centeio, a manteiga salgada, o limão e o vinho branco seco, quase sempre um Muscadet-sur Lie (o melhor aliado de uma perfeita

degustação). Em seguida, é só encontrar um banco público, um cantinho no parapeito da mureta, um degrau, ou qualquer outro lugar livre para saborear a iguaria. Um programa pitoresco que faz parte da paisagem e da tradição da cidade. Mas quem preferir um local mais confortável, poderá escolher entre as dezenas de bares e restaurantes que servem os famosos 'plateaux de fruits de mer' (aquelas baixelas de alumínio colocadas sobre um tripé, onde ostras, mariscos e crustáceos são apresentados sobre uma camada de gelo picado). Na Bretanha, os produtos do mar, sempre frescos, são uma excelente pedida.



Uma particularidade local são as « huitres plates de Cancale » (foto abaixo © les parcs Saint Kerber), também conhecidas como « Belon de Cancale ». As conchas, planas e de forma arredondada, são semeadas no solo, em águas profundas, onde crescem livremente, sempre recobertas pela água do mar. Após três anos, elas são colhidas e deixadas em águas menos salgadas. Ela é carnuda, iodada, fina e com um leve retrogosto de amêndoas ou avelãs. Mesmo se sua produção é menor em relação às ostras 'creuses', as mais comuns (de forma alongada e côncava), elas são bastante apreciadas por degustadores exigentes.



As ostras creuses de Cancale são cultivadas em criadouros, os parc à huitres, em sacos em forma de travesseiros, feitos de trama metálica e dispostos sobre cavaletes de ferro, a cerca de 50 cm do solo. Os sacos são continuamente descobertos e cobertos de água a cada maré, o que favoriza a oxigenação e a alimentação das conchas com planctons. Durante a maré baixa, esses sacos são regularmente revirados e sacudidos pelos ostreicultores para facilitar ainda mais a oxigenação das conchas.

Num vai e vem contínuo de tratores e barcos anfíbios (com rodas!), eles realizam os trabalhos de olho nas cartas que indicam os coeficientes das marés. A amplitude das marés na baía do Monte Saint Michel é a maior da Europa: varia de zero, na maré baixa, a mais de 15 metros, na maré alta! O retorno das águas, num solo arenoso e com pouco declive, é rápido e vigoroso. Segundo os guias do Monte Saint Michel, « na velocidade de um cavalo galopando ».



Um pouco da história das ostras de Cancale.

Tudo parece ter começado nos primórdios da vida na terra ou, pelo menos, da época em que a legendária floresta de Scissy foi submersa pelo mar. Esse banal fenômeno natural criou a baía na qual as ostras se fixaram. Abundantes e consideradas como um recurso natural inesgotável, elas foram colhidas em quantidades fenomenais durante séculos: até 20 mil toneladas por ano! A predação humana, aliada a invisíveis agressões parasitárias, acabaram afetando drasticamente o estoque, que atinge um nível crítico no século XVIII.

Em 1759, uma determinação real proibiu a colheita e a venda de ostras de 1 de abril a 31 outubro em toda a França, dando origem à lenda (repetida até hoje), de que só os meses que tem a letra R são propícios ao consumo das ostras. Esta medida será determinante para a sobrevivência das ostras 'plates' de Cancale.



A partir do século XIX, os períodos de pesca passam a ser drasticamente regulamentados. Somente em datas e horas precisas, indicadas por um tiro de canhão, centenas de barcos tradicionais locais, os veleiros 'bisquines', partiam para dragar os bancos naturais de ostras no fundo da baía, no que ficou conhecido como a pesca em 'Caravane': animada festa do mar, da qual participava toda a população das redondezas, no mês de abril, e que perdurou até o final dos anos 1920. Algumas ostras chegavam a pesar mais de um quilo e eram batizadas de 'pieds de cheval' (patas de cavalo). Hoje em dia, raros exemplares pescados em alto mar ainda são vendidos em unidades.

Parte das ostras recolhidas durante essa regata serviram para alimentar os primeiros parques de criação. Em 1930 a ostreicultura engatinha para se implantar de vez a partir de 1950, quando as ostras 'creuses', originárias de Portugal, fazem sua aparição na região. Grande parte dos pescadores locais se reconverte à nova atividade e passam a ser conhecidos como 'jardineiros do mar'.

Além da qualidade do 'terroir', banhado pelas marés altas e baixas do Canal da Mancha e do estrito controle sanitário dos criadouros , o savoir faire dos ostreicultores locais, precursores da atividade, também faz a diferença e contribui para a fama internacional das ostras de Cancale. O processo do cultivo, da fecundação à colheita, dura de dois a cinco anos.

Família Pichot-Louvet

Pioneira em Cancale, a família Pichot-Louvet pratica a ostreicultura há 80 anos. A determinação de François Louvet, o avô dos atuais proprietários do parque Saint Kerber, foi determinante para a preservação das ostras planas. Em 1989, a família abre as portas do parque à visitação pública e cria a 'Ferme Marine' (www.ferme-marine.com)^[1], o primeiro museu europeu consagrado às ostras e à ostreicultura. Atualmente, as ostras ali cultivadas, podem também ser degustadas no prestigioso 'bar à Caviar' da maison Fauchon, na praça da Madeleine, em Paris.

Alguns conselhos

- As ostras devem ser sempre compradas vivas, ou seja, com a casca fechada ou que se fecha quando se bate nelas, e serem relativamente pesadas, pois devem estar cheias de água. Elas só devem ser abertas minutos antes de serem consumidas. A vitalidade de uma ostra aberta pode ser verificada ao espetá-la (com o garfo, por exemplo) ou ao se pingar algumas gotas de limão. Eles devem se encolher imediatamente.
- Na maioria das vezes, as ostras cruas e vivas são consumidas com limão, manteiga salgada fresca e pão de centeio, ou com um molho vinagrete com echalotas. Elas também podem ser cozidas e servidas 'pochées' ou gratinadas, com diferentes molhos, em brochetes, sopas ou 'consommés'.
- Sirva as ostras com um vinho branco bem seco (Muscadet, Chablis, Mersault, Gros-Plan ou Bodeaux branco). Ou com champagne.
- Conservação: de 8 a 10 dias após a compra nas caixinhas de madeira (bourriches), ou envoltas em um tecido úmido, com o lado côncavo virado para baixo, na parte de baixo do refrigerador entre 0 e 8°C.

Comidas e Histórias

Viagem & Sabor 2008 - Todos os direitos reservados

Fonte: http://www.viagemesabor.com.br/noticias/comidas/ostras_de_cancale

Links:

[1] <http://www.ferme-marine.com>