

# Lo Champagne incontra il Mare



**Location:** Hostaria le Repubbliche Marinare

**Star della serata:** Champagne Magnum 1982  
30 Anni sui lieviti "Marc Chauvet"

**Guest Star:** Champagne Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru Magnum  
"Roger Manceaux"  
Champagne G. Cru B/B Cuvée Foie Gras  
"Vazard Coquart"  
Champagne La Grand Dame 1998  
"V.ve Cliquot"  
Metodo Classico Magnum Dolce di cremé  
"Villa Rinaldi"

## Trailer:

Aperitivo Ostrica Tonic in Ratafia de Champagne  
Ostriche Romans varietà "Titus"  
al naturale & con limatura di cedro  
Ostriche Romans varietà "Nero"  
al naturale & al pompelmo  
Ostriche Romans varietà "Tiberius"  
al naturale & con schiuma di whisky di torba

Spiedino d'ostrica "Gigas" grigliato al bacon

Tartara di tonno fresco al lampone e crema di Djion al miele

Carpaccio di S.Pietro al mango con timo fresco

"Magnum" di foie gras pralinato alla nocciola con cuore di Sauternes

Risotto viola ostriche e champagne con crema di yogurt, capasanta planciata e caviale

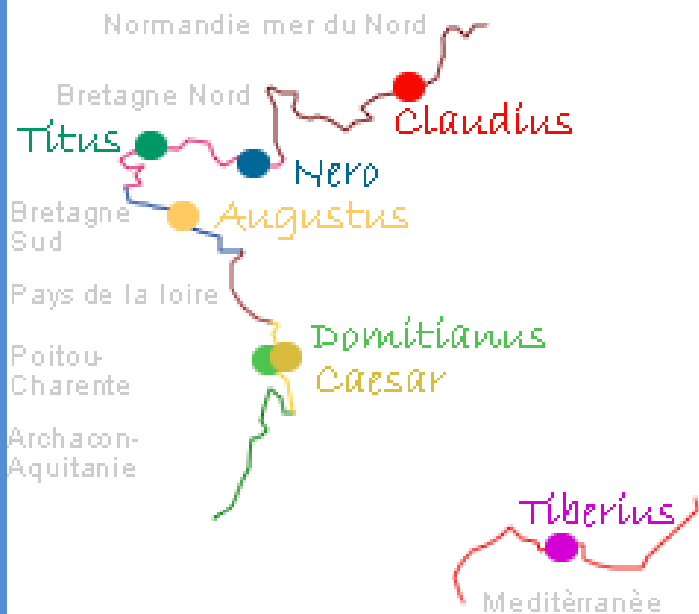
Millefoglie ai tre Pesci con maionese d'ostrica e mostarda di Djion al miele

Diplomatica di frutti rossi e gelatina di lampone allo champagne accompagnata da vellutata di cioccolato e crema chibuste

**Montaggio:** Chef Hossain Dulal & Chef Bondielli Alessio

**Regia:** Giuseppe Di Marcantonio

**Biglietto € 130**



*"Le Ostriche,  
nel tempo degli amori,  
si aprono quasi sbadigliassero,  
si riempiono di rugiada che le feconda,  
e partoriscono perle...  
Io consiglio di consumarle coperte di neve,  
così da mescolare la sommità dei monti  
e la profondità del mare..."*

*(Plinio il Vecchio)*

## Come gustarle

"Si dirà che il dolore dona a certe anime una specie di coscienza. Come il limone alle ostriche"

Si sorbiscono dalla conchiglia con un leggero risucchio - un bacio di Giuda - prima di posarle al centro della lingua. Si spinge il frutto verso il palato indugiando un attimo per consentire alla differenza di temperatura di far sciogliere la parte cristallina e far scendere sulle papille il succo apprezzandone sapidità, acidità. Poi si fa scivolare il mollusco tra i molari leggermente aperti. Si indugia ancora un istante e solo ora si possono serrare i denti, lentamente, delicatamente, goduriosamente. Un istante di riflessione e un colpo ancora. Basteranno cinque o sei spinte dei molari prima di inghiottire per assaporarne la sodezza delle carni ed il retrogusto. Che ci sia della crudeltà in tutto questo è probabile, è inevitabile.

Il periodo migliore per degustarle va dal 3° al 5° giorno dalla fuoriuscita dall'acqua, in quanto la perdita del liquido superfluo permetterà l'esaltazione del vero gusto. Le ostriche si conservano per circa 12 giorni, chiuse e alle giuste temperature (tra i 5 e 15 gradi). Il mollusco deve essere vivo al momento della degustazione, lo si può vedere dalla contrazione del muscolo al contatto. Le ostriche non devono essere aperte all'ultimo momento, ma preferibilmente mezz'ora (al massimo 2 ore) prima della degustazione. La prima acqua deve essere buttata, e va lasciato il tempo al mollusco di "rifare la sua acqua".

### Titus

Bacino d'ostricoltura - Carantec - Bretagna Nord



Allevata nella baia di Morlaix, nel dipartimento della Finistère, in una zona dove le maree influiscono al meglio sugli allevamenti delle ostriche.

Caratteristiche Gustative: Carne soda, molto morbida in bocca, con un intenso sapore di alga.

### Nero

Bacino d'ostricoltura - Bretagna – Cancale Denominazione all'origine: "la Cancale" o la "Zarina"



Localizzazione e caratteristiche ambiente marino: Baia di Mont Saint Michelle Maree tra le più forti del Mondo (14 Metri). Consentono parchi perfettamente ossigenati, un mescolamento permanente delle acque, rinnovamento del placton

Caratteristiche Gustative: Profumo iodato pronunciato, gusto ampio, retrogusto di nocciola, carne soda e tenera al contempo.

### Tiberius

Bacino d'ostricoltura: Stagno di Tau. Denominazione all'origine: "Bouziques"

Localizzazione e caratteristiche ambiente marino: Tasso di salinità temperatura ed elementi nutritivi a profusione sono le caratteristiche per questa zona del Mediterraneo francese

Caratteristiche Gustative, culinarie: Saporite Fruttate e saline. Forte odore di mare, di salino e d'alghe fresche. La bocca è molto salata, la grana tenera, carnosa e zuccherata.

**Note: Allevamento in sospensione. Ostriche rotonde.**

