

LA COLUMNA GASTRONÓMICA

NORBERTO MIRAS

MIEMBRO DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
DE LA REGIÓN DE MURCIA

¡OSTRAS, PEDRÍN!

Las ostras se han consumido desde tiempos inmemoriales. Los celtas, los griegos y los romanos ya comían estos bivalvos y en el París de la Edad Media se distinguía entre las ostras que se vendían en su concha y las que se vendían sin concha para facilitar su transporte. Pese a este histórico consumo, siempre han tenido impreso el marchamo de lo exótico y no todo el mundo las aprecia: el escritor satírico irlandés Jonathan Swift dijo que «el primer hombre que se atrevió a comer una ostra fue un valiente».

Las ostras son un alimento rico en vitaminas y minerales, lo que les ha valido la fama de afrodisiacas; el médico de Luis XIV aconsejaba comer ostras como producto vigorizante, ahora bien, siempre cocidas, asadas en su concha o fritas, debido a la lentitud de los transportes de aquella época, que hacían altas las probabilidades

de que no fueran frescas.

Principalmente consumimos dos tipos de ostras: la europea, llamada por los conchiliólogos 'Ostrea edulis' y por pescadores y restauradores 'ostra plana' y la ostra denominada 'portuguesa', 'Gryphea anguáta', a veces llamada 'japonesa', ya que es originaria del Pacífico, especie que se importó hace unos cien años, pero que ha conquistado en Europa el derecho de ciudadanía, ocupando en muchas costas el puesto de las ostras nativas.

La mayor parte del cuerpo de las ostras es su hígado, que se hipertrofia por una sustancia que adquieren de cierta clase de diatomeas (fitoplancton). Son también estas diatomeas las que les confieren su color característico: el verdoso de las ostras de Marennes-Oléron y las 'portuguesas', el castaño de las de Belons y el rojizo de las de Cote Rouge.

En España, las ostras provie-

nen en su mayoría de Galicia, y las mejores son las procedentes de los parques ostrícolas de Puente del Pasaje y de Puente Sampayo. Son verdosas, pero muy sabrosas y finas, y rivalizan con las mejores ostras francesas. Superan, desde luego, a las llamadas portuguesas en tamaño y calidad. También en Asturias, Valencia y Cataluña, se cultivan.

La ostra se consume casi siempre viva y al natural. Se le suelen añadir unas gotas de limón. Tal costumbre data del tiempo en que los transportes eran muy lentos y el limón se utilizaba para demostrar que la ostra estaba aún viva y era por tanto fresca. Máximo Gorki nos refiere que Chéjov falleció en Alemania, donde estaba siendo tratado de una tuberculosis; el cadáver regresó a Rusia en un vagón de tren en cuyo costado podía leerse 'ostras frescas'. Todo un epitafio.

Recibe al instante las noticias más relevantes en tu WhatsApp

Inscríbete **GRATIS** en el servicio de alertas que ofrece **LA VERDAD**

ENVÍA 'ALTA' + Nombre y Apellidos* al

650 986 336

y añade a tu agenda este número de **LA VERDAD**

LA VERDAD

*Datos protegidos por la Ley Orgánica de Protección de Datos (LOPD)
Periodo de activación del servicio: hasta 7 días después de enviar el ALTA

Miguel Ángel Perera sustituirá mañana a Roca Rey en la corrida de toros de Cieza

FRANCISCO OJADOS

MURCIA. El cartel de toros que el empresario murciano Antonio Soler había anunciado para mañana en la plaza de toros de Cieza contaba con las actuaciones de tres grandes figuras: El Juli, Alejandro Talavante y el peruano Roca Rey. Este último finalmente no pisará el ruedo ciezano al no encontrarse totalmente recuperado de un percance sufrido hace un par de semanas. El sustituto del joven diestro será Miguel Ángel Perera.

Abrirá plaza Julián López 'El Juli', que cotiza al alza tras ratificar en la reciente feria de Fallas su capacidad y su condición de figura consolidada. Junto al madrileño, los dos extremeños son figuras indiscutibles del toreo. Perera es un valor seguro y Talavante es un torero sorprendente que atraviesa por un gran momento. Para la ocasión se ha reseñado una corrida de toros del hierro de Daniel Ruiz. Comenzará a las 17.45 horas.

Ante la ausencia de Roca Rey, Soler comunicó que ha llegado a un acuerdo con el torero peruano para que actúe en la plaza de toros de Cieza en una corrida extraordinaria a celebrar en junio.

Escribir periódicos en el colegio

LA VERDAD

MURCIA. El concurso 'Mi Periódico Digital', organizado por la Consejería de Educación y Universidades y laverdad.es, tiene abierto el plazo de inscripción hasta el día 5 de abril. Los estudiantes pueden apuntarse por equipos y coordinar su propio medio de comunicación en internet. Además, pueden ganar tablets, smartphones y consolas. Iberdrola, Hospital QuirónSalud Murcia, Grupo Fuertes, centro comercial Thader y Popular patrocinan el concurso.

Inscripciones en:
www.miperiodicodigital.com

VIII EDICIÓN 'MI PERIÓDICO DIGITAL'

ORGANIZAN:

Región de Murcia

LA VERDAD

PATROCINAN:

IBERDROLA Hospital QuirónSalud Murcia THADER

Popular Grupo Fuertes



Crónicas Maristas. El colegio Maristas La Merced-Fuensanta ha apuntado varios equipos bajo la tutela de Fernando Pérez. Paloma, Pablo, María y Javier conforman Crónicas Maristas. :: MARISTAS



The Iberical News. Gonzalo Guillermo, Pablo, Agustín, José y José María son los componentes del grupo Iberical News, de 1º de Educación Secundaria Obligatoria. :: MARISTAS LA MERCED-FUENSANTA



Los Hijos de Einstein. Este nuevo periódico de Murcia está formado por Manuel, Paula, Violeta y Antonio, que cursan 1º de ESO en el colegio de los Maristas de Murcia. :: MARISTAS LA MERCED-FUENSANTA