



OSTRICA AMERICANA

(*Crassostrea virginica*)

Guida all'Acquisto



INDICE

Clicca su un argomento per visualizzarlo direttamente

L'OSTRICA AMERICANA

1. BREVE STORIA
 2. VALORE SUPERIORE
 3. CARATTERISTICHE DEL GUSTO
 4. COMPONENTI DEL SAPORE
 5. CURATE MANUALMENTE
 6. DALL'INCUBATOIO ALLA RACCOLTA
 7. METODI DI ALLEVAMENTO
 8. LE TECNICHE DI COLTIVAZIONE INFLUENZANO LA FORMA DELLA CONCHIGLIA E LA CONSISTENZA DELLA POLPA
 9. DIMENSIONI DELL'OSTRICA ORIENTALE
 10. SICUREZZA ALIMENTARE
 11. MOVIMENTAZIONE E TRACCIABILITÀ
 12. VALORI NUTRIZIONALI
- 
- An aerial photograph showing rows of oyster farming racks floating in a body of water. The racks are made of metal mesh and are supported by cylindrical floats. The water is calm, and the background shows a green shoreline with trees and a cloudy sky.

OSTRICHE DELLA COSTA ORIENTALE DEGLI STATI UNITI

Breve storia



L'**Ostrica Americana**, nota anche come ostrica orientale (*Crassostrea virginica*), ha un'area di distribuzione naturale che si estende verso sud, dalla costa atlantica del Canada fino al Golfo del Messico. Questa specie di molluschi fortemente adattabile può tollerare un'ampia varietà di temperature, salinità e condizioni di allevamento. Riesce a sopravvivere se esposta al sole e ad alte temperature per tutto l'arco della giornata ed anche alle rigide temperature invernali. Quando le temperature scendono sotto i 10°C circa, gli enzimi digestivi smettono di funzionare e inizia il letargo per poter sopravvivere durante i freddi mesi invernali. Nell'ambiente marino, l'Ostrica Americana è uno degli animali più resistenti.

Solitamente, le ostriche provenienti dalla costa orientale degli Stati Uniti sono vendute fresche e vive. L'elevata domanda di ostriche vive rende il prodotto coltivato in quest'area per lo più troppo costoso per la lavorazione.

OSTRICHE DELLA COSTA ORIENTALE VALORE SUPERIORE



- Le ostriche della costa orientale degli Stati Uniti hanno una lunga durata di conservazione e tollerano una prolungata permanenza in frigorifero, soprattutto in inverno. È preferibile consumare ostriche fresche, adeguatamente refrigerate. Tuttavia, l'Ostrica Americana si conserva fino a 2 - 3 settimane con la parte concava rivolta in basso, se la conchiglia è intatta.
- Ostricoltori e commercianti rispettano rigidi protocolli di sicurezza per l'allevamento e il trattamento delle ostriche.
- L'allevamento delle ostriche americane è uno dei metodi di produzione alimentare con la più bassa impronta di carbonio.
- La qualità dell'acqua della costa orientale degli USA viene monitorata periodicamente. Le ostriche possono essere vendute solo se coltivate e raccolte in acque pulite, evitando così il processo di depurazione.
- Gli ostricoltori della costa orientale offrono ostriche con un'ampia varietà di profili aromatici e dimensioni, per soddisfare ogni palato.
- Le ostriche della costa orientale sono allevate senza uso di mangimi artificiali, fertilizzanti chimici o antibiotici.

CARATTERISTICHE DEL GUSTO



Come i vini, le ostriche americane hanno profili aromatici vari e ben distinti, che dipendono dalle aree di allevamento, in zone intertidali (di marea) o di estuario. A influenzare il sapore è la particolare combinazione di salinità dell'acqua, stagione, alimentazione e composizione del substrato minerale della zona di allevamento. La caratteristica più rilevante è l'intensità del gusto salato. Notevoli differenze di sapore sono apprezzabili anche a seconda della stagione.

Ogni ostricoltore produce un tipo di ostrica con un sapore che la contraddistingue. Un palato esperto riesce a percepire la diversa e sottile sfumatura di gusto fra ostriche provenienti da due allevamenti adiacenti. L'ampia varietà di sapori possibili rende la costa orientale degli Stati Uniti una meta popolare per gli amanti delle ostriche.

COMPONENTI DEL SAPORE



Salinità - L'ostrica assume la salinità delle acque in cui è allevata. L'Ostrica Americana può tollerare una salinità compresa fra l'8 e il 45%. La salinità negli allevamenti di ostriche orientali è compresa fra il 10 e il 32%: ciò influisce sul grado di sapidità dell'ostrica.

Stagione - Sul finire dell'estate (agosto e settembre), le ostriche cominciano una fase di sviluppo in preparazione al letargo del lungo periodo invernale. Queste 'ostriche autunnali' sono piene e carnose con una particolare nota dolce. Per la fine dell'inverno l'ostrica si rimpicciolisce un po'. Si ingrosserà di nuovo velocemente durante la primavera quando si prepara a deporre le uova. Il sapore durante il periodo riproduttivo è delizioso e diverso da quello delle ostriche autunnali, con un consistenza cremosa.

Alimentazione - Le specie particolari di fitoplancton naturale, di cui si nutrono le ostriche, variano in base alla stagione. In primavera ci può essere un'abbondanza di plancton rosso, che produce una sfumatura rossa sulla branchia e un sapore particolare. In autunno certe zone di allevamento presentano una fioritura di alghe verdi e ciò fa sì che l'ostrica abbia una branchia color verde cupo che conferisce un gusto burroso, simile a quello dell'ostrica francese Fine de Claire.

Minerali - Il gusto dell'Ostrica Americana è influenzato anche dai minerali presenti nell'habitat di allevamento. Nel Maine ad es. dove i fondali sono di granito, le ostriche tendono a lasciare sul palato un retrogusto pulito. Viceversa, quelle degli allevamenti a sud di Capo Cod, nel Massachusetts, negli stagni costieri del Rhode Island e su verso Long Island, nei litorali di New York, sono caratterizzate da un retrogusto molto ricco dovuto ai diversi composti minerali di queste aree.

CURATE MANUALMENTE



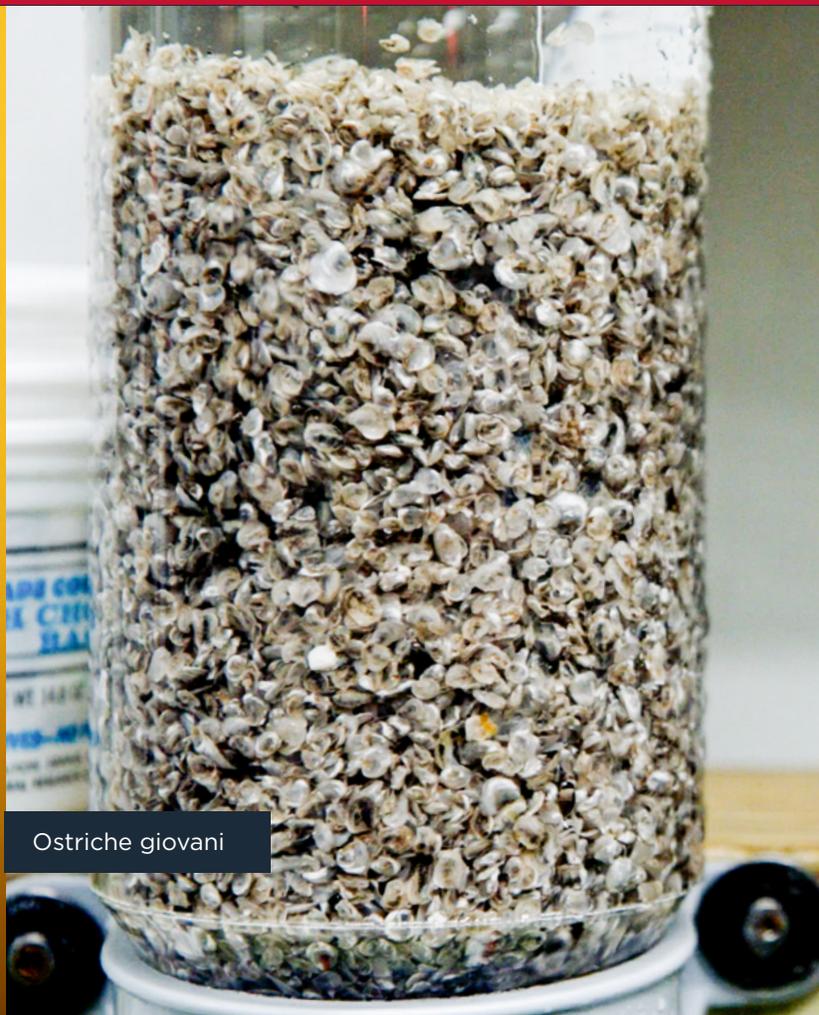
I vari ostricoltori della costa nordorientale degli Stati Uniti (dal Maine al Delaware) sono persone forti e con grande spirito di adattamento. I litorali sono costellati da centinaia di allevamenti. Per lo più si tratta di piccoli produttori con una decina di dipendenti o anche meno, che sono orgogliosi di produrre ostriche dal gusto unico e vario. Ogni allevatore ha una sua storia da raccontare, avvincente e particolare.

È un modo impegnativo di guadagnarsi da vivere producendo un alimento delizioso, mantenendo allo stesso tempo le acque dell'oceano pulite e garantendo sostenibilità. Negli ultimi cinque anni la produzione di ostriche in quest'area è raddoppiata, con un trend che porterà ad un ulteriore raddoppio nei prossimi cinque anni, grazie alla forte domanda e a metodi di allevamento efficienti.

DALL'INCUBATOIO ALLA RACCOLTA



Mangime per larve a base di alghe



Ostriche giovani

L'allevamento delle ostriche inizia con linee selezionate in incubatoio, resistenti alle malattie. Le larve prodotte negli incubatoi ricevono un'alimentazione a base di alghe per 2 - 3 settimane. Successivamente le larve si attaccano ad un apposito substrato, in genere frammenti microscopici di valva di ostrica. Quando le larve, selvatiche o allevate in incubatoio, aderiscono a una superficie sono chiamate 'spat' (ostriche giovani). Le ostriche giovani fissate al substrato vengono lasciate crescere fino a che non raggiungono le dimensioni di 1 - 2 mm e quindi trasportate in sistemi di allevamento all'aperto. Una volta raggiunte le dimensioni di 20 - 25 mm, le ostriche giovani vengono trasferite negli allevamenti costieri in mare.

Gli ostricoltori selezionano il metodo di allevamento preferito in base a numerosi fattori che includono le caratteristiche geografiche dell'allevamento, i potenziali predatori, le normative locali e il clima. Le Ostriche Americane sono allevate con l'utilizzo di svariate tecniche: possono essere poste direttamente sul fondo del mare, sospese in reti o cassette, poste in sacchetti su strutture rigide sul fondo di zone intertidali o in acque più profonde, oppure in gabbie o sacchetti galleggianti sul pelo dell'acqua.



METODI DI ALLEVAMENTO:

Esiste un'ampia varietà di tecniche innovative che includono metodi di allevamento sul fondo o in sospensione. I metodi di allevamento in sospensione possono servirsi di cassette, griglie, sacchetti e gabbie, galleggianti o sospesi. Gli allevatori possono utilizzare vari metodi, ottenendo ostriche di forme molto differenti.





LE TECNICHE DI COLTIVAZIONE

influenzano la forma della conchiglia e la consistenza della polpa

- **La manipolazione intensiva produce forme più arrotondate e una conchiglia più uniforme e spessa.**
- **Le ostriche allevate sul fondo hanno un guscio spesso e duro, di forma irregolare, e polpa carnosa.**
- **Per produrre ostriche carnose è necessario prestare grande attenzione alla corretta densità di allevamento e alle buone pratiche.**

Le tecniche di coltivazione influenzano la forma della conchiglia, la densità della polpa contenuta e il periodo di conservazione del prodotto. Se l'allevatore limita i trattamenti o gli interventi più invasivi, la conchiglia può essere sottile e quindi più suscettibile a scheggiature durante il trasporto. Se la conchiglia si scheggia o si fessura, l'ostrica può morire.

Di norma la manipolazione è intensiva. Il 'rotolamento' delle ostriche a mano o meccanico simula le condizioni naturali a cui sono esposte le ostriche selvatiche sui fondali, sotto l'azione delle onde in mare aperto. Le ostriche così trattate sono più resistenti e quindi con una conchiglia spessa che contiene una polpa più carnosa. Alcuni allevatori tolgono le loro ostriche dalle gabbie e le lasciano rotolare sul fondo per 3 - 6 mesi.

DIMENSIONI DELLE OSTRICHE

Gli allevamenti della costa nordorientale degli Stati Uniti producono ostriche di dimensioni molto varie, per consumatori di tutti i gusti. Le dimensioni non sono indicate con una terminologia standardizzata o ufficiale. Le ostriche più piccole possono essere dette 'Petites' o potrebbero essere vendute come taglia 'Cocktail'.

Petite: 55-75mm

Standard: 75-100mm

Grandi: 10 - 15 cm

Giganti: 15 - 20 cm



DIMENSIONI E DURATA DELL'OSTRICA ORIENTALE

CONSERVABILITÀ SUPERIORE

L'Ostrica Americana si conserva a lungo e può tollerare prolungati periodi di refrigerazione, soprattutto in inverno. È preferibile consumare ostriche fresche, adeguatamente refrigerate. Tuttavia l'Ostrica Americana si conserva fino a 2 - 3 settimane con la parte concava rivolta in basso, se la conchiglia è intatta. Conservata in tali condizioni, se ne preserva il gusto originale, unico e caratteristico, che andrebbe altrimenti perduto se tenuta in acqua di mare. Il periodo di conservazione dell'Ostrica Americana è superiore rispetto all'Ostrica del Pacifico (*Crassostrea gigas*) o all'ostrica piatta europea/Belon (*Ostrea edulis*). A differenza dell'Ostrica Americana, queste specie di ostrica tendono ad aprirsi con il rischio di asciugarsi; ciò spesso richiede di tenerle in acqua di mare. La conservazione dell'Ostrica Americana in acqua di mare non è consigliabile poiché porta ad alterarne rapidamente le caratteristiche di gusto proprie delle acque di origine.



È NELL'ACQUA PULITA CHE TUTTO HA INIZIO

Ogni Stato costiero degli Stati Uniti ha definito un rigido protocollo affinché nessun mollusco di provenienza illegale sia presente sul mercato. Negli USA le vie d'acqua sono classificate per purezza e viene periodicamente controllata la presenza di coli fecali. Il sistema utilizzato in Europa è diverso: i molluschi sono controllati a campione per verificare l'eventuale presenza di questi batteri. Entrambi i sistemi sono validi. La classificazione statunitense delle acque prevede:

- **Classe A o Acque Aperte** - Sono aree aperte per allevamento o raccolta di ostriche selvatiche. I molluschi provenienti da queste acque possono essere commercializzati liberamente.
- **Acque ad apertura condizionata** - Sono acque di Classe A che di routine vengono chiuse dopo una certa quantità di pioggia. Il deflusso di acqua piovana dalla terra rende queste acque temporaneamente meno pulite. Esse vengono riaperte al cessare delle piogge e dopo che nuovi controlli a campione ne hanno dimostrato la purezza.

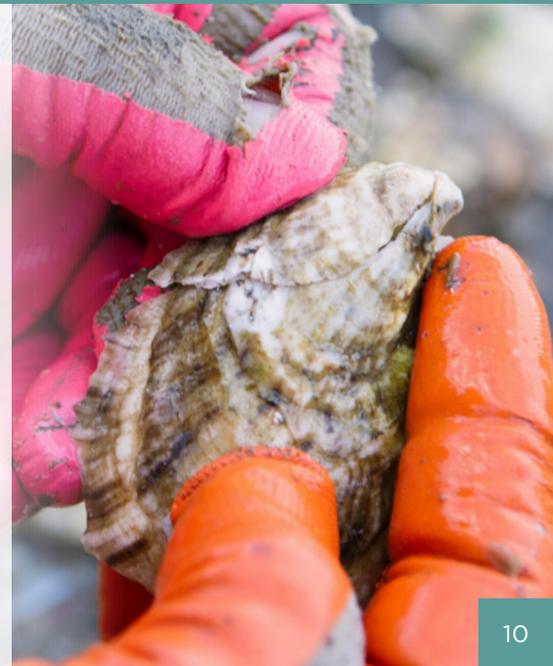


SICUREZZA ALIMENTARE BEN REGOLAMENTATA

L'attività degli allevatori e commercianti di molluschi statunitensi è regolata da un ente governativo: l'Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC). Per garantire la sicurezza alimentare, i legislatori definiscono regole che allevatori e commercianti devono rispettare. La U.S. Food & Drug Administration (FDA) supervisiona le normative che riguardano la classificazione delle acque di allevamento, l'etichettatura di tracciabilità del prodotto, la manipolazione e il trasporto.

Il **NOROVIRUS** è l'agente patogeno che causa la malattia di origine alimentare più comune. Tuttavia, negli USA sono pochissimi i casi che derivano dal consumo di molluschi poiché è illegale scaricare liquami nelle acque costiere. Tutte le imbarcazioni devono essere dotate di serbatoi delle acque reflue che vengono svuotati in stazioni di pompaggio a terra. Inoltre, grazie ad impianti di depurazione altamente performanti, gli Stati Uniti registrano meno casi riconducibili al norovirus rispetto ad altri Paesi.

Il monitoraggio delle acque riguarda anche la proliferazione di alghe nocive. Questo programma di monitoraggio ha avuto grande successo: negli ultimi 50 anni non è stato riportato alcun caso di malattia derivante dal consumo di molluschi raccolti per la commercializzazione.



Ogni Stato americano disciplina e garantisce il rigoroso trattamento del prodotto. Tutti gli allevatori di molluschi devono completare una formazione obbligatoria ai sensi delle normative sul trattamento del prodotto. I controlli riguardanti temperature e tempistiche sono severamente regolamentati. Ad esempio, in estate gli allevatori sottopongono subito le ostriche ad un bagno freddo per mantenere la polpa sotto i 10 °C, bloccando così qualsiasi crescita di Vibrio batteri dopo la raccolta.



MOVIMENTAZIONE E TRACCIABILITÀ

I commercianti statunitensi autorizzati possono vendere i molluschi ad altri commercianti oppure a ristoranti e a catene di vendita al dettaglio. Tutti i commercianti di molluschi devono sottoporsi a una formazione obbligatoria di tre giorni sul protocollo HACCP di igiene alimentare, nonché a periodiche ispezioni governative di strutture e documentazione. È obbligatorio registrare la temperatura del prodotto al suo ricevimento, per assicurarsi che non abbia subito uno sbalzo termico; la registrazione della temperatura continua durante la conservazione e la distribuzione.

Tutti i lotti devono essere etichettati con area e data di raccolta, allevatore, trasportatore, numero di lotto e quantità.

	NOME ALLEVATORE :
	N. IDENTIFICATIVO ALLEVATORE :
	DATA DI RACCOLTA :
	LUOGO DI RACCOLTA :
	TIPO DI MOLLUSCHI :
	QUANTITÀ DI MOLLUSCHI :
	NOME TRASPORTATORE :
	N. LICENZA TRASPORTATORE :
QUESTA ETICHETTA DEVE RESTARE FISSATA AL CONTENITORE FINO AL SUO SVUOTAMENTO E SUCCESSIVAMENTE CONSERVATA PER 90 GIORNI.	

VALORI NUTRIZIONALI

Le ostriche della costa nordorientale degli Stati Uniti sono fonte di proteine sane e sostenibili. Una porzione di 100 g contiene più di 5 g di proteine e solo 59 calorie. Le ostriche orientali sono ricche di zinco (stimolante del sistema immunitario), vitamina B12 (per la salute di nervi e cellule del sangue), selenio (per il funzionamento della tiroide e del metabolismo), che si aggiungono alla presenza di acidi grassi Omega-3 di 0,68 g per porzione.



Per porzione di 100g: circa due ostriche medie sgusciate

Grassi totali	1,6g
Carboidrati totali	5,5g
Proteine	5,2g
Calorie	59
Zinco	39,3mg
Ferro	5,8mg
B12	16,2mcg
Potassio	124mg
Sodio	178mg
Colesterolo	25mg
Selenio	63,7mcg



CHI SIAMO

Food Export USA-Northeast è un'organizzazione non-profit a cui partecipano dieci agenzie di promozione agricola degli stati nordorientali che utilizzano risorse industriali, statali e federali per incrementare la vendita dei prodotti all'estero. Food Export USA-Northeast fornisce numerosi servizi mediante finanziamenti previsti dal Market Access Program (MAP) del Foreign Agricultural Service (FAS) del Ministero per l'Agricoltura Americano (USDA).



PER SAPERNE DI PIÙ SULLE OSTRICHE

Food Export USA® – Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 USA
telefono 215.829.9111 • info@foodexport.org
www.foodexport.org

Food Export-Midwest e Food Export-Northeast forniscono numerosi servizi mediante finanziamenti previsti dal Market Access Program (MAP) del Foreign Agricultural Service (FAS) dello USDA. Food Export-Midwest e Food Export-Northeast vietano ogni tipo di discriminazione in tutti i loro programmi e in tutte le loro attività, sulla base di razza, colore, nazionalità di origine, religione, sesso, identità di genere (inclusa l'espressione di genere) orientamento sessuale, disabilità, età, stato civile, stato familiare/genitoriale, reddito da programma di assistenza pubblica, convinzioni politiche, ritorsioni o rivalsa per precedenti attività a favore dei diritti civili. Persone con disabilità che necessitano di sistemazioni adeguate o mezzi di comunicazione alternativi per informazioni sui programmi sono invitate a contattarci. Inoltre le informazioni sui programmi possono essere rese disponibili in lingue diverse dall'inglese. Food Export Midwest e Northeast perseguono le frodi e vigilano per prevenirle in tutti i loro programmi. Food Export si riserva il diritto esclusivo di consentire o negare alle aziende l'accesso ai programmi. Per tutte le informazioni relative alla nostra politica di partecipazione e al codice etico, visitare: www.foodexport.org/termsandconditions. Per inoltrare un reclamo riguardante discriminazioni riferite a un programma: <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest e Food Export-Northeast rispettano le pari opportunità.