

LA FIESTA DE LA OSTRA

La fiesta que mas identifica a este municipio de Soutomaior es la Fiesta de la Ostra, que se celebra en la parroquia de Arcade **el primer fin de semana del mes de abril.**

En esta se pueden degustar los sabrosos moluscos que se crían en los márgenes de la ría de Vigo. El fitoplancton del fondo marino es un factor importantísimo a la hora de dotarlos de un sabor exquisito que los hace inconfundibles, siendo muy nutritivos por su riqueza en sales minerales y vitaminas.



<<La ostra es un manjar esencial para abrir una mariscada. Tiene un sabor espiritual, que es como una añoranza del mar>>.

Así describe este producto uno de nuestros mas famosos escritores, Álvaro Cunqueiro.

La ostra de Arcade es sin duda, la más cotizada del mercado y la pionera en comercializarse y exportarse fuera de Galicia. Es la variedad "ostrea edulis" y se reconoce por un sabor ligado a las aguas en las que se cría, la desembocadura del río Verdugo. Si bien se recomienda su consumo en todos los meses, la mejor época para degustarla es abril.

La primera Fiesta de la Ostra se organizó en el año 1987. La idea partió de los ostricultores de la zona que consideraron como idónea la villa de Arcade para esta celebración, ya que fueron los pioneros en el consumo, comercialización y exportación de este molusco, no solo a otras partes de España, sino también de Europa. La idea nace con la intención de potenciar el consumo de la ostra, ya que tiene un importante papel en la economía de la villa, y de esta forma proyectar la imagen de Arcade como punto de referencia en la producción y comercialización de la misma.

Así, ostricultores, hosteleros y comerciantes colaboran con el ayuntamiento para la celebración de la fiesta, que hoy está considerada como una de las grandes de la gastronomía gallega.

No es una casualidad que se escogiera el primer fin de semana de abril como fecha para la celebración, ya que en esta época es cuando la ostra está en las mejores condiciones biológicas para su degustación.

Al atractivo que ya tiene la ostra, se une en estos días de fiesta otros actos musicales, culturales, teatrales, etc... que hacen que Arcade rebose de animación y alegría. Tampoco falta el pregón, que cada año por la mañana inicia las fiestas.

Esta tradición gastronómica del cultivo de ostra data ya del tiempo de los romanos. Por Arcade pasaba la Vía Romana que procedente de Redondela, iba a Pontevedra y Santiago. Muchos eran los que se detenían a degustar las ostras.

Hace muchos siglos, se preparaban las ostras fritas, que se hacían en escabeche y se enviaban en pequeños barriles de madera a la corte madrileña; de apreciado consumo para Austrias y Borbones. Aun que hoy en día, lo mas común es comerlas al natural con limón.

También se le atribuye un valor afrodisíaco y se dice que con ellas Casanova se recuperaba de los excesos amorosos. Los griegos comían polvo de concha de ostra en momentos de decadencia sexual, y en Atenas votaban escribiendo en la concha del molusco el nombre del político que querían apartar del gobierno, y el más votado era condenado al ostracismo (100 años de destierro).

Cultivo de la ostra

Cada vez hay menos bancos naturales de ostras en los fondos de las rías gallegas. Lo habitual hoy es que se cultiven en viveros aprovechando las bateas o plataformas de cultivo. Las ostras inmaduras, también llamadas "simientes de ostras", se colocan en cestos redondos, unas encima de otras, y se sumergen en agua hasta su recogida, una operación que necesita en total de dos o tres años de espera hasta que la ostra adulta alcanza el tamaño comercial (6 - 7 centímetros).



Variedad

La mayoría de ostras cultivadas en Galicia corresponden con la variedad plana (*ostrea edulis*), la más común o europea que también se encuentra en las costas atlánticas, desde Noruega hasta el sur de Marruecos, y en las costas mediterráneas, desde Gibraltar y la Costa Azul francesa hasta el mar Negro. Aparte de esta variedad, en los últimos años se generalizó la ostra cóncava (*crassostrea*), y entre las de esta especie, la japonesa, de apariencia arrugada y tamaño más grande. En menor medida también se introdujo la vecina ostra portuguesa u ostión, de valvas más grandes y forma alargada y estrecha, así como ostras de origen griego y turco. La variedad belon, procedente de la población bretona Riec-sur-Belon, es considerada la de mayor calidad y se clasifica según su peso.

Conservación

Se tienen que comprar siempre cerradas, ya que es un indicativo de su frescura. Una vez adquiridas conviene colocarlas con la parte de la concha cóncava apoyada en la bandeja o recipiente hasta el momento de abrirlas para que no pierdan agua. Es conveniente, además, rodearlas con un trapo húmedo y mantenerlas en una temperatura entre 2 y 8 grados, por ejemplo, en el cajón de las verduras del frigorífico. El interior de la ostra debe estar cubierto de agua y es conveniente descartar las que estén secas.

Preparación

En el momento de consumirlas hay que abrirlas con un cuchillo especial corto y ancho. Se recomienda abrirlas por el lado y aunque los expertos recomiendan comerlas crudas para que no pierdan sabor, es habitual echarles unas gotas de limón. También se pueden cocinar, añadiéndolas a guisos o sopas, cubriéndolas con salsas cremosas o se pueden preparar gratinadas o al vapor aderezadas con aliños asiáticos. Fuera de su concha, también se pueden freír en abundante aceite y pocharse. En Galicia, además de crudas, se preparan también rebozadas en harina de maíz y fritas o en escabeche.

Recetas

Ostras al vino albariño

Para 4 personas.

24 ostras

1 limón

vino albariño

1 hoja de laurel

Aceite de oliva

Sal y pimienta

Tomillo

Receta cedida por:

Manuel Luís Martínez Diz



(Fotografía "ostras al natural")

Abrimos las ostras con un cuchillo y extraemos la carne.

Exprimimos medio limón y el otro medio lo cortamos en rodajas.

Calentamos el aceite con un diente de ajo, cuando se esté dorando las retiramos para que no le dé mal gusto; introducimos las ostras, OJO que el aceite no esté muy caliente.

Añadimos un chorro de vino y el zumo de medio limón.

Salpimentamos. Le añadimos una hoja de laurel y un poco de tomillo.

Cocemos sobre 2-3 minutos, cuando se evapore el alcohol retiramos y presentamos en los platos.

Ostras de Arcade con frutos del campo

Para 4 personas.
24 ostras
2 manzanas
200 gr. setas
Pimiento rojo y verde
Cebollas tiernas
Ajo
Un chorro de vino albariño
Un chorro de brandy
1 bote de nata peq.
2 cucharadas de mantequilla
Tomillo, sal y pimienta



Receta cedida por:
Manuel Luís Martínez Diz

Abrimos las ostras y le quitamos su carne, lavamos las setas y los pimientos y picamos en juliana.

Pelamos las manzanas, las cortamos en cuartos y las picamos no muy fino en lonchas.

Ponemos la mantequilla en una tartera a fundir, añadimos el ajo, las cebollas tiernas y el pimiento, cuando esté pochado le añadimos las setas y la manzana, dejamos que suden durante 6-7 minutos a fuego medio.

Subimos el fuego y añadimos el vino a las setas y un chorrito de coñac, se flambea y se deja reducir, se añade la nata, se salpimenta, dejamos 3 minutos; mientras pondremos una tartera pequeña con un poco de agua, cuando esté hirviendo incorporamos las ostras durante 2 minutos y reservamos.

Servimos.

Serviremos una base de las verduras junto un bouquet de ostras.