

Stridie

Ostrea edulis



Crassostrea gigas



Biologie

În prezent, cultura de stridii plate originare (*Ostrea edulis*) este foarte limitată în Europa. Exploatarea excesivă și maladiile au condus la epuizarea acestora. Stridia de Pacific (*Crassostrea gigas*), originară din Japonia, a fost introdusă în Europa în anii 1970. Datorită creșterii rapide și a marii capacități de adaptare la diferite medii, stridia de Pacific este în prezent cea mai crescută specie de stridie din lume, inclusiv în Europa. Această specie se confruntă în prezent cu un grad ridicat de mortalitate în mai multe state membre. A început să se reproducă în stare sălbatică în statele membre nordice ale UE, fapt care nu a mai avut loc anterior și care a condus la alterarea ecosistemului în câteva regiuni de coastă.

Stridiile sunt hermafrodite și își schimbă sexul, dezvoltându-se inițial ca masculi și apoi ca femele. Reproducerea depinde de temperatura și de salinitatea apei. Înainte de fixare, larvele petrec un timp în etapa pelagică și pot fi dispersate pe suprafețe mari de curenții de apă. Apoi acestea își schimbă forma, luând forma puietului de moluscă bivalvă ilustrată mai sus. Stridiile se hrănesc prin filtrare.

Creștere

Producția începe prin colectarea larvelor de stridii în mediul lor natural. Pentru a aduna larvele sălbatice de stridii, ostreicultorii utilizează colectori plasați în locuri strategice. Atunci când larvele ating câțiva milimetri, acestea sunt desprinse de pe colectori și sunt gata pentru creștere. Cu toate acestea, o mare parte a larvelor de stridii provin în prezent din unități de eclozare. În acest caz, stocul pentru reproducere este păstrat în unități amplasate în mare. Stridiile depun gameții primăvara, când temperatura apei este ridicată. Larvele sunt puse în bazine cu circuit închis și hrănite cu alge cultivate. Atunci când larvele sunt pe punctul de a se fixa pe un suport, acestea sunt „colectate” prin plasarea unui substrat de fixare curat și solid în bazin.

Tipul metodei de creștere utilizate depinde atât de mediu (amplitudinea mareelor, adâncimea apei etc.) cât și de tradiții. De-a lungul coastei franceze a Atlanticului, stridiile sunt în general produse prin „creșterea prin supraînălțare”: stridiile sunt introduse în plase din plastic atașate pe suporturi situate aproape de țărm. „Creșterea pe fundul apei”, în care stridiile sunt depuse direct pe țărm sau în apă puțin adâncă, este mai puțin răspândită în prezent. „Creșterea suspendată”, în care stridiile sunt crescute pe frânghii, asemenea midiilor, este o metodă întâlnită în Spania. Această metodă este adecvată pentru creșterea în apele fără maree sau în larg. O altă metodă, „creșterea în apă adâncă”, constă în plasarea stridiilor în parcuri care se pot afla la o adâncime de până la 10 m.

Stridiile ating mărimea pentru comercializare după 18-30 de luni. Metodele de recoltare variază în funcție de tipul metodei de creștere: stridiile obținute prin creșterea prin supraînălțare sunt recoltate prin înlăturarea buzunarelor cu stridii de pe suporturi; stridiile obținute prin creștere pe fundul apei sunt colectate la reflux cu ajutorul greblelor sau prin dragare (dacă nivelul apei permite aceste lucruri); stridiile crescute în apă adâncă sunt colectate prin dragare.

Producție și comercializare

La nivel mondial, acvacultura reprezintă 97% din producția totală de stridii. China este de departe cel mai mare producător, cu 80% din producția totală la nivel mondial, urmată de Coreea, Japonia, SUA și UE. UE își acoperă prin mijloace proprii nevoile în ceea ce privește stridiile, iar fluxurile comerciale cu țări terțe sunt nesemnificative. Comerțul în interiorul UE este, de asemenea, destul de limitat și se concentrează pe fluxurile dinspre Franța către Italia. Piața franceză este cea mai mare piață de stridii din UE.



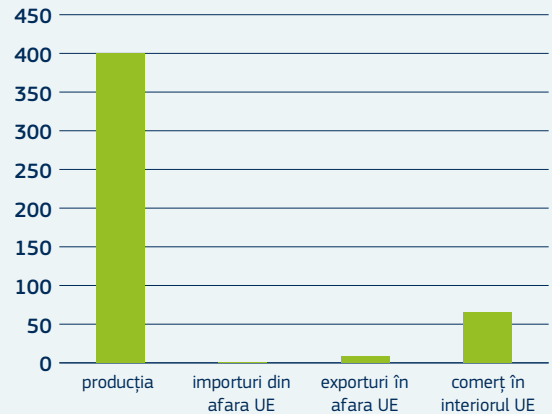
Prezentare pe piață

Mai mult de jumătate din consumul de stridii are loc în timpul sărbătorilor de iarnă. Acestea sunt calibrate după mărime în caserole din talaș tradiționale (circulare sau dreptunghiulare) și trebuie să fie deschise înainte de consum. Până în prezent, încercările de elaborare a unor modalități de a vinde stridii deschise în prealabil sau care să se deschidă ușor au eșuat. Consumatorii europeni preferă să consume stridiile negătite.

Valoare nutrițională pentru 100 g (stridia scobită de Pacific – valori medii)

Calorii: 66 Kcal
Proteine: 8,6 g
Seleniu: 29 µg
Vitamina D: < 0,5 µg
EPA: 146 mg
DHA: 71 mg

Oferta și comerțul cu stridii în UE* (2009) (milioane EUR)



* din pescuit și acvacultură.

Sursa: Eurostat.

Stridii gratinate

Ingrediente pentru 4 persoane

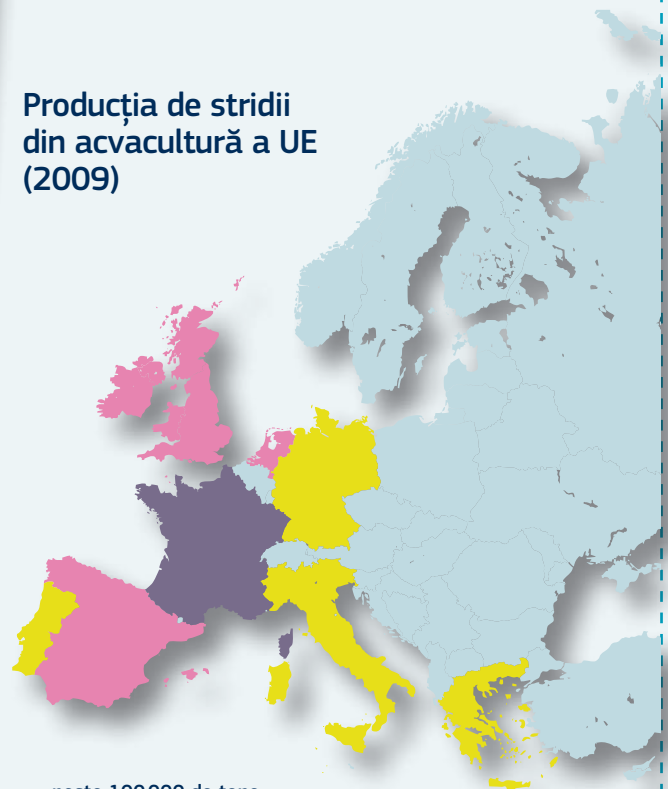
- Stridii: 24 buc.
- Ciuperci de pădure: 100 g
- Trufe: 1 buc.
- Ouă: 1 buc.
- Vin alb: 200 ml
- Lămâie: 1 buc.
- Usturoi: 30 g
- Pătrunjel: 1 leg.
- Sare: 2 g
- Piper: 2 g

Mod de preparare

1. Stridiile se fierb, se curăță și se usucă pe un șervet.
2. Se alege 12 cochilii de formă regulată și se garnisesc cu ciuperci duxel amestecate cu oul, usturoiul și vinul alb și condimentate cu sare și piper.
3. Se așează câte două stridii într-o cochilie. Se decorează fiecare cu câte o lamelă de truffă. Se stropesc cu sos duxel amestecat cu zeama obținută în urma fierberii stridiilor și se gratinează în cuptorul bine încălzit.
4. După ce s-au scos de la cuptor, se stropesc cu zeamă de lămâie și se ornează cu pătrunjel proaspăt.

Rețeta bucătarului Dumitru Burtea (Euro-Toques România)

Producția de stridii din acvacultură a UE (2009)



- peste 100000 de tone
- între 1000 și 10000 de tone
- sub 1000 de tone

Sursa: Eurostat.