

le migliori ostriche del mondo

# Huitre parade

Francia e Italia, Mediterraneo e Atlantico a confronto. Su qualità dei molluschi, locali dove ordinarli, abbinati a vini speciali, non sempre champagne. Per cene o happy hour, al mare e in città. Senza temere il conto

Roma, le Ostriche del **Sanlorenzo**. Qui, oltre alle qualità francesi, si trovano quelle piuttosto rare del mare di **Anzio**.



1. Il bar à huîtres André, sotto i portici di La Rochelle.  
 2. Un plateau di molluschi freschi.  
 3. La vetrina di Ostriche & Vino in via Cirillo, a Milano; un altro locale della stessa proprietà è in via Col di Lana.

F. Gandini / DOVE

2

3

Marco Ciliberti

**M**eno male che c'è la "r" in settembre. Da ora fino ad aprile, gennaio compreso (janvier, in francese), tornano per gli amanti dei forti sapori del mare, dopo mesi di astinenza, les huîtres, le ostriche. Se ne trovano anche in piena estate. Ma col caldo si fanno più lattiginose e vischiose: molti locali preferiscono non servirle. E, soprattutto, tanti fan e puristi del mollusco continuano, imperterriti, a seguire il santo precetto che le vieta nei mesi senza "r". In Italia, come in Francia, vero regno di questo mollusco, legato all'immaginario erotico e alla tradizione gastronomica, per la quale la vera gemma non è la perla (che per altro si trova in altri tipi, di provenienza esotica), ma il corallo, da gustare freschissimo, nei bar à huîtres, con la classica flûte di Champagne o con uno dei bianchi delle tradizioni regionali, dal Muscadet de Sèvre et Maine sur lie allo Chablis, dal Sancerre al Pouilly Fumé. E sempre nell'immaginario collettivo continuano a essere un'icona del lusso, an-

che se per sei ostriche oggi si spendono 15 euro, meno di un conto in pizzeria. Ma quali ostriche? Due sono le specie fondamentali in Francia, l'ostrica concava (*Crasostrea gigas*), Creuse in francese, di forma allungata, dagli 8 ai 10 cm e che pesa mediamente 50-80 grammi; e la piatta (*Ostrea edulis*), Plate, di forma arrotondata, diametro sempre sugli 8-10 cm, ma peso mediamente superiore, 60-90 grammi. Dettagli da intenditori che sanno distinguere (e scegliere) il luogo di provenienza tra sette zone che vanno dal Mediterraneo al Mare del Nord, passando per i bacini dell'Aquitania (Arcachon), del Poitou-Charentes (Marennes), della Loira e della Bretagna, il regno della meno diffusa ostrica piatta (solo 1300 tonnellate), ma di una delle più famose, la Bélon.

Non è uno scherzo anche allevrarle: ci vogliono anni per ingrassare le piccole larve lasciate dalle ostriche-madri in balia delle correnti. Catturate dagli ostricoltori con speciali collettori, sui quali sviluppano la conchiglia. Dopo otto mesi, le baby ostriche hanno raggiunto i 4 cm, hanno bisogno di maggiore spazio, e vengono messe all'ingrasso nei parchi marini. In tre o quattro anni raggiungono la maturità e sono pronte per il consumo. Non tutte, però. Per alcune, inizia il periodo di affinamento in bacini (claire) ricchi di plancton e meno salati, come quelli

della zona Marennes-Oléron: qui, in particolare, un'alga microscopica chiamata navicula blu, a contatto con le branchie dell'ostrica ne fa mutare il colore da bianco-giallo in verde. Un ulteriore affinamento si può avere in bacini di decantazione: i molluschi "imparano" a resistere anche dieci giorni senza aprire le valve, sfruttando il liquido già immagazzinato, abitudine che tornerà utile per conservarle vive durante il trasporto. Secondo la durata del soggiorno e la densità, le ostriche sono definite Fines de claire (un mese e non più di 20 esemplari per mq) e Spéciales de claire (2 mesi e 10 esemplari per mq). Prodotti di qualità ancora superiore e più rari sono le Fines de claire Verte Label Rouge e le Spéciales Pousse en claire Label Rouge, affinate con una densità bassissima (5 per mq) e da 4 a 8 mesi: carnose, robuste, dal persistente sapore fruttato.

In **Costa Azzurra** c'è solo l'imbarazzo della scelta. Peccato che i baracchini per strada dove gustare le ostriche al volo stiano scomparendo. A **Nizza** è rimasto l'**Oustaou**, ruspante bar à huîtres sul trafficato boulevard Gambetta. È aperto tutto il giorno, anche per il takeaway, da metà settembre a febbraio. La freschezza è assicurata, ma non c'è scelta: le uniche ostriche che si trovano sono le Marennes-Oléron, Fines de claire e Spéciales. Sempre in voga lo stranoto **Café de Turin**, aperto nel

1908 come semplice baracchino. Affacciato su place Garibaldi, è rimasto comunque un locale senza pretese, con i tavolini interni e sotto i portici appiccicati fra loro. Il servizio è sbrigativo e talvolta non dei più cortesi, in compenso sono garantiti freschezza e prezzi onesti. Non accettano prenotazioni, e sovente si fa la coda all'aperto. Ma l'attesa è premiata dalla vasta scelta di ostriche atlantiche: dalle famose e piatte Belon di Bretagna alle meno grasse, ma carnose, Marennes-Oléron Fines de claire n. 1-2-3, alle pregiate Spéciales de Claire. In menu anche le Creuses de Bouzigues del Mediterraneo: le meno costose e con un gusto talvolta più salato. Il preferito dagli italiani, anche se caro, è **Le Boccaccio**. Qui le ostriche sono servite tutto l'anno sia all'aperto, sia in due sale arredate con legni lucidi che richiamano una caravella di Cristoforo Colombo. In menu ci sono solo le Marennes-Oléron Fines de claire n. 2-3, che arrivano dai vivai ricavati nelle ex saline della Charente. L'unico invece che rispetta ancora la vecchia regola di servire ostriche solo nei mesi con la "r" è **Les Viviers Bretons**, un ristorante arredato con eleganza e con annesso bistro. Anche qui, solo Marennes-Oléron Fines de claire n. 2-3. Servite al naturale, ma d'inverno anche gratinate al forno con scalogno e salsa di soia speziata.

## I migliori di Francia

Gli otto locali di ostriche al vertice in Costa Azzurra

	LOCALE	OSTRICHE E SPECIALITÀ	PREZZI
	<b>1° ASTOUX ET BRUN</b> Indirizzo: 27, rue Félix Faure, Cannes, tel. 0033.4.93.39.98.94. Orari: 12-14.30, 19-23 (mai chiuso).	<b>Specializzato da 3 generazioni in coquillage.</b> Marennes-Oléron, Fines de claire, Belon (0, 00, 000) e le mediterranee Bouzigues. Eccellente plateau royal (minimo 2 persone).	6 ostriche da 15 €. C/credito: tutte.
	<b>2° CAFÉ DE TURIN</b> Indirizzo: 5, place Garibaldi, Nizza, tel. 0033.4.93.62.29.52. Orari: 12.30-15.30, 19-24 (mai chiuso).	<b>Senza pretese, servizio sbrigativo, ma ottime ostriche.</b> Belon, Fines e Spéciales de claire, Bouzigues e altre. Vari crostacei. Takeaway.	6 ostriche da 6 €. C/credito: tutte.
	<b>3° OUSTAOU</b> Indirizzo: 43, boulevard Gambetta, Nizza, tel. 0033.4.93.86.89.77. Orari: 7-24. Apertura stagionale: da metà settembre a febbraio (mai chiuso).	<b>Ruspante bar à huîtres.</b> Scelta limitata: Marennes-Oléron, Fines de claire e Spéciales. Takeaway.	6 ostriche da 8,40 €. C/credito: tutte.
	<b>4° CHARLOT I</b> Indirizzo: 87, boulevard de la Plage, Cros de Cagnes, tel. 0033.4.93.31.00.07. Orari: 12-14.30, 19.30-22 (mai chiuso).	<b>Uno dei classici della Costa per crostacei e molluschi.</b> Scelta limitata: solo le Fines de Claire di Isigny (Normandia). Scenografico plateau royal.	6 ostriche da 13 €. C/credito: tutte.
	<b>5° LE BOCCACCIO</b> Indirizzo: 7, rue Massena, Nizza, tel. 0033.4.93.87.71.76. Orari: 12-14, 19-22 (mai chiuso).	<b>All'aperto o in due locali, arredati come una caravella.</b> Il preferito dagli italiani. Scelta limitata: Marennes-Oléron Fines de Claire n. 2 e 3.	6 ostriche da 20 €. C/credito: tutte.
	<b>6° LES VIVIERS BRETONS</b> Indirizzo: 22, rue Karr, Nizza, tel. 0033.4.93.16.00.48. Orari: 12-14, 19.30-22 (mai chiuso).	<b>Ristorantino elegante con bistro più informale.</b> Solo ostriche Marennes-Oléron Fines de claire n. 2 e 3. Buona cucina di pesce e risotto all'aragosta.	6 ostriche da 12 €. C/credito: tutte.
	<b>7° ASTOUX ET BRUN - L'ANNEXE</b> Indirizzo: 5, rue Louis Blanc, Cannes, tel. 0033.4.93.68.18.71. Orari: 12-22, dom. 12-16 (chiuso lunedì).	<b>Minuscolo bar à huîtres con bancone e pochi tavolini esterni.</b> Varie ostriche, frutti di mare, qualche piatto di pesce.	6 ostriche da 10 €. C/credito: Visa.
	<b>8° L'ANNEXE PLAGE</b> Indirizzo: 1, boulevard de la Croisette, Cannes, tel. 0033.4.93.39.73.79. Orari: 12.30-15, 20-24 (mai chiuso).	<b>Ostriche sulla spiaggia più cool di Cannes.</b> Soprattutto Fines de claire n. 2 e 3.	6 ostriche da 12 €. C/credito: tutte.

È considerato un'istituzione in Costa Azzurra per molluschi e crostacei il ristorante **Charlot I**, sul lungomare di **Cagnes**. Le ostriche in menu sono solo le Fines de claire n. 1-2-3 di Isigny, in Normandia. Da gustare anche nello scenografico plateau royal, con crostacei e altri frutti di mare. Specializzato da tre generazioni in coquillage, **Astoux et Brun** è a cento metri dal Palais du Festival e dal porto di **Cannes**. Dove, già alle sette del mattino, c'è un gran via vai di marinai degli yacht che fanno la spesa. Dalla tarda mattinata, e fino alle 23, si fanno vere scorpac-

ciate di ostriche. Tra le varietà atlantiche, le Marennes-Oléron Spéciales e le Fines de Claire n. 1-2-3, e tra le mediterranee, le Bouzigues de l'Étang de Thau. Tra le piatte, il top sono le Belon n. 000. Ottimo anche il plateau royal. Di fronte al Marché Forville, Astoux et Brun hanno aperto **L'Annexe**, minuscolo bar à huîtres con bancone e tavolini esterni. Ostriche in spiaggia? Si ordinano a **L'Annexe Plage**, la più cool di Cannes, con lounge bar e angolo relax sotto gazebo bianchi. I prezzi sono un po' più alti, ma le Fines de claire n. 2-3 sono superbe. E

## I migliori d'Italia

Gli otto locali di ostriche al vertice fra Milano e Roma

	LOCALE	OSTRICHE E SPECIALITÀ	PREZZI
	<b>1° OSTRICHE &amp; VINO</b> Indirizzo: via Cirillo 14, Milano, tel. 02.39.56.22.85. Orari: 19-23 (chiuso lunedì).	<b>Ristorantino aggraziato con luci basse.</b> 12 tipi di ostriche (fra cui le selvagge irlandesi e le Gillardeau), 8 preparazioni con le cozze, carpaccio di pesce crudo, grigliate.	6 ostriche da 9 €. C/credito: Dc, Mc, Visa.
	<b>2° LANGOSTERIA10</b> Indirizzo: via Savona 10, Milano, tel. 02.58.11.16.49. Orari: 12.30-14.30, 19.30-23.30; lunedì 19.30-23.30 (chiuso domenica).	<b>Piacevole décor marinaro.</b> 7 tipi di ostriche sempre presenti, comprese le Gillardeau, le Bélon e le meno note Exquise e Perle Noire (una Spéciale du Bélon); King-Crab alla catalana.	6 ostriche da 15 €. C/credito: tutte.
	<b>3° GALLURA</b> Indirizzo: via Antonelli 2, Roma, tel. 06.80.72.971. Orari: 13-15, 20-23.30 (chiuso domenica).	<b>Bel giardino pensile e ambiente elegante.</b> Fra le ostriche: Perle Blanche, Gillardeau, Pousses en claire, piatte speciali Sauvage; risotto ostriche e Champagne.	6 ostriche da 24 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.
	<b>4° IL SANLORENZO</b> Indirizzo: via dei Chiavari 4, Roma, tel. 06.68.65.097. Orari: 12.45-14.45, 19.30-23.45; sabato, domenica e lunedì 19.30-23.45 (mai chiuso).	<b>Bancone originale e sala chic.</b> Fra le ostriche: Bélon Spécial du Bélon, Perle Noire, Fines de claire, Anzio e Argentario; San Pietro dorato con burro allo scalogno e ostrica.	6 ostriche da 18 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.
	<b>5° 13 GIUGNO</b> Indirizzo: piazza Mirabello 1, Milano, tel. 02.29.00.33.00. Orari: 12-14.30, 19.30-23.30 (mai chiuso).	<b>Accogliente, eleganza discreta.</b> Tre tipi di ostriche: Bélon, Fines de claire, Spéciales. Vassoi di frutti di mare crudi o gratinati; piatti di cucina tipica siciliana.	6 ostriche da 22 €. C/credito: tutte.
	<b>6° TRIMANI</b> Indirizzo: via Cernaia 37b, Roma, tel. 06.44.69.630. Orari: 11.30-15, 17.30-24.30 (chiuso domenica).	<b>Enoteca specializzata con angolo oyster.</b> Ostriche bretoni, fra cui le Bélon 000; gran piatto di salmone scozzese Loch-Syne con specialità alle erbe.	6 ostriche da 18 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.
	<b>7° RICCIOLI CAFÉ</b> Indirizzo: via delle Coppelle 13, Roma, tel. 06.68.21.03.1. Orari: 11.30-15, 17.30-24.30 (chiuso domenica).	<b>Ristorante con oyster bar e veranda.</b> Fra le ostriche: Bélon du Bélon, Fines de claire, Perle Blanche, Tsarskaya, Pied de cheval; aperitivo Oyster dry Martini.	6 ostriche da 15 €. C/credito: tutte.
	<b>8° EDONÈ</b> Indirizzo: via Orti 31, Milano, tel. 02.36.53.48.64. Orari: 12.30-14.30, 20-23.30; lunedì 20-23.30 (chiuso domenica).	<b>Sala piacevole con il pesce crudo a vista.</b> Tre tipi di ostriche: Bélon, Oléron e le Fines de claire Cancale Prestige (dal 15/9). Misto crudo di crostacei e frutti di mare, grigliate.	6 ostriche da 15 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.

tra le specialità c'è l'ostrica calda con zabaione allo Champagne.

In **Italia** ormai le ostriche si trovano anche nei supermercati meglio forniti. Sono sorti ristoranti specializzati, e comunque la gustosa bivalve non è più roba da ricchi. Da intenditori, però, sì. Ma gli italiani, confermano patron e chef, pur apprezzandole sempre di più, non ne capiscono granché (al contrario dei francesi), a parte il mito delle Bélon (le più care), da ordinare magari con uno Champagne costoso. Allora i ristoratori più avvertiti scrivono in carta o su lavagnette i nomi delle ostriche in

assortimento, spiegano le differenze, magari offrono qualche nuova specialità per farla conoscere. Dove ha selezionato otto locali d'eccellenza, a Milano e Roma, e stilato una classifica incrociata (in queste pagine).

Ristorante di cucina in gran parte siciliana, ma che richiama nell'ispirazione quella dei Monzù, i capocuochi del Sette-Ottocento nelle case aristocratiche dell'isola, influenzati dalla gastronomia francese. Non c'è da stupirsi quindi che al **13 Giugno** di **Milano** (in piazza Mirabello, ma anche in via Goldoni), accanto a involtini di pesce spada e insalata di

astice alla ragusana si trovano splendidi vassoi di frutti di mare crudi o gratinati e il misto di ostriche. Ovviamente fresche e davvero buone, limitate a tre tipi: Fines et Spéciales de claire, e Bélon nelle versioni oo oppure ooo (la più grossa). Sono un'esperienza notevole – ma non per i puristi che le gradiscono solo crude – anche le Fines de Bélon gratinate e le linguine con le ostriche. Muscadet, Chablis, Champagne? Il patron Saverio Dolcimascio, con le ostriche crude, preferisce vini italiani: il Regaleali della sua terra, un Lugana, un Sauvignon del Collio.

Tre tipi di ostriche anche all'Edonè, piacevole locale di cucina ittica. I proprietari sono gli stessi che hanno un bancone al mercato all'ingrosso, una garanzia in più sulla freschezza del pescato. Accanto alle Bélon e Oléron, quindi, anche le Fines de claire Cancale Prestige (ma solo dal 15 settembre al 30 maggio), una selezione speciale, che passano i loro primi 18 mesi nelle acque di Cancale e i successivi 18 nella baia del Mont Saint-Michel, acquisendo consistenza e netto profumo di iodio. Eccellenti, qui, il misto di carpacci e tartare e quello di crostacei e frutti di mare.

Il gozzo è a testa in giù, appeso al soffitto, e funge da lampadario. Il bancone col pesce crudo fa immaginare un cassero, il pavimento è a listoni di legno, come la tolda di un veliero. L'ambiente di Langosteriato è simpatico e ha una certa eleganza. Ma, soprattutto, vi si mangia bene

e anche in maniera raffinata: da provare lo straordinario bocconcino di salmone Balik zar Nikolaj o il King-Crab alla catalana. Sempre in carta, e scritti sulla lavagna all'ingresso, i tipi di ostriche presenti, almeno sei o sette. Le Bélon doppio zero, le Fines de claire ma anche Mont Saint-Michel, Exquise, Blanc d'Arguin, Perle Noire. Spiegazioni esaurienti dal giovane e vulcanico patron Enrico Buonacore e dai suoi collaboratori, che vantano in particolare le Spéciales Gillardeau, delle Marennes, selezionatissime e talmente buone che sulla carta dei pochi ristoranti che le hanno vengono chiamate col nome del produttore, Gérard Gillardeau appunto.

Il paradiso per gli amanti dei molluschi è in via Cirillo, il più recente locale **Ostriche & Vino** (l'altro è in via Col di Lana): 12 tipi, anche d'estate e con la calura che non scema di molto in settembre. Come fanno? Lo spiega Francesco Zanoletti, avvocato che ha abbandonato la toga per diventare uno specialista del settore: "Quando fa caldo utilizziamo quasi esclusivamente le ostriche triploidi, prodotte in allevamenti specifici, sterili grazie a una mutazione cromosomica, che evita qualsiasi smagrimento e lattiginosità". Eccellenti al palato come le altre, tanto che nei due locali vengono servite comunque almeno fino a metà settembre. Ma qui non ci sono solo Gillardeau e Spéciales, le rare Pousse en claire Label Rouge e la nuova Utah Beach; ma anche un'ostrica selvaggia interessantissima, come l'irlandese. Un'unica avvertenza per trovare la scelta più ampia: arrivare presto, se possibile non oltre le 20.

Una rito di **Roma** – a proposito di ostriche – è l'aperitivo Oyster dry Martini da **Riccioli Café**, ristorante con bancone e oyster bar, dove si può sorseggiare un Martini cocktail con un'ostrica dentro, una sorta di delizioso mangia e bevi. Chi vuole qui può cedere anche alla tentazione, con un calice gelato di Champagne Brugnol, di un plateau

## Ostrica mon amour

L'amore per le ostriche non conosce mezze misure: o piacciono perduto o proprio non le si frequenta. Cioè il mondo si divide, soprattutto in Italia, fra una minoranza di ostricofili impenitenti e smoderati e una maggioranza silenziosa di agnostici. Poi, stanno aumentando i neofiti, quelli che "l'ostrica fa chic" e che, convinti che escano dalle catene di montaggio, pretendono ostriche tutto l'anno e di più nei mesi caldi, quando invece, come sanno bene i francesi, sarebbe meglio astenersi dal consumo, non foss'altro perché sono più grasse, più lattiginose, meno buone. **Milito da sempre nella categoria degli ostricofagi** e, tutto sommato, preferisco non far proseliti: meno siamo, e siamo comunque già troppi, meno concorrenza c'è nel procurarsi questo mollusco che già vede falciata la propria riproduzione (sapete che un'ostrica arriva in tavola dopo almeno tre anni di vita?) dai fattori climatici, dai "virus" provocati dall'uomo, dalla domanda crescente. Belon, piatte e tondeggianti, leggermente iodate, più delicate, uno sfumato sentore di nocciola; oppure Creuses, concave e allungate, dal sentore di mare più marcato, forse meno fini, ma dal sapore decisamente più vigoroso? Io non scelgo e procedo così, a oltranza: per cominciare, Belon, di calibro adeguato; poi, come intermezzo, se sono fortunato, qualche Pied de Cheval, grandi e possenti; quindi, via di Creuses, possibilmente Gillardeau, "les Rolls des huitres", per tutta la vita, e peccato che in

Italia quasi non si trovino. Per piacere, né limone, né pepe, né vinaigrette allo scalogno, né l'oltraggio del ketchup: vergini, al massimo inframezzate da qualche boccone di pane nero imburato (burro di Normandia, sia chiaro). Vino? Certo, ma con accortezza, perché il matrimonio, stante il loro forte tenore di sale e di acidità, non è così spontaneo con tutti i vini. L'ostrica domina, e se domina è peccato sprecare un grande vino. Quindi, **se proprio non se ne può fare a meno, Champagne**, ma è sciocco immolare una cuvée spéciale, un'Annamaria Clementi o un Giulio Ferrari. Se sembra troppo banale un **Muscadet, che pure funziona bene**, si può puntare su un bianco fresco, leggermente aromatico, un **Riesling** non troppo minerale, un **Grüner Veltliner** o un **Müller Thurgau**. Fra gli chardonnay, al più uno **Chablis**, certo non un Puligny o uno Chassagne. In ogni caso, regola sovrana, ostriche o non ostriche, abbinare quel che piace: chissà che qualcuno non scopra una segreta, ma divina armonia nell'incontro fra una Belon e un **Barolo Monfortino** servito a 8 gradi.

Enzo Vizzari

(gastronomo e direttore delle Guide de L'espresso)



www.lucianigattano.it

di piatte o di concave. Tra arredi design e una piacevole veranda affacciata sull'animata piazza delle Coppelle, secondo la stagione si opta per Perle Blanche o Bélon du Bélon, servite dalle 18 in poi su un'alzatina colma di ghiaccio. E per chi lo preferisce ci sono birre artigianali da abbinare ai preziosi molluschi. Angolo oyster anche nell'enoteca **Trimani**, un paradiso per gli enoappassionati, con tavolini nel dehors e una sala arredata con eleganza. Vini e Champagne di rango fanno da contorno alle ostriche della Bretagna, ma lo spartito del menu offre anche pietanze di mare e di terra secondo le stagioni, come il granpiatto di salmone scozzese Loch-Syne. Ostriche piatte e concave superlative come le Perle Blanche, le Gillardeau, le Pousse en claire de Les Claires De



Fotografie di Gilberio Mahirani / DOVE

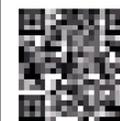


Bonsonge o le Spéciale Sauvage, si gustano nello splendido giardino del ristorante **Gallura**. Niente aperitivo, ma gli habitués si siedono tra piante e cascate d'acqua in un ambiente molto chic, per una cena speciale. Dalla cucina arrivano anche risotto con ostriche e Champagne o moluschi in gratin con salsa olandese.

Hanno poche ore di vita le ostriche di Anzio – raccolte la mattina e mangiate la sera – nel ristorante **Il Sanlorenzo**, tra piazza Farnese e Campo de' Fiori. Ai tavoli, o meglio ancora al bancone design realizzato in vetro, acciaio e gusci di ostriche, si soccombe facilmente ai molluschi locali con "una forte nota iodata, dove senti il mare", come sottolineano Enrico Pierri e Elena Lenzini, coppia affiatata nella vita e nel la-

voro. Ma qui si trovano anche quelle del celebre importatore francese Cadoret e c'è di che scegliere tra Perle Noire, Fines de claire e Bélon, mentre le bollicine di un calice di Don Ferdinando, un metodo classico made nell'isola di Ponza, pizzicano gradevolmente il naso.

Invitati da Dove, Maria Broletti Dal Lago, Gian Luca Moncalvi, Loredana Tartaglia



Volete imparare a distinguere i diversi tipi di ostriche? Seguite le **istruzioni a pag. 10** e inquadrare il **codice QR** qui a sinistra con la fotocamera del cellulare. Il video è anche su: <http://video.corriere.it/?vxChannel=Viaggi>