



## ***Cucina - La prestigiosa cucina "D'o" ospita le ostriche sandalia di "I Love Ostrica"***

**Bergamo - 04 set 2019 (Prima Pagina News) Una collaborazione rinnovata tra il bergamasco Luca Nicoli e il ristorante milanese. Protagonista l'eccellenza della produzione ostricola sarda.**

Le ostriche di "I love Ostrica", l'esclusivo format di shop online ([www.iloveostrica.it](http://www.iloveostrica.it)), catering e degustazioni con protagoniste ostriche, crudités di mare e pescato di altissima qualità, entrano nella prestigiosa cucina del Ristorante "D'O" di San Pietro all'Olmo, Cornaredo (MI), con un'eccellenza della produzione ostricola sarda: le ostriche Sandalia diventano protagoniste del nuovissimo piatto "Ostrica Sandalia, champagne e spinaci novelli". Per il piatto proposto, la scelta da parte del bergamasco Luca Nicoli, patron di I love Ostrica e profondo conoscitore della cultura ostricola, ricade su un'eccellenza nostrana. La Sandalia proviene dalla Cooperativa Pescatori Tortoli, in provincia di Ogliastra. Fondata negli anni Quaranta, la cooperativa ha profonde radici nel territorio sardo e si è distinta, per tutto il secolo, per il suo lavoro, tanto da diventare un punto di riferimento per la mitilicoltura, l'ostricoltura e l'acquacoltura. L'ostrica Sandalia racchiude tutti i profumi del territorio, appagando l'olfatto già all'apertura. Candida, perlata, al palato equilibrata, carnosa, inizialmente salina, presenta un'interessante croccantezza, dovuta alla gradevole callosità del mollusco. Un'esperienza di sapore che, nell'accostamento culinario con champagne e spinaci novelli, delizierà gli ospiti del Ristorante "D'O". Nella versione proposta da "D'O", l'ostrica è concepita, quindi proposta, nella sua forma "destrutturata". Scomposta in due parti, all'ospite sarà possibile cogliere, al palato, le differenti sensazioni e consistenze: dal muscolo, equivalente di croccantezza e tendenza dolce, al corpo, sinonimo di setosità e polposità. Si rinviene l'armonia dei sapori e l'equilibrio dei contrasti che rendono l'assaggio una vera e propria esperienza gastronomica. "Siamo orgogliosi che un ristorante simbolo della cucina italiana come è D'O abbia selezionato una nostra ostrica per la propria carta. Le ostriche si rivelano, ancora una volta, un prodotto versatile, affascinante per gli abbinamenti cui si presta; essa racchiude un mondo che viene magistralmente rappresentato da questa collaborazione" – ha dichiarato Luca Nicoli, fondatore di I love Ostrica. Le ostriche, d'altronde, rientrano perfettamente nell'ottica puramente POP di cui il rinomato ristorante si fa portavoce con la sua cucina. La tradizione delle ostriche, infatti, conserva le memorie delle popolazioni dell'Antica Roma, e torna adesso in Italia in un percorso di riscoperta culinaria destinato a crescere. Per info e prenotazioni: Ristorante D'O <http://www.cucinapop.do> "I love Ostrica" nasce da "La Piazzetta del Pesce", e-commerce e delivery di pesce di alta qualità per ristoranti e privati, realtà fondata nel 2007 da Luca Nicoli, oggi a tutti gli effetti leader nella distribuzione italiana di prodotti di lusso, in particolare ostriche. Considerate che nell'ultimo anno sono oltre 2.000.000 le ostriche distribuite in Italia. L'accurata selezione dei fornitori, a cui viene imposto un rigido capitolato di autocontrollo, è alla base dell'alta

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



qualità di ogni prodotto che viene tracciato in tutta la sua filiera produttiva, dal momento in cui viene pescato fino alla consegna. Con I love Ostrica, il portale di lusso che si occupa di eventi, show cooking, chef a domicilio, serate didattiche, le ostriche diventano vere protagoniste, portando all'attenzione di un pubblico curioso e selettivo un prodotto pregiato, tutto da scoprire.

*(Prima Pagina News) Mercoledì 04 Settembre 2019*

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS  
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009  
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577  
E-mail: redazione@primapaginanews.it