

I viaggi del buon gusto

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

Data: 12-6-2019

Testata: [CONSULENTEDELGUSTO](http://www.consulentedelgusto.it)

Link: <http://www.consulentedelgusto.it/2019/05/06/maltraversi-una-serata-per-conoscere-e-assaporare-lostrica-di-scardovari/>

Log In  Eventi

Consulentedelgusto.it

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

[Home](#) [About me](#) [Cantine e Vini](#) [Blog](#) [Comunicati Stampa](#) [Contatti](#)

HOME / 2019 / MAGGIO / 6 / MALTRAVERSI: UNA SERATA PER CONOSCERE E ASSAPORARE L'OSTRICA DI SCARDOVARI

[Cibi e Cucina](#) [Comunicati Stampa](#)

MALTRAVERSI: UNA SERATA PER CONOSCERE E ASSAPORARE L'OSTRICA DI SCARDOVARI

🕒 1 mese ago [D-Raffaele](#)



Venerdì 24 maggio al ristorante nel Castello di Arzignano omaggio alle ostriche italiane con una degustazione guidata. A condurre la serata l'ostricoltore Alessio Greguoldo

L'**Ostrica Rosa Tarbouriech** sarà protagonista di una serata dedicata all'eccellenza dell'ostricoltura nazionale, il **24 maggio alle ore 19.30 al ristorante Maltraversi**, che ha sede all'interno della cinta muraria del Castello di Arzignano (Vicenza). Grazie allo chef **Daniel Lazzaro**, da sempre attentissimo nella selezione e preparazione di specialità di pesce, il pubblico potrà così conoscere e assaporare l'ostrica originaria del Delta del Po.

L'idea nasce dal desiderio di **raccontare il territorio** attraverso le eccellenze del mare e la testimonianza diretta di chi lavora duramente per portarle sulle nostre tavole. Per farlo, sono state scelte le ostriche di **Scardovari**, laguna in provincia di **Rovigo**, nella quale si alleva la varietà di **Ostrica Rosa Tarbouriech**. Questa rientra nella tipologia di ostriche allevate in verticale.

ovvero legate ad una corda e tirate fuori dall'acqua per simulare la marea. Il nome della varietà deriva dall'ostricoltore francese Tarbouriech che ideò questo sistema di coltivazione. È detta inoltre rosa per via della tonalità delle striature del guscio esterno generate dall'esposizione al sole. I presenti conosceranno e assaporeranno la varietà sotto la guida dell'**ostricoltore Alessio Greguoldo**, che avrà il compito di illustrare le caratteristiche delle ostriche e il concetto di *merroir*, cioè come la zona di allevamento influisce sulle proprietà finali e specifiche del frutto. La degustazione guidata sarà preceduta da un aperitivo di benvenuto con specialità di Scardovari e si completerà con un primo piatto sempre a base di pescato rodigino.

La serata del 24 maggio è organizzata in collaborazione con **Oyster Oasis**, azienda che riunisce produttori di ostriche e altre prelibatezze ittiche da diversi Paesi e che rifornisce in particolare il settore Ho.re.ca.

L'evento rientra nella **più ampia rassegna** organizzata da Maltraversi dedicata alla scoperta dell'affascinante mondo della regina dei molluschi. Negli incontri precedenti si sono affrontati temi quali le diverse zone di produzione, i tempi e le peculiarità dei vari modi di affinamento e i giusti abbinamenti ostriche e vini.

La degustazione è a numero chiuso ed è pertanto necessaria la prenotazione. Si svolgerà nell'**Oysteria** del ristorante Maltraversi, area del locale dal design informale e curato pensata per l'assaggio di ostriche e altre specialità esposte al pubblico all'interno della teca del balcone a vista.

Per info e prenotazioni scrivere a info@maltraversi.com o telefonare al numero 0444 453904 – Oysteria, ristorante Maltraversi, Piazzale della Vittoria 24, Arzignano (VI).

Maltraversi - La cucina dei pescatori

Una scelta di cucina quella di Daniel Lazzaro che si può tradurre in semplicità e genuinità con una rigorosa selezione del pescato che nasce dalla passione personale per la pesca. Una cucina che offre pesce buono tutti i giorni, anche con abbinamenti inconsueti, con uno stile riconoscibile e mai banale. Il ristorante Maltraversi, nato nel 2008, è stato completamente rinnovato nel 2017, con una svolta decisiva in seguito all'arrivo del socio Andrea Lavezzi, ex-manager desideroso di nuove avventure. L'unione ha portato alla nascita dell'Oysteria, format di proposta al pubblico informale e al contempo curata nei dettagli, che Maltraversi ha in progetto di replicare in più sedi.



D-Raffaele

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia.

See author's posts



Tags: Daniel Lazzaro, OSTRICA DI SCARDOVARI, Ostrica Rosa Tarbouriech

Previous

Grandi numeri e un pubblico entusiasta determinano il successo di VINUM 2019

Next

AIS VENETO: L'11 MAGGIO A PADOVA PER UN CONCERTO "DA BERE"

Profilo

[Sign in with Twitter](#)

[Sign in with Facebook](#)

Commento

Nome

Email *Non verrà pubblicato*

Sito web

Notify me of followup comments via e-mail. You can also [subscribe](#) without commenting.

[Invia](#)

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

You may have missed



Papale Linea Oro Primitivo di Manduria DOP

3 anni ago **D-Raffaele**



Festa delle Fragole 2019

12 minuti ago **D-Raffaele**



Torna Roséxpo il Salone Internazionale dei Vini Rosati

30 minuti ago **D-Raffaele**



TRASIMENO ROSÉ FESTIVAL: SI BRINDA SUL LAGO CON IL NUOVO ROSATO CONSORTILE

3 ore ago **D-Raffaele**



Cipolla e Scalogno, il gusto inconfondibile

4 ore ago **D-Raffaele**



Inizia il conto alla rovescia per la 35esima edizione di "Aria di Festa", la storica manifestazione dedicata