

Link: <https://www.eroidelgusto.it/maltraversi-una-serata-per-conoscere-e-assaporare-lostrica-di-scardovari/>

## GRAGNAN enogastronomica

Home > Eventi > Maltraversi, una serata per conoscere e assaporare l'ostrica di scardovari

Eventi

### Maltraversi, una serata per conoscere e assaporare l'ostrica di scardovari

Di Redazione - 6 Maggio 2019

0



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

VICENZA. 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. Nella 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.

#### CONNETTITI CON NOI



#### EROI TV



▶ Agritalychain: la startup che usa la blockchain nel mondo enogastronomico

4 Giugno 2019

▶ Chef, fornelli e solidarietà per Festa a Vico

3 Giugno 2019

#### RICETTE DAI SOCIAL

DOLCI

Crêpes leggere all'acqua

Sabrina Tosches - 20 Marzo 2019

Sto caricando...

## CURIOSITA'

**Sagra del Casatiello a Sant'Arpino**

4 Giugno 2019

**Chiarretto di Bardolino e Giro d'Italia: la volata in rosa di...**

1 Giugno 2019

**Il pasticcere pasticchiere che inventò la ganache**

31 Maggio 2019

**Tenuta di Bacco: crudi e pescato flegreo tra i filari con...**

30 Maggio 2019

**Crostata di ciliegie: battere il record di 20 metri**

30 Maggio 2019

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. 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.

## EDITORIA E CINEMA

Editoria e Cinema

Slow Food presenta la Guida agli extravergine d'oliva 2019

Editoria e Cinema

50 Kalò a Londra è la migliore pizzeria d'Europa fuori dal...

Editoria e Cinema

"Il grande racconto delle ciliegie". La ciliegia si racconta a teatro

Editoria e Cinema

Nella bottaia di Cantina Moros, "Evoluzioni". La personale di Roberto Tondi

Editoria e Cinema

La Grande Italia Dei Vini. Una sfida multimediale che punta all'eccellenza...

## 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.

Like 12



**Redazione**

Redazione di Eroi del Gusto

**f in**

ARTICOLI CORRELATI

[ALTRO DALL'AUTORE](#)

**Eventi**

Napoli Pizza Village: ecco le prime 43 Pizzerie

**Eventi**

Vino e tecnologia. Enovitis in campo nel cuore del nobile

**Eventi**

Mercato Fivi a Piacenza: un giorno per incontrare i vignaioli indipendenti



**LASCIA UN COMMENTO**

Commento:

Nome\*

Email\*

Sito Web:

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

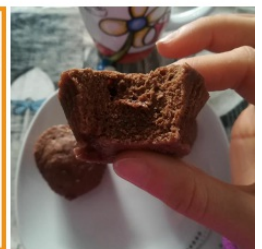
Avvertimi via email in caso di risposte al mio commento.

Avvertimi via email alla pubblicazione di un nuovo articolo.

**Pubblica Commento**

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

SEGUICI SU INSTAGRAM [@EROIDELGUSTO](#)



**Link Utili**

- Ministero dell'Ambiente
- Ministero Politiche Agricole e Forestali
- Coldiretti
- Slow Food

**Iscriviti alla newsletter**

Vuoi rimanere aggiornato sulle news del mondo enogastronomico o sui prossimi eventi? Iscriviti alla nostra newsletter.)

Name

Email

Subscribing I accept the privacy rules of this site

**Iscriviti**

**Meta**

Accedi

**I tag più usati**

- AIS
- Alessandria
- ampelografica
- Associazione Italiana Sommelier
- Asti
- Cabernet Sauvignon
- campania
- Caserta
- chef
- Cibo
- Cuneo
- Curiosità
- disciplinare
- DOCG
- Eroi del Gusto
- eventi
- Evento
- Firenze
- Food
- Lazio
- napoli
- Piemonte
- pizza
- qualità
- Regione Campania
- Regione Toscana
- Regione Veneto
- Rimini
- Rimini Fiera
- riserva
- Roma
- Salerno
- Sangiovese
- Sicilia
- Sigep
- spumante
- Toscana
- uva
- uve