

Link: <http://eventpress.it/maltraversi-una-serata-per-conoscere-e-assaporare-lostrica-di-scardovari/>



EVENT PRESS

What's Happening Around You

HOME

PROSSIMI EVENTI

CANTINE

RISTORANTI

VIAGGI

LIFESTYLE

EPNEWS | RISTORANTI

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

GIUSEPPE POIDIMANI —



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](#).

EP AGENDA

EP HOLIDAY

L'evento rientra nella **più ampia rassegna** organizzata da Maltraversi dedicata alla scoperta dell'attrascinante 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.



PREVIOUS POST

Noto d'autore. Da domani la mostra di Marco Divitini

NEXT POST



Il 13 maggio Tre Cristi Milano ospita l'evento La Carbonara Perfetta: un'esperienza di condivisione tra lettura e degustazione gourmet

RELATED POSTS

Comune di Noto e Altera Domus di Paola Ruffino presentano: "Il Labirinto dello sguardo". Sabato 15 giugno, Galleria Palazzo Nicolaci

GIUSEPPE POIDIMANI



Incontri Orecchio di Dionisio Parco Archeologico della Neapolis 19 giugno – 1 luglio, ore 17,30

REDAZIONE EVENTPRESS



Voci. Impronte femminili nella città antica in collaborazione con enciclopediadelledonne.it Lunedì 10 giugno, ore 18, Piazza Minerva – Siracusa

REDAZIONE EVENTPRESS



CINEMA

TEATRO

ARTE