

Link: <https://geishagourmet.com/dont-miss-it-al-castello-di-arzignano-ce-lostrica-rosa-tarbouriech/>



## Don't miss it: al Castello di Arzignano c'è l'ostrica rosa Tarbouriech



di Geisha Gourmet  
1 MESE FA

TREND(Y)

No comments

0 shares



La carnosità sensuale dell'eccellente ostrica rosa Tarbouriech sarà la protagonista di una serata che promette molta magia, in programma il **24 maggio alle 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 GustoCiao, azienda che riunisce produttori di

### ABOUT ME



### Ciao sono Francesca

Wineaholic, smile pusher and room service addicted. Dreamer. Sono giornalista, scrittrice, wine tutor, WSET e Donna del vino. Racconto il senso femminile per l'enogastronomia in punta di stiletto.

### MY NEW BOOK: VINO PRÊT-À-PORTER



24 maggio e 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](mailto:info@maltraversi.com) o telefonare al numero 0444 453904 – Oysteria, ristorante Maltraversi, Piazzale della Vittoria 24, Arzignano (VI). La cena costa 90 euro.

Share this:



★ Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Mi piace:

Correlati



Saper scegliere, conservare e consumare le ostriche in sicurezza  
3 Febbraio 2019  
In "I Love Ostrica"



Le forme dell'ostrica  
3 Novembre 2018  
In "I Love Ostrica"



L'ostrica è biologica  
10 Novembre 2018  
In "I Love Ostrica"

< PREVIOUS POST

NEXT POST >

#### LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Comment \*

Name \*

Email \*

Website

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Pubblica il commento

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



Una guida dedicata a tutte le wine lover (o aspiranti tali), condita con un pizzico di ironia e tanti consigli pratici.

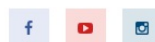
Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato.

Lo acquistate online [QUI](#) e in tutte le librerie d'Italia.

CONTACT ME

[info@geishagourmet.com](mailto:info@geishagourmet.com)

SOCIAL PROFILES



DRINK PINK



UNA SEZIONE INTERAMENTE DEDICATA  
AI VINI IN ROSA D'ITALIA  
E DI TUTTO IL MONDO

I LOVE OSTRICA

L'ostrica è erotismo

I Love Ostrica

24 Febbraio 2019



Aprire l'ostrica Incolumi

I Love Ostrica

10 Febbraio 2019



Saper scegliere, conservare e consumare le ostriche in sicurezza

I Love Ostrica

3 Febbraio 2019



[www.iloveostrica.it](http://www.iloveostrica.it)