



Data: 12-6-2019

Testata: [GOLOSOECURIOSO](http://GOLOSOECURIOSO)

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

PayPal  
Login  
Registrati  
Registrazione Cantine



CONDIVIDI [f](#) [g](#) [in](#) [t](#) [G+](#)

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

Studio Cru

03/05/2019

**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](mailto: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.

Ufficio stampa di Maltraversi:

Giulia Tirapelle

Anna Sperotto

CONDIVIDI [f](#) [g](#) [in](#) [t](#) [G+](#)

INDIETRO

0 Commenti

[VISUALIZZA COMMENTI](#)

## STUDIO CRU

Studio Cru è uno studio di comunicazione di Vicenza, specializzato nel settore enogastronomico.

Ci occupiamo di Comunicazione, Relazioni Pubbliche, Ufficio Stampa, con una forte attenzione nei confronti del digitale.

Prima di ogni ufficio stampa. Prima di ogni attività on line. Prima di ogni evento. C'è il Cru di un'azienda. Si parte dalla terra, si scopre l'unicità di ogni cliente, si definisce un'identità. La nostra attività si sviluppa dopo questa analisi, da qui ha inizio un percorso di comunicazione che coinvolge più strumenti: social media marketing, relazioni pubbliche ed eventi, ufficio stampa. Tre momenti diversi, ugualmente necessari alla comunicazione, come un tutt'uno in cui ogni parte è dipendente dall'altra.

<http://www.studiocru.com/>

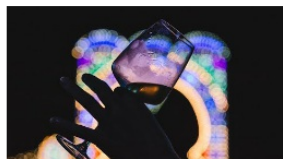
[LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI](#)

[CONTATTAMI](#)



Ricerca libera

[PUBBLICA IL TUO VIDEO](#)



**Vino è Musica. Decima edizione per la kermesse enoculturale nel cuore del Quartiere delle Ceramiche di Grottaglie (TA)**



**Ricetta della settimana**

[LEGGI INFO >](#)

[NEWS](#)

[RICETTE](#)

[REDAZIONE](#)

[GIORNALISTI](#)

[UNISCITI A NOI](#)

[ARCHIVIO](#)

**BARBECUE  
PROFESSIONALI**