

Link: <https://grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com/2019/05/maltraversi-una-serata-per-conoscere-e.html>

Grandi Storie di Piccoli Borghi

giovedì 2 maggio 2019

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

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

Cerca nel blog

Cerca

Home page

giugno 2019 (52)
maggio 2019 (126)
aprile 2019 (142)
marzo 2019 (163)
febbraio 2019 (84)
gennaio 2019 (55)
dicembre 2018 (65)
novembre 2018 (113)
ottobre 2018 (125)
settembre 2018 (88)
agosto 2018 (35)
luglio 2018 (99)
giugno 2018 (88)
maggio 2018 (103)
aprile 2018 (104)
marzo 2018 (87)
febbraio 2018 (56)
gennaio 2018 (73)
dicembre 2017 (52)
novembre 2017 (84)
ottobre 2017 (79)
settembre 2017 (78)
agosto 2017 (51)
luglio 2017 (64)
giugno 2017 (83)
maggio 2017 (108)
aprile 2017 (52)
marzo 2017 (83)
febbraio 2017 (80)
gennaio 2017 (95)
dicembre 2016 (88)
novembre 2016 (113)
ottobre 2016 (64)
settembre 2016 (41)
agosto 2016 (28)
luglio 2016 (56)
giugno 2016 (27)
maggio 2016 (47)
aprile 2016 (63)
marzo 2016 (52)

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.

a maggio 02, 2019



Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

Pubblica Anteprima

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

23 giugno Domenica al Museo "Il volo degli angeli" Un divertente pomeriggio per i bambini al MarteS Museo d'Arte Sorlini di Calvagese della Riviera (Bs)

Il 23 giugno è in programma il quarto appuntamento delle Domeniche al Museo organizzate per le famiglie al MarteS Museo d'Arte Sorlini...



Alla scoperta di due antichi castelli friulani, tra natura, storia e fantasia "In Autunno: Frutti, Acque e Castelli" (XX edizione) Castelli di Strassoldo (Cervignano del Friuli, Udine) 20 e 21 ottobre 2018

Incastonato n el cuore della pianura friulana, tra corsi d'acqua di risorgiva, il suggestivo borgo medievale di Strassoldo è uno scr...

SALERNUM WINE FORUM Il vino del Tuffatore tra archeologia e dieta mediterranea
La vitivinicoltura salernitana tra cambiamenti climatici e tutela del paesaggio e della biodiversità Sabato 1 dicembre 2018 | Museo Ar...



Dall'1 al 4 novembre torna a Treviso la "sfida più golosa dell'anno"
TIRAMISÙ WORLD CUP TRIVIA 2018

Ecco raccolte alcune curiosità sulle gare, i concorrenti e i giudici (nazionali e internazionali) e le location di quest'anno ...

febbraio 2016 (51)

gennaio 2016 (51)

dicembre 2015 (92)

Informazioni personali

andrea de franceschi

Visualizza il mio profilo completo

Archivio blog

▼ 2019 (622)

▶ giugno (52)

▼ maggio (126)

"Bologna cerniera enoica fra Terre di Romagna, del...

Il Kashmir di Simone Mestroni

THE FOREST, EVEN THE AIR BREATHE DI ABHIJAN TOTO ...

Domenica 30 giugno 2019 a Calvagese della Riviera ...

CHIARETTO DI BARDOLINO E GIRO D'ITALIA: LA VOLATA ...

Simone Michielin, ovvero Antiquum di Vittorio Vene...

Dal 1 al 14 giugno il Bevabbè di Riccione ospita i...

"L'Europa Firma i prodotti dei suoi territori" LA...

FISH & CHEESE® da venerdì 7 a lunedì 10 giugn...

Domenica 9 giugno 2019 a Sutrio, festa golosa fra ...

"CANTINE APERTE" FA IL BIS: DOMENICA 2 GIUGNO ECCE...

QUADRILEGIO NOW aspettando il 2020 Inaugurazione ...

Gruppo De Nigris a RiminiWellness 2019 Padiglione...

AG FOODIES CON IL SUO NOTO BRAND DIANA'S PLACE ANN...

La Grande Italia Dei Vini

CRITONE VAL DI NETO IGT E TERRE LONTANE VAL DI NET...

Tenuta di Bacco: crudi e pescato flegreo tra i fil...

In occasione della Milano PhotoWeek 2019 dal 4 al...

15° WineHunter Award tra storia e novità della gui...

Nicoletta Rusconi Art Projects in collaborazione c...

Con i Menu del Buon Ricordo un viaggio gourmand n...

CITTADELLARTEVINO: L'ARTE E IL VINO S'INCONTRANO F...

Aromi e Bonverre sul palco di Packaging Première "...

TRE VITIGNI DELLA CAMPANIA PROTAGONISTI DI "CAMPAN...

Festival degli spazi e studi d'artista dal 4 all'8...

CANTINA VALPANTENA INCORPORA CANTINA COLLI MORENIC...

Settimane FIT all'Ermitage Bel Air Medical Hotel d...

FONDAZIONE ADOLFO PINI Giovedì 30 maggio oltre 20...

PROJECT ROOM 2019 a cura di Cloé Perrone ...

SI E' CONCLUSA LA CAMPAGNA DI BORGHI D'EUROPA A SO...

ANTONELLA CORDA: FOOD&WINE TRA I VIGNETI PER CANTI...

IN MOSTRA ALLA PASTICCERIA CUCCHI RIFLETTI-MI LA ...

La braceria Mannaia di Marcanise per l'estate pun...

Le Terre del Ramandolo e del Torre in Borghi d'Eur...

Borghi d'Europa a La Cjasute a Santa Marizza

Una via del vino tutta dedicata alla valorizzazione...

LA LUCE AL BUIO: SEASON 2 UNA SERIE ORIGINALE CLUB...