

Link: <https://www.horecanews.it/lostrica-di-scardovari-protagonista-al-ristorante-maltraversi/>

Caffè

MORENO

IL VERO ESPRESSO
NAPOLETANO

31.8 °C NAPLES
HORECANEWSLETTER.COM
HORECATV.IT

f @ in 📺 🐦 📺

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

- HOME
- NOTIZIE
- PRODOTTI
- MANAGEMENT
- HO.RE.CA.
- NEWSLETTER
- HORECATV.IT
- AGENDA
- PARTNERS

🔍

CONTATTACI

Home > Eventi > L'Ostrica di Scardovari protagonista al ristorante Maltraversi

EVENTI
HO.RE.CA.
RISTORAZIONE

L'Ostrica di Scardovari protagonista al ristorante Maltraversi

Da Redazione 2 - 22 Maggio 2019

Caffè
MORENO

ESPRESSO
NAPOLETANO

LA VISITA
CONSULENTE

femoreno.it

Caffè
MORENO

IL VERO ESPRESSO
NAPOLETANO

RICHIEDI LA
DI UN CON

info@caffer

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.

LAVORO CERCO - OFFRO

G...

Offerta di lavoro - Camerieri/e e addetti cucina - Genova

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.

Oysteria

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.

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.

★★★★★ 5/5 (4)

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆☆☆☆☆

Invia



Suggerisci una correzione all'articolo ✎

TAGS ALESSIO GREGUOLDO CHEF DANIEL LAZZARO HORECA HORECANEWS MALTRAVERSI MERROIR NOTIZIA NOTIZIE OSTRICA ROSA TARBODURIECH OSTRICHE OYSTER OASIS OYSTERIA RISTORANTE RISTORANTE MALTRAVERSI ROVIGO SCARDOVARI

Redazione 2

<https://www.horecaneews.it/>

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Gi Group: Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro (Aut. Min....

Offerta di lavoro - Bartender - Roma

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Bartender Job: Un ristorante fusion a Roma con sedi a Cl...

Offerta di lavoro - Addetto pulizie in Hotel - Castelrott...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Lavoroturismo: Hotel situato a Castelrotto (BZ), in una ...

PRODOTTI

Un nuovo formato per la bontà di Fragola Fabbri

12 Giugno 2019

Bavaria celebra 300 anni con Anniversary Super Premium

12 Giugno 2019

L'astronauta Nespoli racconta la sua esperienza con il caffè nello spazio

12 Giugno 2019

Formaggio Piave DOP protagonista della campagna "Nice to Eat-EU"

12 Giugno 2019

Nuove polpe e passate di pomodoro Almaverde Bio in Tetra Recart®

12 Giugno 2019

Radici del Sud 2019: il futuro dei vini del Mezzogiorno è...

12 Giugno 2019

CAFFÈ

L'astronauta Nespoli racconta la sua esperienza con il caffè nello spazio

12 Giugno 2019

I nuovi trend del caffè: appuntamento a HostMilano 2019

11 Giugno 2019

Caffè Borbone riceve due stelle dall'International Taste Institute

11 Giugno 2019

Australian Over Ice di Nespresso: limited edition per l'estate

11 Giugno 2019

Coffee Encounters: il primo ciclo di appuntamenti home barista training in...

11 Giugno 2019

Nespresso a "La Meglio Gioventù 2019"

10 Giugno 2019

FORMAZIONE

Il pastry chef Cedric Grolet in esclusiva in Italia da iCook

11 Giugno 2019

Non vedenti e ipovedenti a scuola di olio con Evoo School...

10 Giugno 2019

Umami Area: a luglio formazione su tostatura del caffè