

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



21.2° NAPLES | HORECANewsLETTER.COM | HORECATV.IT

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



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

Offerta di lavoro - Aiuto Cuoco - Reggio Emilia
Offerta di lavoro pubblicata dal portale



Caffè **MORENO**
ESPRESSO NAPOLETANO
LA VISITA CONSULENTE
femoreno.it



Caffè **MORENO**
IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO
RICHIEDI LA VISITA CONSULENTE
info@caffer

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.horecanews.it/>

Indeed : Lavoropiù Spa - Divisione Horeca-ricerca per a...

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

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...

PRODOTTI

Club Kavè di Filicori Zecchini tra i protagonisti di Un dolce...

13 Giugno 2019

Da Calvé e De Nigris i nuovi condimenti spray dell'estate a...

13 Giugno 2019

Eurochocolate 2019: presentata a Perugia la nuova gamma di prodotti firmata...

13 Giugno 2019

illycaffè rinfresca l'estate con illy Cold Brew Flair Tour

13 Giugno 2019

Grani Futuri lancia il Manifesto Futurista del Pane

13 Giugno 2019

101CAFFE' al debutto della 42° edizione del Giro d'Italia Under 23

13 Giugno 2019

CAFFÈ

Club Kavè di Filicori Zecchini tra i protagonisti di Un dolce...

13 Giugno 2019

illycaffè rinfresca l'estate con illy Cold Brew Flair Tour

13 Giugno 2019

101CAFFE' al debutto della 42° edizione del Giro d'Italia Under 23

13 Giugno 2019

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

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 decaffeinato e