

Link: <https://www.itinerarinelgusto.it/blog/l-ostrica-rosa-di-scardovari-una-nuova-eccellenza-italiana-0187>



Una nuova eccellenza italiana

L'Ostrica rosa di Scardovari

E' sempre così: le grandi emozioni che ci regalano un piatto o un bicchiere di vino originano sempre dalla magia di una natura generosa per la materia prima, ma soprattutto da una visione, da una grande passione e da tanto lavoro di uomini e donne.

Ebbene, tutti questi ingredienti sono presenti anche in questa sorprendente avventura, partita dalla Francia, sviluppata in 7 anni di ricerca e dedizione, e che circa 3 anni fa si è concretizzata in una nuova, grande eccellenza italiana: l'Ostrica Rosa Tarbouriech di Scardovari.



Un frutto di mare che molti ancora associano alle coste del nord della Francia o dell'Irlanda, ed invece siamo in una località lagunare, punto di incontro tra il fiume Po e il mare Adriatico, che proprio dalla miscela tra acqua dolce e salata trae uno degli elementi che l'hanno resa celebre per la molluschicoltura.

I buongustai appassionati di mitili conosceranno certamente le cozze e le vongole di Scardovari come tra le più buone nel mercato, per qualcuno le più buone in assoluto. Un livello di eccellenza che ha portato nel 2013 al riconoscimento della Cozza di Scardovari come DOP secondo la legislazione europea.

Non sono però ancora molti ad associare Scardovari alla "regina" dei molluschi: l'Ostrica. Ed ancora meno diffusa è la conoscenza del livello di eccellenza che l'Ostrica rosa di Scardovari può vantare, tanto da non avere nulla da invidiare anche alle Grand Crù di provenienza Francese, con caratteristiche che la rendono unica.

Da sogno a realtà



ItinerariNelGusto



Vino per regione

- VINI DEL VENETO
- VINI DELLA TOSCANA
- VINI DEL PIEMONTE
- VINI DELLA LOMBARDIA
- VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
- VINI DELLA SICILIA
- VINI DELLA CAMPANIA
- VINI DELLA SARDEGNA
- VINI D'ABRUZZO
- VINI DELL'UMBRIA
- VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE
- VINI DELL'EMILIA ROMAGNA
- VINI DEL LAZIO
- VINI DELLE MARCHE
- VINI DELLA LIGURIA
- VINI DELLA BASILICATA
- VINI DELLA PUGLIA
- VINI DELLA VALLE D AOSTA
- VINI DELLA CALABRIA
- VINI DEL MOLISE
- VINI SPUMANTI METODO CLASSICO

Eventi per categoria

- VINI DEL VENETO
- VINI DELLA TOSCANA
- VINI DELLA LOMBARDIA
- VINI DEL PIEMONTE

L'Ostrica Rosa Tarbouriech prende il nome dall'ostricoltore Florent Tarbouriech che inventò, per superare la scarsa predisposizione all'allevamento delle ostriche del territorio dell'azienda ereditata dal padre, il metodo di allevamento brevettato, che oggi Alessio Greguoldo ha perfezionato per la zona di Scardovari. L'azienda di Alessio Greguoldo produceva già vongole e cozze DOP, ma andando a vedere come si coltivavano le ostriche in Francia da Tarbouriech, ebbe l'intuizione che le caratteristiche uniche che rendono grandi le cozze e le vongole di Scardovari potevano fornire un habitat ideale anche per l'ostricoltura.

Erano tante le difficoltà da superare, ma il giovane coltivatore non si è arreso e con metodo e determinazione, dopo 7 anni di ricerca, ha coronato la sua intuizione.

E quale modo migliore di conoscere questo prodotto unico che ascoltare la storia e le caratteristiche dell'Ostrica rosa Tarbouriech di Scardovari direttamente dalle parole di Alessio Greguoldo, grazie alla serata organizzata dal ristorante Maltraversi di Arzignano, in provincia di Vicenza, in collaborazione con Oyster Oasis, il più grande importatore e distributore italiano di Ostriche.



La Perla del Delta

La coltivazione utilizzata a Scardovari è di tipo verticale, con movimenti motorizzati, alimentati da energia solare ed eolica, che suppliscono all'assenza delle maree naturali.

Alcune curiosità che non mancheranno di stupire qualcuno. Le prime tracce di ostriche in Laguna sono molto antiche, anteriori all'inizio della coltivazione in Francia. La coltivazione delle ostriche parte da "semi" della dimensione di un chicco di riso. Chi ingenuamente pensasse che sia sufficiente sistemare le ostriche e attendere che maturino per una facile raccolta deve sapere che non è affatto così. Senza la necessaria perizia su come trattare questo mollusco facilmente si è destinati ad un fallimento completo. Prima di arrivare alla distribuzione le ostriche di Scardovari vengono maneggiate da mani sapienti non meno di 15 volte, e vengono pulite a mano una ad una. L'habitat di Scardovari consente una maturazione molto più veloce che in Francia, Irlanda e Olanda, per citare i più noti luoghi di eccellenza di produzione ostricola: meno di un anno e mezzo rispetto ai 3 o 4 anni richiesti dai mari del nord. E non solo la maturazione è rapida, ma la qualità generale è superiore, dal livello di riempimento del mollusco nelle valve, alla capacità di sopravvivenza dell'ostrica una volta raccolta, che arriva fino ai 30 giorni, ben più di quanto avvenga per altre varietà, comprese le Gran Crù francesi che si fermano attorno ai 13 giorni, come ha spiegato Luca Scarpa di Oyster Oasis.

Il gusto

Come per gli aromi nel vino, anche l'ostrica può regalare diversi sapori, alcuni più immediati, i primari, altri più complessi che emergono nella persistenza in bocca e nel retrogusto. I sapori primari sono legati al mare e alla freschezza, quelli secondari si avvicinano alle note vegetali. Non tutte le varietà di ostriche sono in grado di regalare anche sapori terziari, legati alla molecola di grasso presente, e l'ostrica rosa di Scardovari, grazie alla sua grande consistenza carnosa, ne è ricca, con note di frutta secca fino all'umami, il quinto gusto più tipico e presente nella cucina giapponese, a cui invece il palato occidentale non è allenato. Posso testimoniare che l'esplosione di gusto è davvero notevole e la sua persistenza straordinaria, con una consistenza quasi croccante che rilascia via via la sua freschezza, di mare prima, vegetale poi, per finire nelle note più grasse e di frutta secca.

Gli abbinamenti col vino

Ostriche e Champagne, o Ostriche e Muscadet sono forse gli abbinamenti più classici secondo la tradizione francese, ma un prodotto così ricco nei sapori, e una ricchezza enologica di qualità così vasta come quella di cui possiamo godere ai nostri giorni invita a sperimentare abbinamenti diversi.

Nella serata Oyster Day al Ristorante Maltraversi di Arzignano, lo staff del ristorante - Chef Daniel Lazzaro con la moglie Valentina e il socio Andrea Lavezzi - insieme a Gianpaolo Giacobbo di Slow Wine, hanno scelto tre vini "naturali", due italiani ed un francese, molto diversi tra loro:

- Mongarda Dosaggio Zero - Prosecco Superiore Docg di Valdobbiadene prodotto con metodo classico e affinamento sulle fecce per almeno 24 mesi
- Christophe Lefevre Champagne - Cuvée de Réserve - minimo 36 mesi sui lieviti
- Meigamma Bianco Secondo, Cannonau vinificato in bianco con macerazione sulle fecce nobili, della

■ VINI DEL PIEMONTE
■ VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
■ VINI DELLA SICILIA
■ VINI DELLA SARDEGNA
■ VINI D'ABRUZZO
■ VINI DELL'EMILIA ROMAGNA
■ VINI DELLA CAMPANIA
■ VINI DELL'UMBRIA
■ VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE
■ VINI DEL LAZIO
■ VINI DELLE MARCHE
■ CEREALI
■ ORTOFRUTTA

[vedi tutte >](#)

zona di Villasimius, in Sardegna.

Tre abbinamenti coraggiosi, secondo le stesse parole degli autori della scelta, tre vini di carattere e interessanti. Nell'abbinamento è sembrato vincente il Valdobbiadene Prosecco Superiore metodo classico di Mongarda, l'unico a non sovrastare i sapori dell'ostrica, riuscendo ad accarezzarli con una buona freschezza, sapendo sfumare nella lunghezza per lasciare nuovamente la scena ai sapori terziari dell'ostrica.

Due eccellenze italiane quindi, l'una, il Prosecco Superiore DOCG, già capace, nelle sue diverse interpretazioni, di conquistare i mercati internazionali, l'altra, l'ostrica di Scardovari, ancora destinata al mercato nazionale, ma che certamente ha in sé un grande potenziale per ottenere riconoscimenti anche fuori dai confini nazionali.



L'Oysteria

Ideata sviluppata dal connubio dei due soci del ristorante Maltraversi, Daniel e Andrea, sembra rappresentare un'idea molto intrigante, destinata, negli stessi progetti degli ideatori, ad essere replicata in altre sedi.

Un'area del locale dall'atmosfera informale, pur curata nel design, pensata per l'assaggio di ostriche e altre specialità esposte al pubblico all'interno della teca del balcone a vista. Un luogo per un aperitivo lungo a base di ostriche e spumante, con del crudo selezionato e frittura di pesce per creare le migliori premesse per un pasto successivo.

Il ristorante Maltraversi e il suo Chef Daniel Lazzaro sono stati premiati nel corso della serata come Ambasciatore della Perla Rosa del Delta da Oyster Oasis e Tarbouriech per l'eccellente lavoro di promozione e valorizzazione del consumo dell'ostrica.



Per approfondire:

Tarbouriech:

- <https://www.tarbouriech.fr/>

La Perla del Delta: dal TGR Veneto:

- [guarda il video](#)

Ristorante Maltraversi, Arzignano (VI):

- <https://www.maltraversi.com/>

Oyster Oasis:

- <https://www.oysteroasis.it/>

Cantina Mongarda:

- <https://www.mongarda.it/>

Ringraziamenti

Un ringraziamento per la splendida ospitalità a Daniel, Valentina e Andrea, titolari del ristorante Maltraversi, e ad Alessio Greguoldo (Tarbouriech - La perla del Delta) e Luca Scarpa (Oyster Oasis) per le tante informazioni sulla coltivazione e il commercio dell'Ostrica di Scardovari.