




Data: 12-6-2019

Testata: [L'INVITATOSPECIALE](http://LINVITATOSPECIALE)

Link: <https://linvitatospeciale.it/2019/05/ricette/maltraversi-serata-conoscere-assaporare-lostrica-scardovari/>



Invita o fatti invitare... diventa Speciale!

Home [ACCEDI](#) [Articoli](#) [Video](#) [Immagini](#) [Info](#) [Contatta](#) [Top autori](#) [Statistiche](#) [Faq](#) [Q](#)

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

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

STUDIO CRU / 6 MAGGIO 2019 / CHEF, RICETTE, RISTORANTI / LASCIA UN COMMENTO / A- A+

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 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

 Visualizzazioni totali	75
 Visualizzazioni odierne	2


Info Autore [Articoli recenti](#)

Cos'è l'Invitato Speciale?

È un mezzo facile e veloce per operatori del settore e appassionati per pubblicare on line, avendo entrambi maggiori opportunità di conoscersi e farsi conoscere. Clicca su [Info](#) per saperne di più.

Info autore (ultimi 30 giorni)

Statistiche

	Studio Cru
Articoli	23
Commenti	0
Categorie	13
Tags	56

Cerca

Articoli recenti

- Ivrea: riconoscimento UNESCO
12 GIUGNO 2019
- Eremo Tuscolano 2018 in assaggio al Vinoforum 2019 / A Roma dal 14 al 18 giugno
12 GIUGNO 2019
- Vacanze benefiche – Un mare di salute all'Ermitage Bel Air Medical Hotel di Abano Terme
12 GIUGNO 2019
- Gabriel Rossi dell'Istituto Linussio di Tolmezzo è il vincitore della sesta edizione del Premio Silvia Lunelli 2019
12 GIUGNO 2019
- Ecoturismo nel Salento: Lido Pineta sostiene il progetto Esplorando
12 GIUGNO 2019
- Al via ad Acqui Terme la XIV Biennale Internazionale per l'Incisione
12 GIUGNO 2019
- Scuole, sicurezza degli edifici e infortuni: promossi con voti buoni i plessi bergamaschi
12 GIUGNO 2019

Commenti recenti

- Grisanzio Battirossi su
A Milano ad un mese dall'avvio oltre 1.300 servizi di lavanderia a domicilio con la app CleanGoo che ora punta a Roma, Bologna e Torino
- guerini pierettore su
Floreka 2019 è "Flowers, arts and crafts"



Studio Cru

Segnalami quando Studio Cru pubblica qualcosa di nuovo!

(1 Followers)

Anna su

Crema miracolosa per le vene varicose - finalmente puoi mostrare le gambe!

Pier Luigi Rivella su

Nizza Docg 2017: annata ottima ed elegante

Mosè Battaglia su

Museo Volante - Il 2 giugno raduno di rari e preziosi aerei storici sull'aviosuperficie San Martino a Ceresara (Mantova)

[Articolo correlato:](#) SOMETIMES THE KING IS A WOMAN



MALTRAVERSI

OSTRICA ROSA TARBOURIECH

OYSTER OASIS

RISTORANTE

Lascia una risposta

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome*

Email*

Sito web

INVIA

CONDIVISIBILE SU:



Da un'idea di Fabrizio e Augusto