

Link: <https://www.newsfood.com/conoscere-e-assaporare-lostrica-di-scardovari-da-maltraversi/>

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



## Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

[Home](#) / [PRIMA PAGINA Ricette & Sapori](#) / [CONOSCERE E ASSAPORARE L'OSTRICA DI SCARDOVARI DA MALTRAVERSI](#)



## CONOSCERE E ASSAPORARE L'OSTRICA DI SCARDOVARI DA MALTRAVERSI

6 MAGGIO 2019

0 COMMENTI

IN: RICETTE & SAPORI, VENETO

0



**Omaggio alle ostriche italiane con una degustazione guidata venerdì 24 maggio al ristorante nel Castello di Arzignano. 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

cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA

Iscriviti alla newsletter



shop

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](mailto: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, formati 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

 Crea/Invia pdf

 CONDIVIDI SU

 Alessio Greguoldo , Maltraversi , Ostrica Rosa Tarbouriech , Pesce , Ristorante

### Leggi Anche



ARTICOLO PRECEDENTE  
**PARMIGIANO BONAT 15 ANNI DI STAGIONATURA: ASSAGGIO DI COMOLLI**

ARTICOLO SUCCESSIVO  
**VINO: TEMPI DURI PER GLI ASSAGGIATORI PROFESSIONISTI - DECRETO 12 MARZO 2019**

### Scrivi un commento



### Ultimi Video



ALLA SCOPERTA DI SPALATO E LA DALMAZIA INTERNA (VIDEO)



SOPARNIK RICETTA: COME SI FA LA FOCACCIA DEI PIRATI DEL



DALMAZIA/TRIGLIA, ANDRIANA IVKOVIC, DIRETTRICE UFFICIO DEL TURISMO (VIDEO)

### Vedi Tutti i Video



PUBBLICA IL COMMENTO

Newsfood.com - © Tutti i diritti riservati  
Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010  
Registro stampa Trib. Alessandria

Fondatore e Direttore Responsabile: Giuseppe Danielli

Chi siamo

Comunicati stampa

Pubblicità e Servizi

Privacy (GDPR)

Iscrizione Newsletter Newsfood.com

Gazzetta Normativa Alimentare

Contatti

Ultime News



NUOVE CULTIVAR PER LA  
LENTICCHIA IGP DI ALTAMURA

🕒 12 GIUGNO 2019



DISTRETTO DEL CIBO SICILIANO, A  
CALTANISSETTA UN ALTRO  
PASSO AVANTI

🕒 12 GIUGNO 2019



FOTO GALLERY TRA I VICOLI DI  
BOSA - BOSA WINE FESTIVAL 2019

🕒 12 GIUGNO 2019