



 nonsolonautica

Data: 12-6-2019

Testata: [NONSOLONAUTICA](#)

Link: <https://nonsolonautica.it/03/05/2019/sapori-dal-mare/lostrica-rosa-tarbouriech-protagonista-al-castello-di-arzignano/>



23.5 ° Italia 12 Giugno 2019

Chi siamo

Contatti

Privacy Policy

 nonsolonautica

HOME NAUTICA ▾ NEWS DAL MARE ▾ LOCALITÀ DI MARE ▾ VIAGGI E STILI DI VITA ▾ VIDEO NAUTICA ▾



 nonsolonautica

Ti interessa questo spazio per la tua pubblicità?

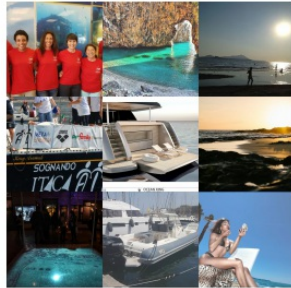
Contattaci

commerciale@nonsolonautica.it

SEGUICI SU:

INSTAGRAM

 @nonsolonautica Seguici
389 Followers



Cerca

ARTICOLI RECENTI

Da Cala de' Medici all'isola di Capraia, la prima veleggiata per vele d'epoca in difesa del mare

WallyCento Magic Carpet3 segna una tripletta alla regata di Superyacht di Loro Piana

Tutto pronto a Livorno per l'annuale edizione del Cacciucco Day

Invictus CX270, il fuoribordo sportivo dall'anima elegante

L'Astronauta Samantha Cristoforetti ai comandi della missione Neemo32

CATEGORIE

Diporto
Località di mare
Nautica
News dal mare
Normative
Sapori dal Mare
Sport
Viaggi e stili di vita
Video nautica

Home > Sapori dal Mare > L'Ostrica Rosa Tarbouriech protagonista al Castello di Arzignano

Sapori dal Mare

L'Ostrica Rosa Tarbouriech protagonista al Castello di Arzignano

Di Fabio Iacolare 3 Maggio, 2019 0 36

CONDIVIDI

0



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.

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.



Fabio Iacolare

CONDIVIDI



0



LEGGI ANCHE