

Link: <https://www.oliovinopeperoncino.it/lostrica-di-scardovari-da-maltraversi/>

MERCOLEDÌ, GIUGNO 12, 2019

Home Chi Siamo Pubblicità Contatti



Olio Vino Peperoncino Aziende Amiche



Home > Notizie > L'OSTRICA DI SCARDOVARI DA MALTRAVERSI



NOTIZIE

L'OSTRICA DI SCARDOVARI DA MALTRAVERSI

Degustazione guidata: venerdì 24 maggio protagoniste indiscusse le ostriche italiane. A condurre la serata l'ostricoltore Alessio Greguoldo

By Redazione — On Mag 6, 2019



60

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



NEWS RECENTI



L'IMPORTANZA DEI VITIGNI AUTOCTONI: IL FUTURO DEI VINI...
Giu 11, 2019



TRASIMENO ROSÉ FESTIVAL: BRINDISI SULLE SPONDE DEL LAGO COL...
Giu 11, 2019



I PROGETTI DEL NUOVO PRESIDENTE DEL CONSORZIO ASOLO MONTELLO
Giu 10, 2019



LA GUIDA AGLI EXTRAVERGINE D'OLIVA 2019 DI SLOW FOOD VENETO
Giu 10, 2019

< PREV NEXT > 1 di 70



Categorie

Notizie

Olio

Peperoncino

Vino

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

[alessio greguoldo](#) [maltraversi](#) [oyster oasis](#)

[Share](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [Reddit](#) [+](#)

[60](#)



Redazione

[← PREV POST](#)

[NEXT POST →](#)

[RICCARDO AGOSTINI ALLA GUIDA DI VITE](#)

[IX GIORNATA NAZIONALE CULTURA VINO E OLIO](#)

Potrebbe piacerti anche

Altri di autore

NOTIZIE

**LABRENTA PUNTA SUL NUOVO
REPARTO DI TORNITURA E
CHIUDE CON SLANCIO IL
BILANCIO 2018**

NOTIZIE

**LA PRIMAVERA IN VASO CON
GLI ASPARAGI BIANCHI IN
AGRODOLCE DI MORGAN**

NOTIZIE

EMOTIONAL GRAND MOTEL

[← PREV](#) [NEXT →](#)



Facebook
Seguici su Facebook



Twitter
Seguici su Twitter



Google+
Seguici su Google



Youtube
Seguici su Youtube

OlioVinoPeperoncino

Giornale di eno gastronomia, opinioni, critica gastronomica, tecnologia agraria, vino, olio, agro alimentare e Turismo.

Club olio vino peperoncino editore il giornale quotidiano gestito interamente da giornalisti dell'agro-alimentare. Diretto da Piera Genta recensioni, e curiosità sul mondo della cucina. Ricette di grandi chef, curiosità alimentari, champagne, Ambiente e Turismo tra cantine e castelli, turismo enogastronomico e alberghi hotel agriturismo e itinerari italiani.

Per comunicare con noi: 339 4097858 oppure vai su "chi siamo" e selezioni i giornalisti con i quali vuoi comunicare.

Vai alla pagina PUBBLICITA' e approfitta delle offerte di questo mese

NEWS RECENTI



**L'IMPORTANZA DEI VITIGNI
AUTOCTONI: IL FUTURO DEI VINI...**
Giu 11, 2019



**TRASIMENO ROSÉ FESTIVAL:
BRINDISI SULLE SPONDE DEL LAGO
COL...**
Giu 11, 2019



**I PROGETTI DEL NUOVO PRESIDENTE
DEL CONSORZIO ASOLO MONTELLO**
Giu 10, 2019



**LA GUIDA AGLI EXTRAVERGINE
D'OLIVA 2019 DI SLOW FOOD VENETO**
Giu 10, 2019

[← PREV](#) [NEXT →](#) 1 di 70

CONTATTI

Editore Turri Francesco
Via Del Puisaro 17/B – 44020 Goro (FE)
P.Iva 01219550389 | Tel. 0533 995019
Testata Giornalistica OLIOVINOPEPERONCINO
Direttore Responsabile Piera Genta
Registrata Trib. Ferrara n° 10/07 reg. Stampa
08/08/2007
Iscrizione al ROC 22113 Editoria Elettronica

ISCRIZIONE ALLA NEWSLETTER

Email *

Nome

Cognome

[ISCRIVITI](#)