

Link: <https://qbquantobasta.it/cibo-territorio/pesce/conoscete-l-ostrica-rosa-di-scardovari>

Shop | Chi siamo | Abbonamenti | Promozioni | Sfogliabili | Scaricabili | Punti vendita | Contatti e Pubblicità | Supporto [LOGIN](#) [REGISTRATI](#)

qb. [Eventi](#) [Cibo&Territorio](#) [Nonsolovino](#) [QB Pink](#) [Chef&Ristoranti](#) [Ricette](#) [Luoghi](#) [Slovenia](#) [Austria](#) [Interviste](#) [Lifestyle](#) [Mittelcook](#) [Quotidiano on line di gusto e buongusto](#)

SABATO 15 GIUGNO 2019 DALLE ORE 20-00
Costeria Ramandola Sfumature di Pinot Nero
12 - 14 LUGLIO GRADO (GO)
Sapori di Slovenia OLTRE 40 ricette spiegate e fotografate
87^a FIERA REGIONALE DEI VINI DI BUTTRIO 6-7-8-9 GIUGNO 2019 VILLA DI TOPPO-FIORIO BUTTRIO (UD)

CHIEDILO A QB

CONOSCETE L'OSTRICA ROSA DI SCARDOVARI?

Scritto da Fabiana Romanutti il 20 Maggio 2019

[Share](#) [Tweet](#) [Mi piace](#) [Condividi](#) Piace a 12 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Venerdì 24 maggio 2019 al ristorante Maltraversi all'interno del Castello di Arzignano (VI) omaggio alle ostriche italiane con una degustazione guidata. A condurre la serata l'ostricoltore Alessio Greguoldo. Noi di qbquantobasta saremo presenti! [#ociseioseguiqb](#). L'*Ostrica Rosa Tarbouriech* sarà protagonista di una serata dedicata all'eccellenza dell'ostricoltura nazionale, 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.

In questa rubrica

- Conoscete l'ostrica rosa di Scardovari?
- Scopri impari e degusta a Grado con i pescatori
- El sfoio cioè La sogliola
- Asta del pesce da Eataly Trieste con la Barcaccia Fish Academy
- In Quaresima il Baccalà!

[f](#) [t](#) [v](#) [r](#)

NEWSLETTER

Flash News

A BUTTRIO BRINDISI INAUGURALE CON FILARI DI BOLLE

IL BRINDISI DELLA

More Articles...

Eventi consigliati

<< Giugno 2019 >>						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

I più letti della settimana



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 a 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**. 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.

Tags: [ostriche](#) [ostrica rosa](#) [ostrica di Scardovari](#) [Oysteria](#) [oYster Oasis](#) [castello di Arzignano](#) [ristorante Maltraversi](#)

Publicato nella rubrica Pesce

Avanti →

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Per poter commentare l'articolo è necessaria la **registrazione**.

Se sei già registrato devi effettuare l'**accesso**.

JComments

SUCCESSO PER VINO&ARTE



INTERVISTA A ENZO PONTONI, AZIENDA MIANI



CONTINUA IL FESTIVAL DEL GIORNALISMO



IL VIVAIO DIMENTICATO



Abbonati subito a qb!

Registrati qui e crea il tuo profilo nella **COMMUNITY di QB!**

Se sei già registrato, accedi al tuo profilo e **CONTROLLA SE CI SONO SCONTI** per te o per le associazioni di cui fai parte!

PayPal

VISA

(RU) 87^a FIERA REGIONALE DEI VINI DI BUTTRIO

6-7-8-9 GIUGNO 2019
VILLA DI TOPPO-FIORIO BUTTRIO (UD)

Wine for You

Chiedilo a qb

- Conoscete l'ostrica rosa di Scardovari?
- La disfida del tortello del Mugello
- Conoscete la Saurnschotte?
- Risotto con la marcundela
- Il dolce simbolo della Bretagna
- La peka in breve
- Scoprire il Prosekar ancestrale
- La novità dei fermentini