



Data: 11 maggio 2019

Sito: RP Fashion & glamour news

Link: <https://rpfashionglamournews.com/2019/05/11/degustazione-di-ostriche-al-castello-di-arzignano-vi-e-orchidee-al-muse-di-trento/>

Home Redazione Informazioni Contatti

f t g+ q

  
**RP FASHION & GLAMOUR NEWS**  
la rivista online che Racconta e Propone moda, mode, tendenze e ...

RP CONSIGLIA

## Degustazione di ostriche al Castello di Arzignano (Vi) e Orchidee al Muse di Trento

Date: maggio 11, 2019  
0 Commenti

a cura della Redazione

Oggi RP Consiglia vi suggerisce due eventi che si svolgeranno a fine maggio. Il primo al Castello di Arzignano in provincia di Vicenza (24 maggio) mentre il secondo al Muse di Trento (25 e 26 maggio).

**CASTELLO DI ARZIGNANO (VI): DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OSTRICHE**  
quando: venerdì 24 maggio  
dove: ristorante Maltraversi Castello di Arzignano - piazzale della Vittoria 24 - Arzignano (Vi)  
orario: ore 19,30  
prenotazioni: degustazione a numero chiuso obbligatoria la prenotazione info e prenotazioni: [info@maltraversi.com](mailto:info@maltraversi.com) - tel. 044453964  
sintesi: un omaggio alle ostriche italiane con degustazione guidata condotta dall'ostricoltore Alessio Greguoldo che avrà il compito di illustrare le caratteristiche delle ostriche e il concetto di nervoir, cioè come la zona di allevamento influisce sulle proprietà finali e specifiche del frutto. 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. 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, tipologia di allevamento in verticale, ovvero legate ad una corda e tirate fuori dall'acqua per simulare la marea. 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 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. (fonte Studio Cru)

