

Link: <http://www.saporinews.com/2019/05/maltraversi-una-serata-per-conoscere-e-assaporare-lostrica-di-scardovari/>

Maltraversi: una serata per conoscere e assaporare l'ostrica di scardovari



Ultimi articoli

- > Girelle di pesce spatola alla siciliana con Salsa pronta di Ciliegino giallo Agromonte
- > Sanpellegrino, un 2019 ricco di novità!
- > Trasimeno Rosé Festival: si brinda sul lago con il nuovo rosato consortile
- > Radici del Sud 2019: il futuro dei vini del Mezzogiorno è negli autoctoni
- > Sandeman Porto: rinfresca la tua estate con il Sandeman Summer Sundae

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

Ostrica rosa 1 arbouriech.

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 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.

Giulia Tirapelle
Anna Sperotto

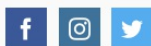
 Print  PDF

By redazione7 | Maggio 2019 | Eventi

Condividi l'articolo!



SEGUICI SU



ABOUT

Molte immagini pubblicate sono tratte da internet e valutate dunque di pubblico dominio. Qualora il loro utilizzo violasse diritti di autore basta comunicarlo al seguente indirizzo: **redazione@lenews.info** e verranno immediatamente rimosse.

Via Lamarmora, 40 – 20122 – Milano

Tel: **+393395491460**

IL NETWORK

> Le News

> Le Shopping News

> Saponi News

> Viaggiare News

Il rispetto della tua privacy è la nostra priorità. Noi e i nostri partner utilizziamo, sul nostro sito, tecnologie come i cookie per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità per social media e analizzare il nostro traffico. Facendo clic di seguito si acconsente all'utilizzo di questa tecnologia. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte sul consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito [Accetto](#) [Privacy policy](#)