

Link: <https://www.sardegna-reporter.it/2019/05/maltraversi-una-serata-per-conoscere-e-assaporare-lostrica-di-scardovari/280461/>

OMAGGIO ALLE OSTRICHE



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

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

di Redazione - 02 Maggio 2019 - 16:17

Commenta Stampa Invia notizia 2 min

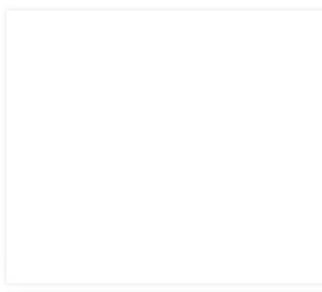
Più informazioni su  degustazioni guidate

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



PIÙ POPOLARI PHOTOGALLERY VIDEO



Alghero, Rally Italia Sardegna. Tutto pronto: domani la presentazione ufficiale dell'edizione 2019

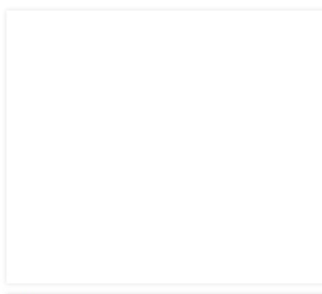
SRmeteo Previsioni

Cagliari  29°C 18°C




GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>

Oristano. Allerta meteo: possibili allagamenti nella golena del Tirso, si raccomanda prudenza previsioni

Condividi Commenta



SRlettere Tutte le lettere

-  Lettera di Carmina Conte, Presidente di Coordinamento3
-  Antonio D'Urso saluta l'Aou di Sassari
-  Sardara, giunta di soli uomini, benvenuti nel

azienda che riunisce produttori di ostriche e altre prelibatezze itucne 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

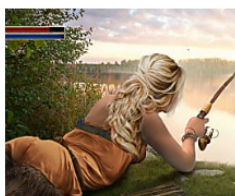
Una scelta di cucina quella di Daniel Lazzaro che si può tradurre in semplicità e genuinità con una rigorosa selezione del pescato che nasce dalla passione personale per la pesca. Una cucina che offre pesce buono tutti i giorni, anche con abbinamenti inconsueti, con uno stile riconoscibile e mai banale. 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, formati di proposta al pubblico informale e al contempo curata nei dettagli, che Maltraversi ha in progetto di replicare in più sedi.

medioevo

Coordination3 rende nota la lettera al Presidente

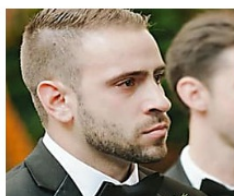
INVIA UNA LETTERA »

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Play this for 1 min and see why everyone is...

Vikings: Free Online Game



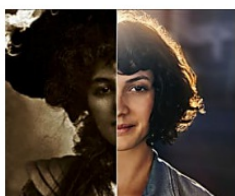
Wife Reads Out Husband's Affair Texts Instead Of...

scienceglory.com



Alcohol Inpatient Rehab Centers - Book Now

Alcohol Inpatient Rehab Centers |



What Does Your Last Name Mean?

Ancestry



7 Sneaky Signs of Lung Cancer

HealthCentral.com



10 Insanely Cool Gadgets That Are Going To Sell Out...

Tech Revealed

Potrebbe Interessarti Anche



Santa Teresa Gallura. World Travel Awards. In Sardegna il miglior Green Resort d'Europa



Riola Sardo: il 29 giugno il Concertone al Parco dei Suoni



Oristano. Incontro sulle fasce portabebè ai giardini di viale Repubblica

Più informazioni su degustazioni guidate

DALLA HOME

POSTE ITALIANE
Alghero: un annullo speciale filatelico per il Rally Italia Sardegna 2019



RALLY ITALIA SARDEGNA
Da oggi Alghero ospita la tappa italiana del World Rally Championship

CONFARTIGIANATO
Il tesoro di Cagliari: più di 21mila imprese, quasi 57mila addetti e oltre 7 miliardi di euro di valore



VINOFORUM
Al Vinòforum di Roma anche i vini della Cantina Berritta di Dorgali