



Link: [https://www.tigulliovinno.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=17859](https://www.tigulliovinno.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=17859)

home autori esperti vino olio news eventi **food** travel marketing distillati vinix

contatti



PUBBLICITÀ

**Registrati!**

email  password  accedi  
hai dimenticato la password?

ricerca avanzata  
 cerca in  Cerca

Home > Esperti > Eventi > Food

## Maltraversi: una serata per conoscere e assaporare l'Ostrica Rosa di Scardovari

[Tweet](#)

● Piazzale della Vittoria, 24, Arzignano (VI) - Ristorante Maltraversi - cinta muraria del Castello di Arzignano (Vicenza)  
© il 24 maggio 2019

di [Mariella Belloni](#)

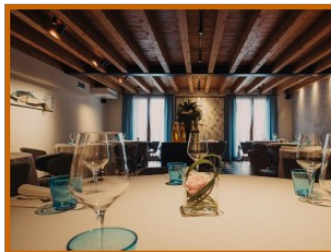
[Articolo georeferenziato](#)

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

[e-mail](#)

[Leggi tutto...](#)



**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*. 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](mailto:info@maltraversi.com) o telefonare al numero 0444 453904 - Oysteria, ristorante Maltraversi, Piazzale della Vittoria 24, Arzignano (VI).

**Archivio**

- [Giugno 2019](#)
- [Maggio 2019](#)
- [Aprile 2019](#)
- [Marzo 2019](#)
- [Febbraio 2019](#)
- [Gennaio 2019](#)
- [Dicembre 2018](#)
- [Novembre 2018](#)
- [Ottobre 2018](#)
- [Settembre 2018](#)
- [Agosto 2018](#)
- [Luglio 2018](#)
- [Giugno 2018](#)
- [Maggio 2018](#)
- [Aprile 2018](#)
- [Marzo 2018](#)
- [Febbraio 2018](#)
- [Gennaio 2018](#)
- [Dicembre 2017](#)
- [Novembre 2017](#)
- [Ottobre 2017](#)
- [Settembre 2017](#)
- [Agosto 2017](#)
- [Luglio 2017](#)
- [Giugno 2017](#)
- [Maggio 2017](#)
- [Aprile 2017](#)
- [Marzo 2017](#)
- [Febbraio 2017](#)
- [Gennaio 2017](#)
- [Dicembre 2016](#)
- [Novembre 2016](#)
- [Ottobre 2016](#)
- [Settembre 2016](#)
- [Agosto 2016](#)
- [Luglio 2016](#)
- [Giugno 2016](#)
- [Maggio 2016](#)

## Tags

arzignano, castello di arzignano, cinta muraria, delta del po, ostrica rosa tarbouriech, protagonista, ristorante maltraversi, rovigio

## 0 Commenti

### Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

- » Maggio 2016
- » Aprile 2016
- » Marzo 2016
- » Febbraio 2016
- » Gennaio 2016
- » Dicembre 2015
- » Novembre 2015
- » Ottobre 2015
- » Settembre 2015
- » Agosto 2015
- » Luglio 2015
- » Giugno 2015
- » Maggio 2015
- » Aprile 2015
- » Marzo 2015
- » Febbraio 2015
- » Gennaio 2015
- » Dicembre 2014
- » Novembre 2014
- » Ottobre 2014
- » Settembre 2014
- » Agosto 2014
- » Luglio 2014
- » Giugno 2014
- » Maggio 2014
- » Aprile 2014
- » Marzo 2014
- » Febbraio 2014
- » Gennaio 2014
- » Dicembre 2013
- » Novembre 2013
- » Ottobre 2013
- » Settembre 2013
- » Agosto 2013
- » Luglio 2013
- » Giugno 2013
- » Maggio 2013
- » Aprile 2013
- » Marzo 2013
- » Febbraio 2013
- » Gennaio 2013
- » Dicembre 2012
- » Novembre 2012
- » Ottobre 2012
- » Settembre 2012
- » Agosto 2012
- » Luglio 2012
- » Giugno 2012
- » Maggio 2012
- » Aprile 2012
- » Marzo 2012
- » Febbraio 2012
- » Gennaio 2012
- » Dicembre 2011
- » Novembre 2011
- » Ottobre 2011
- » Settembre 2011
- » Agosto 2011
- » Luglio 2011
- » Giugno 2011
- » Maggio 2011
- » Aprile 2011
- » Marzo 2011
- » Febbraio 2011
- » Gennaio 2011
- » Dicembre 2010
- » Novembre 2010
- » Ottobre 2010
- » Settembre 2010
- » Agosto 2010
- » Luglio 2010
- » Giugno 2010
- » Maggio 2010
- » Aprile 2010
- » Marzo 2010
- » Febbraio 2010
- » Gennaio 2010
- » Dicembre 2009
- » Novembre 2009
- » Ottobre 2009
- » Settembre 2009
- » Agosto 2009
- » Luglio 2009
- » Giugno 2009
- » Maggio 2009