

Link: <http://www.vinievino.com/parliamo-di-vino/vino-e-cibo/maltraversi-una-serata-per-conoscere-e-assaporare-lostrica-di-scardovari-1925.html>



HOME > PARLIAMO DI VINO > VINO E CIBO > MALTRAVERSI UNA SERATA PER CONOSCERE E ASSAPORARE L'OSTRICA DI SCARDOVARI



## 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.

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'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.

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



✎ Redattore:

🏷️ Tags

Maltraversi serata assaporare l'ostrica Scardovari

💬 COMMENTI

🖨️ Stampa

documenti esterni e film

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).

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.

07/05/2019

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su Maltraversi una serata per conoscere e assaporare l'ostrica di Scardovari. Scrivi tu il primo commento su Maltraversi una serata per conoscere e assaporare l'ostrica di Scardovari

## ARTICOLI CORRELATI



MYEXPO2015: IL  
PROGETTO  
INTERNAZIONALE  
CHE CONQUISTA

LO SPAZIO

EXPO 2015 MILANO

VINO BIANCO	VINO ROSSO	VINO SPUMANTE	VINO ROSATO	VINO DA DESSERT	VINO NATURALE
ITALIANO	ITALIANO	ITALIANO	ITALIANO	ITALIANO	ITALIANO
Bianco dell'Empolese	Marzemino	Franciacorta	Bardolino	Barolo	Bianco Veneto
Cortese di Gavi	Patriglione	Moscato Bianco	Etna Rosato	Bianco Veneto	Lambrusco
Gambellara Classico	Pomino rosso	Pinot Grigio	Merlot	Passito	Nerello Mascalese
Prosecco	Valpolicella	Pinot Nero	Moscato Bianco	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Prosecco
Vintage Tunina	Vernaccia di Oristano	Trebbiano di Lugana	Pinot Nero	Verduzzo	Recioto di Gambellara

© 2015 vinievino.com. All rights reserved. - Created by Blinkup - Privacy

Il portale del vino vinievino.com vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche, ogni utente può votare il vino che gli piace di più e scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non

Questo sito utilizza i "cookie" per facilitare la navigazione

Maggiori informazioni

Accetta e continua