

Coop. Pescatori Grado e vini Antonutti insieme a Gorizia, oltre le frontiere

Quando si parla di sapori ci sono abbinamenti che non possono mancare. A Gorizia per **Gusti di Frontiera 2011** torna la Cooperativa Pescatori Grado che quest'anno ha unito la ricca offerta di pesce della laguna e del golfo di Trieste ai migliori vini della Casa Vinicola Antonutti.

La **Cooperativa Pescatori Grado** è ormai attiva da più di settant'anni e propone nel proprio ristorante (Riva Dandolo 22, Grado) le ricette del mare oltre che vendere nella pescheria, della stessa cooperativa, pesce freschissimo e di qualità. Ogni anno tra l'ultima settimana di luglio e la prima di agosto, organizza nella città lagunare la "*Sardelade*" all'interno della festa del Pesce Azzurro. A Gorizia abbiamo trovato gamberetti e *anguelle* dalla laguna, alice e sardina dal golfo per l'offerta di gnocchetti ai frutti di mare, capesante al Gratin, calamari, fritto misto, sardine e cozze alla marinara, il tutto vicino ad un bicchiere di un aromatico Sauvignon o di un autoctono Friulano Antonutti per creare un piatto doc, o meglio, di frontiera.

La **Casa Vinicola Antonutti** di Colloredo di Prato (www.antonuttivini.it) è attiva nell'enologia dal 1921 e quest'anno è stata selezionata per la seconda edizione del *Roma VinoExcellence & Merano WineFestival* assieme a produttori di Canada, Stati Uniti d'America, Regno Unito, Germania, Austria e Francia; solo un altro esempio della dinamicità e del prestigio di un'attività che con grande passione dura nel tempo.

Due realtà del territorio che si sono incontrate in una dimensione internazionale e hanno messo in tavola la qualità,

a confronto con altre eccellenze del Friuli Venezia Giulia e dell'Europa intera.



Federico Gangi
federico.gangi@ildiscorso.it

© Riproduzione riservata