**Viaggio gastronomico tra i sapori di Grado**

*A completare l'offerta turistica dell’“Isola del sole”, si aggiunge una gustosa offerta gastronomica che porta in tavola i piatti della tradizione soprattutto a base di freschissimo pescato locale e, in primavera, i magnifici asparagi bianchi.*

Quella di Grado è una tradizione culinaria antica, dove è protagonista il **pesce con ricette semplici e saporite**, come il *boreto a la graisàna* e le *sepe sofegae*, ovvero seppie in umido, o le *peverasse al baso*, uno squisito piatto di vongole.

Quando arrivano i primi tepori primaverili spuntano i **tipici asparagi di Fossalon** prodotti nella zona lagunare vicino alla riserva naturale Val Cavanata, più delicati di quelli verdi e adatti a molte preparazioni.

**A farla da padrone a Grado è il cosiddetto pesce azzurro**, pescato nell’Alto Adriatico al largo del Golfo di Trieste: ha ben pochi rivali in fatto di sapore, soprattutto quando è preparato secondo le tradizionali ricette della cucina gradese, accompagnato dai vini tipici friulani. La cucina tipica gradese si può gustare all’ombra dei pegolati negli storici locali del “castrum”, tra calli e campielli della città vecchia che profumano di pranzi e cene succulenti.

**IL BORETO A LA GRAISANA**

Il piatto che identifica la cucina gradese è il 'boreto a la graisana”, una saporita zuppa di pesce accompagnata da polenta rigorosamente bianca che, al di là delle varianti moderne, nasce come piatto povero della cucina dei pescatori, quando abitavano stabilmente nei casoni. Infatti è a base di più tipi di pesce. Il segreto è bruciare l’aglio nell’olio prima di mettere il pesce in padella e sfumare con poco aceto di vino bianco.

Oggi il famoso piatto compare nei menù dei migliori ristoranti dell'Isola del sole ed è il protagonista dell'omonima rassegna gastronomica, uno degli eventi più amati e di successo dell'anno che si svolge in autunno. Un tempo si accompagnava con vino bianco, oggi invece, a seconda del tipo di boreto, si passa dal Merlot al Refosco e pure al Cabernet.

**LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI**

In Friuli Venezia Giulia, dove la tradizione enogastronomica ha caratteristiche uniche, **la Strada del Vino e dei Sapori collega idealmente la costa con l’area montana passando per i vigneti e le colline dell’entroterra regionale**. È suddivisa in sei preziosi itinerari del gusto volti a far conoscere le cantine, le aziende agroalimentari, ristoranti, le fattorie didattiche e le esperienze enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia.

Per gli approfondimenti: <https://www.turismofvg.it/Home/TasteFvg>

**PromoTurismoFVG organizza relativamente al tema dell’enogastronomia regionale che riguarda Grado e i suoi dintorni alcune escursioni.** Tra queste, **Aquileia by night** un'emozionante crociera al tramonto nella Laguna di Grado (<https://grado.it/it/eventi/seataste-crociera-in-laguna-aquileia-by-night/>) e **Grado Fish on Friday** un venerdì sera a bordo della Motonave Cristina, in compagnia del Capitano Paolo e dei suoi racconti, in navigazione all’interno della Laguna di Grado al tramonto, tra isole e casoni ed una tipica cena al sapore di mare dedicata al pesce azzurro nostrano (<https://grado.it/it/eventi/seataste-grado-presenta-fish-on-friday/>).