GRADO, D'ESTATE 2019 APPUNTAMENTI GOURMET FISH NIC SULL'ISOLA VALLE DEL MORO



Categories: Enogastronomia News, News

A **Grado** (Go), l'Isola del Sole, sono riproposti gli appuntamenti gourmet estivicon il **Fish nic**, i picnic in laguna che consentono di gustare piatti raffinati e prodotti tipici del territorio del Friuli VG (vini, olio, pesce, prodotti da forno) ,in una location spettacolare, costituita dall'isola Valle del Moro, una ex valle da pesca.
Le valli da pesca sono aree di laguna delimitate da argini o recinzioni in cui si pratica la "vallicoltura", una tipologia di itticoltura (allevamento del pesce) estensiva. Le valli, le cui dimensioni possono variare notevolmente da poche decine di ettari sino ad oltre un migliaio, nonostante siano di fatto un ambiente artificiale, sono fondamentali nel preservare il delicato ecosistema lagunare. Per questo, il **Consorzio Grado Turismo** intende valorizzare questo straordinario patrimonio naturalistico-culturale (si tratta infatti di una pratica assai antica, ricordata già in documenti dell' XI secolo), organizzando un piacevole momento di convivialità, che coniuga l'aspetto legato alle tradizioni a quello enogastronomico. Così, a fare conoscere ed apprezzare i prodotti tipici del territorio, ci pensano i resident chef che, in diverse postazioni sull'isola,





prepareranno gustosi e raffinati piatti e coinvolgeranno i partecipanti in un piacevole show cooking.
Così, all'ora del pranzo, dopo il drink di benvenuto, all'ombra degli alberi, viene sistemato tutto ciò che serve a godersi in serenità il picnic (coperte, posate, bicchieri, tovaglie, cuscini). A quel punto, ogni partecipante riceve il proprio cestino con le pietanze preparate dagli chef in diversi punti dell'isola, con due postazioni di salato, una con le bevande e una con prodotti dolci. I cibi saranno



abbinati a vini Doc friulani. Durante il Fish nic sarà possibile degustare anche il Santonego®, il tipico liquore gradese a base di un mix di erbe di laguna, tra cui spicca l'assenzio marino. Terminato il pranzo, ci si può rilassare, chiacchierare, giocare oppure passeggiare.
Per l'appuntamento di domenica 30 giugno, gli chef proporranno un menù a base di pesce, con un occhio attento anche alla preparazione di gustosi piatti vegetariani. La prenotazione è obbligatoria, fino all'esaurimento dei posti disponibili. Il costo, omni comprensivo, è fissato in 80 € per gli adulti e 30 € per i bambini.
Il ritrovo dei partecipanti è al porto Mandracchio, alle 10.30, per imbarcarsi a bordo dei taxi boat e raggiungere l'isola. Rientro previsto per le 16.15.
Altri due appuntamenti con il Fish nic sono in programma domenica 4 agosto e domenica 9 settembre prossimi. (Info: experience@grado.it)

www.grado.it

(Pg.F)