vinetur

La Ponca impulsa su malvasía con un maridaje de bogavante en Friuli

La bodega presenta junto a Paolo Dalla Torre una propuesta veraniega que une vino blanco, cocina marina y territorio

lunes 8 de junio de 2026



La bodega La Ponca ha presentado este lunes, 8 de junio, en Scriò, en el municipio de Dolegna del Collio, una propuesta gastronómica centrada en su malvasía y en un plato de bogavante a la catalana firmado por el cocinero Paolo Dalla Torre, responsable de la cocina de Il Pedrocchino, restaurante situado en Sacile, en la región italiana de Friuli Venezia Giulia.

La iniciativa coincide con el inicio de la temporada de verano y busca asociar uno de los vinos de la casa con una receta de producto marino muy ligada a la cocina italiana de mesa. Según la información difundida por la propia bodega, el maridaje se apoya en el contraste entre el perfil aromático de la malvasía, la suavidad del bogavante y la

frescura vegetal que aporta la guarnición del plato.

La Ponca sitúa esta colaboración dentro de una línea de trabajo orientada a poner en valor el vínculo entre vino, cocina y territorio. En este caso, la elección del bogavante a la catalana responde a la intención de unir mar y tierra en una misma propuesta y de asociar el vino a una cocina de producto reconocible para el público local y visitante.

La bodega explica que su malvasía procede de viñedos trabajados con prácticas de agricultura ecológica. También señala que la elaboración en bodega busca conservar la frescura varietal y al mismo tiempo dar amplitud al vino. En su descripción técnica, La Ponca habla de un blanco de color amarillo pajizo con reflejos dorados, con notas salinas y balsámicas en nariz junto a recuerdos de fruta exótica. En boca, según la empresa, ofrece textura cremosa y una acidez marcada que facilita su paso por mesa.

El plato elegido para esta colaboración ha sido desarrollado por Paolo Dalla Torre, cocinero formado en varios establecimientos italianos y franceses antes de regresar a Friuli Venezia Giulia para incorporarse al negocio familiar. Entre las etapas citadas por su entorno profesional figuran la escuela culinaria de Alain Ducasse en París, el Hotel Danieli de Venecia y el restaurante Perbellini. Tras ese recorrido, asumió la dirección culinaria de Il Pedrocchino, un establecimiento conocido en Sacile por su cocina marinera.

La propuesta presentada por La Ponca e Il Pedrocchino se basa en una idea sencilla: que ninguno de los dos elementos se imponga sobre el otro. La dulzura natural del bogavante y el punto crujiente de las verduras frescas buscan encajar con el carácter aromático del vino sin ocultarlo. Esa relación entre intensidades y texturas es uno de los argumentos habituales en los maridajes entre blancos mediterráneos y cocina marina, aunque en este caso se formula desde una identidad regional muy concreta.

Friuli Venezia Giulia mantiene desde hace años una posición reconocida dentro del mapa vinícola italiano por sus blancos y por una cocina que combina influencias del Adriático y del interior. En ese marco, la malvasía ocupa un espacio propio por su capacidad para acompañar pescados, mariscos y platos donde intervienen hierbas frescas o vegetales crudos. La Ponca intenta reforzar esa asociación con una acción promocional que une relato territorial y restauración.

La colaboración también sirve para dar visibilidad al restaurante Il Pedrocchino fuera de su ámbito habitual. El establecimiento forma parte del tejido histórico de locales especializados en pescado y marisco en Friuli. Con Dalla Torre al frente de los fogones, ha orientado su oferta hacia una cocina contemporánea basada en técnica y respeto al producto, según trasladan sus responsables.

En su comunicación, La Ponca presenta esta unión entre vino y cocina como una expresión del patrimonio gastronómico italiano vinculada a la convivencia alrededor de la mesa. Más allá del mensaje promocional, la operación responde a una práctica frecuente entre bodegas y restaurantes: asociar etiquetas concretas a recetas firmadas por cocineros con arraigo local para reforzar imagen de marca y atraer atención sobre ambos proyectos.

El acto se ha dado a conocer desde Dolegna del Collio, una zona situada en el área oriental del Collio goriziano, cerca de la frontera con Eslovenia. Se trata de un territorio con larga tradición vitícola y con presencia habitual de variedades blancas. En ese entorno trabaja La Ponca, que centra parte de su discurso en el cuidado del viñedo y en la identidad del paisaje donde nacen sus vinos.

Con esta presentación, la bodega suma una nueva acción ligada a la gastronomía para impulsar su malvasía durante los meses de verano, un periodo en el que aumentan las propuestas vinculadas al consumo de blancos y a experiencias de enoturismo asociadas a restaurantes, visitas a viñedo y actividades alrededor del producto local.