vinetur

La Ponca une su Sauvignon 2023 al raviolo de gamba roja de Il Porto

La bodega italiana presenta un maridaje de verano entre el Collio friulano y la tradición marinera de Livorno

miércoles 8 de julio de 2026



La bodega italiana La Ponca ha presentado este miércoles, 8 de julio, una nueva propuesta de maridaje para la temporada de verano junto a Il Porto Ristopescheria, un restaurante y pescadería de Livorno ligado a la familia Frati. La iniciativa une el

Sauvignon 2023 de la firma de Dolegna del Collio, en la provincia de Gorizia, con uno de los platos más conocidos de la casa toscana: un raviolo de pasta fresca relleno de gamba roja.

La presentación se ha comunicado desde Scriò, en el municipio de Dolegna del Collio, donde La Ponca mantiene una línea de colaboraciones entre vino y cocina centrada en productos concretos y recetas con raíz familiar. En esta ocasión, la bodega pone el foco en un plato que remite a la tradición marinera de Livorno y al trabajo de varias generaciones de la familia Frati.

Según la información difundida por ambas casas, el maridaje busca unir dos territorios distintos con una misma forma de entender la gastronomía: respeto por la materia prima, continuidad de las tradiciones y cuidado en la elaboración. El vino elegido es un Sauvignon elaborado con uvas procedentes de viñedos situados entre 190 y 240 metros sobre el nivel del mar, sobre suelos de ponca y con exposición noroeste.

La Ponca explica que el Sauvignon 2023 pasa por una maceración pelicular en frío de 48 horas antes de una fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable. Después, el vino permanece quince meses sobre lías finas, repartido entre depósitos de acero, grandes toneles de roble y barricas. La bodega señala que ese proceso da lugar a un blanco con perfil varietal definido, frescura marcada, buena estructura y un final largo.

El plato elegido para acompañarlo parte también de una elaboración precisa. Se trata de un raviolo de pasta fresca relleno de gamba roja, ricota y limón, servido sobre una bisque de gamba roja y terminado con tartar de la misma gamba, stracciatella y láminas de trufa negra. La combinación, según sus promotores, busca equilibrar la dulzura del marisco con la acidez del vino y apoyar con la estructura del Sauvignon la parte cremosa del relleno y los matices aromáticos del conjunto.

Il Porto Ristopescheria vincula esta receta a la historia personal y profesional de Maurizio Frati, responsable del establecimiento y heredero de una tradición familiar ligada al mar. La familia sitúa sus orígenes en el siglo XIX, cuando los abuelos de Maurizio, pescadores procedentes de Nápoles, se trasladaron a Livorno. Después, su padre continuó con ese oficio para mantener a una familia numerosa y transmitir una forma de trabajo basada en el esfuerzo diario, el respeto por las capturas y el valor del

producto fresco.

Maurizio Frati prolongó esa trayectoria primero como productor vinculado al sector del marisco y más tarde al frente de Il Porto, situado a pocos metros del muelle donde llegan cada día las embarcaciones pesqueras. El negocio combina restaurante y pescadería, con una oferta centrada en pescado y marisco fresco descargado en el puerto. La empresa presenta esa cercanía al origen como una parte básica de su identidad culinaria.

La Ponca, por su parte, relaciona este nuevo maridaje con la personalidad del Collio, una zona vinícola del noreste italiano conocida por sus blancos y por los suelos estratificados que en la zona reciben el nombre de ponca. En ese terreno se apoya buena parte del discurso técnico y comercial de la bodega, que atribuye a esas parcelas una parte esencial del carácter del Sauvignon.

La colaboración entre ambas firmas no se plantea como un lanzamiento comercial independiente, sino como una acción de comunicación alrededor de dos productos concretos: un vino ya elaborado y un plato que forma parte del recetario habitual del restaurante. El objetivo es asociar ambos relatos familiares y presentar una afinidad entre cocina marinera y viticultura de origen territorial.

Con esta propuesta, La Ponca continúa una serie de encuentros gastronómicos con los que busca poner en valor afinidades entre bodegas y restaurantes italianos. En este caso, el vínculo se construye entre el Collio friulano y el puerto de Livorno, dos lugares separados por geografía e historia pero unidos en esta acción por una misma idea: dar protagonismo al producto y a las recetas transmitidas dentro de cada familia.