



## Gradeser Küche und kulinarische Events in Grado Genießen und Schlemmen: frischer Fisch, erlesene Weine und regionale Spezialitäten

Grado vereint nicht nur einen aktiven Strandurlaub mit viel Sonnenschein und einer Brise Meer, sondern überzeugt auch mit traditioneller norditalienischer Küche und geschmackvollen Erlebnissen. Für Feinschmecker und Genussmenschen wohl einer der besten Adressen, um den kulinarischen Horizont zu erweitern. Saisonaler Fisch, edle Weißweine aus dem örtlichen Weinbaugebiet und weiße Polenta sowie Früchte aus biologischem Anbau, gehören zu den Hauptzutaten der Gradeser Küche. Weinverkostungen an der Promenade, das gastronomische Festival „Ein Prosit“ und die Dinner-Show „Concerti del Gusto“ sind nur einige der zahlreichen Festlichkeiten auf der Sonneninsel. Und dann sollte man unbedingt die typischen Gradeser Gerichte wie die Fischsuppe „Boreto à la Graisana“ probieren. Oder man kostet die schwerförmige lange Scheidenmuschel „Capelunghe“ und die „Spaghetti alle vongole veraci“, die schnell und einfach zubereitete Lieblingsspeise der Einheimischen. Diese Speisen gibt es in der Altstadt und in der Lagune von Grado – und das zu jeder Jahreszeit.

### Frischer Fisch, exquisite Feldfrüchte und weiße Polenta direkt aus der Region

Italien ist bekannt für eine hervorragende Speisekarte, guten Wein und viel Genuss. Vor allem Fisch steht ganz weit oben auf der Speisekarte. In der Lagune von Grado gibt es eine besondere Aufzucht, die so genannte „Vallicoltura“. Wichtig ist, dass diese Fischzucht sich ausdrücklich nur von natürlichen Organismen, Krusten- und Weichtiere ernährt. Merräschen, Doraden, Barsche sowie Aale werden hier gezüchtet. Eine sehr alte Tradition in Grado liegt in der Zubereitung des Fisches mit einfachen und geschmacksintensiven Zutaten. Dabei werden Regionalität und Nachhaltigkeit großgeschrieben. Unter „Seppie col nero“ versteht man ein Gericht mit Tintenfisch, der in der eigenen Tinte serviert wird. „Sievoli sotto sal“ sind Meeräschen, die knapp zwei Monate im Salz liegen, bevor man sie genießt.

Aber neben Fisch und Meerestieren sind aromatische Feldfrüchte sowie beliebte Getreidesorten aus der Region von großer Bedeutung. Zum Beispiel Gemüse aus Boscat, Spargel aus Fossalon und Pfirsiche aus Fiumicello dienen als Beilagen zu den traditionellen Gerichten und kommen meist aus biologischem Anbau. Oder Polenta, die ursprünglich aus gelben Maisgrieß oder Maismehl hergestellt wird und eine breiartige Konsistenz besitzt. In der Region Venetien wird Polenta aus geschälten Maiskörnern zubereitet und ist dadurch heller. „Polenta bianca“, also weiße Polenta, wird sie hierzulande genannt und passt gut zu gegrilltem oder gebackenem Fisch. Und schließlich sind heimische Weine die perfekte Ergänzung zu einem typisch norditalienischen Fischgericht.

Weitere regionale Spezialitäten sind unter anderem der „Rosa di Gorizia“, ein Winterradicchio aus der Region Gorizia, den man zum Beispiel mit Nüssen, pochiertem Ei und Essig kombinieren kann. Auch Oktopusse und Taschenkrebse sind Delikatessen der Gradeser Küche: „Polpo con patate“ ist ein köstliches Gericht aus Kartoffeln und Oktopus. Bei „Linguine al granso poro“ bereitet man Bandnudeln mit Taschenkrebse zu.

### Weinanbau: Mildes Klima, gute Lage und ausgezeichnete Weine seit 3000 Jahren

Zu jedem guten Gericht darf ein edler Tropfen Wein nicht fehlen. Friaul-Julisch Venetien hat sich im Laufe der Jahre zu einer der bekanntesten Weißweinregionen Europas entwickelt, hier wird seit rund 3000 Jahren Wein angebaut. Aber auch hervorragende Rotweine gedeihen an den Hängen. Ein besonderes Ausflugsziel für Weinfreunde ist die „Strada del vino e dei sapori“, (auf Deutsch „Straße der Weine und

Aromen“). Besucher können entlang der Straße diverse Weinbaugebiete besichtigen. Sie führt in Richtung Adria zu zwei bemerkenswerten Orten: Grado und Aquileia, einer der bedeutendsten Städte der Römerzeit mit einer Vielzahl an archäologischen Sehenswürdigkeiten. Im Nordosten von Aquileia bietet der Winzerbetrieb „Vini Puntin“ Verkostung der eigenen Weine sowie Keller- und Weinbergbesichtigungen an. Der Winzer erklärt ausführlich wie aus seinen Trauben Wein hergestellt wird. Außerdem können Gäste kostenlos Fahrräder ausleihen, um die Umgebung zu erkunden.

Die italienische Region Friaul-Julisch-Venetien ist durch ihr Klima geradezu prädestiniert für den Weinanbau. Die Alpen schützen vor Wind aus dem Norden und das maritime Klima sorgt für einen langen warmen Sommer mit wenig Niederschlag. Die Winter sind mild, es fällt kein Schnee. Bekannte einheimische Weine sind unter anderem der Sauvignon Friulano und der Ramandolo, ein Dessertwein. Das wohl bekannteste Weinbaugebiet ist Collio, das von Grado aus auch gut mit dem Fahrrad zu erreichen ist.

### **Herzhafte Speisen und Verkostungen: eine kulinarische Reise für Gourmets und Weinkenner**

**„Ein Prosit“:** Jedes Jahr im Juni oder Juli findet auf der Uferpromenade, der Diga, das gastronomische Festival „Ein Prosit“ statt. Zahlreiche Verkostungen von nationalen und internationalen Weinen, Seminare und Kochshows von renommierten Sternenköchen stehen hier auf dem Programm. Auch lokale Weinbauern können ihre Weine vorstellen. Einige angesehene Restaurants verwöhnen ihre Gäste mit ihrer eigenen Interpretation der Gradeser Küche. Die Menüs können im Vorhinein auf der Website des Festivals begutachtet werden.

**„Concerti del Gusto“:** Feinschmecker und Freunde der Musik sollten die „Concerti del Gusto“ (auf Deutsch „Konzerte des Geschmacks“) besuchen. Die einzigartige Dinner-Show findet im Juli auf der Strandpromenade statt – mit herrlichem Blick auf den Sonnenuntergang. Die besten Köche der Region präsentieren hervorragende Köstlichkeiten mit passender Weinbegleitung. Organisiert wird dieses unterhaltsame Dinner vom Konsortium „Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori“, das sich bereits seit zwanzig Jahren für die Bewerbung und Vermarktung regionaler Produkte engagiert.

**„Calici di Stelle“:** Ein guter Tipp für Weinkenner und Genießer ist das „Calici di Stelle“ im August. Die Region rund um Grado und Aquileia wartet mit erlesenen Weinen auf, die verkostet werden können. Die Teilnehmer begeben sich auf einen spannenden und kulinarischen Streifzug voller Düfte, Nuancen und Aromen.

**„Mare Nostrum“:** So heißen die Meeres-Kulturfestspiele in Grado, die alljährlich Anfang Oktober gefeiert werden. Gäste fühlen sich dann wie auf einer Reise in die Vergangenheit, wenn Künstler und Schauspieler altes Handwerk und Traditionen auf Plätzen und in Gässchen wiederaufleben lassen. Serviert werden liebevoll zubereitete Köstlichkeiten. Fischer, Handwerker und Seeleute erzählen Geschichten und Märchen aus der Region. Ein gesamtes Wochenende lang feiern Einheimische und Gäste gemeinsam ein buntes Fest.

### **Klassische Rezepte der Gradeser Küche: appetitanregend und reich an einzigartigen Aromen**

#### **Boreto à la Graisana mit weißer Polenta: traditionell und abwechslungsreich**

Fisch ist aus der norditalienische Adria-Küche nicht mehr wegzudenken. Daher überrascht es wohl kaum, dass in den Restaurants ein Vielzahl an Fischspeisen angeboten wird. Das wohl traditionellste und bekannteste Gericht der Gradeser Küche ist die „Boreto à la Graisana“. Eine Fischbrühe, die mit Steinbutt, Aal oder Sepia serviert wird. Als Fisch kann auch roher, mariniertes Fisch verwendet werden. Es gibt unzählige Zubereitungsarten dieser Fischsuppe, die Fischart variiert je nach Jahreszeit.

**Zubereitung:** Die Fischstücke werden zwanzig Minuten vor Kochbeginn gesalzen und gepfeffert, bevor sie in der Pfanne gebraten werden. Davor werden Knoblauchzehen in heißem Öl angebraten bis sie schwarz sind. Anschließend entfernt man diese und fügt die Fischstücke hinzu. Die heiße Pfanne wird nach ein paar Minuten mit Weinessig aufgeossen. Heißes Wasser hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis die Brühe eine sämige Konsistenz hat. „Boreto à la Graisana“ serviert man am besten mit weißer Polenta. Das Gericht wird ohne Tomaten zubereitet und weist auf eine alte Entstehungsgeschichte hin. Denn Tomaten fanden ihren Weg erst im 18. Jahrhundert nach Europa. Man geht davon aus, dass „Boreto à la Graisana“ in Grado bereits vor der Entdeckung Amerikas gegessen wurde.

#### **Capelunghe: außergewöhnlich und einfach zubereitet**

Neben Fischspezialitäten sind Muscheln in der Region Friaul-Julius-Venetien sehr beliebt. Und die gängigste Mahlzeit ist „Capelunghe“, eine schwertförmige lange Scheidenmuschel, die man idealerweise zwischen November und März genießt. Die Muscheln können am Strand eingesammelt werden – am besten bei Mondlicht.

**Zubereitung:** „Capelunghe“ wird mit ein wenig Olivenöl, Wein, Salz, Pfeffer und Petersilie zubereitet, indem man die Muscheln in einen Topf garen lässt bis sie sich öffnen. Sie sind eine willkommene Abwechslung zu den Miesmuscheln. Die langen Muscheln genießt man in einer Sauce mit Nudeln oder vom Grill.

**Spaghetti alle Vongole Veraci: eine schnell zubereitete Muschel-Mahlzeit**

Ein weiteres Muschel-Gericht sind die „Spaghetti alle vongole veraci“, die in vielen traditionellen Restaurants der Nordküste Italiens aufgetischt wird. Für viele Einheimische ist die Speise einfach und schnell zubereitet, weshalb man im Italienischen auch von „al momento“ spricht. Allerdings müssen die frisch gefangenen Venusmuscheln mindestens vier bis fünf Stunden in Salzwasser baden, um sie vom Sand zu befreien. Nach dem „Detoxbad“ der Muscheln, lässt sich die Speise sehr rasch servieren und gehört zu den wohl köstlichsten Muschelgerichten.

**Zubereitung:** Die frischen Venusmuscheln werden zunächst in kaltes Salzwasser eingelegt, um den Sand auszuwerfen. Im Anschluss werden sie abgesiebt und noch einmal mit Wasser abgespült. Danach wird das Nudelwasser in einen Topf auf dem Herd aufgestellt. In einer Pfanne werden nun Knoblauchzehen und die Chili-Schoten mit etwas Olivenöl angedünstet. Die Muscheln werden schließlich beigefügt. In der Zwischenzeit kocht man die Nudeln „al dente“, schreckt sie ab und behält ein wenig Pastawasser im Topf. Im nächsten Schritt werden mit etwas Olivenöl Knoblauch und geviertelte Cocktailtomaten in der Pfanne angebraten. Die Venusmuscheln fügt man mit ihrem Muschelsud bei – mit etwas Weißwein deglacieren. Anschließend wird die Pasta mit etwas Pastawasser in die Pfanne beigemischt. Haben sich alle Zutaten miteinander vermengt, kann die Speise mit etwas Petersilie angerichtet werden. Bei der Zubereitung ist es wichtig, auf die Wahl des Olivenöls und auf die Reife der Tomaten zu achten. Auch die Venusmuscheln sollten nur frisch zubereitet werden.

**Panettone al Santonego: ein bewährtes Kuchengebäck für die Vorweihnachtszeit**

Eigentlich ist der Panettone eine traditionelle Mailänder Kuchenspezialität. Es gibt allerdings eine besondere Variante des Panettone, die es nur in Grado gibt – und zwar mit Santonego verfeinert, einem Digestif mit Strandbeifuß. Er verleiht durch seinen bitteren Geschmack dem an sich sehr süßen Panettone eine raffinierte Note.

**Zubereitung:** Für den ersten Teig die Hefe mit Wasser, Mehl und Zucker vermischen und kneten. Das Eigelb vorsichtig vom Eiklar trennen und beimengen. Die Butter schrittweise hinzufügen und zum Schluss das Wasser. Der Teig sollte 14 bis 16 Stunden lang bei 28 Grad ruhen, damit er aufgeht. Danach den ersten Teig mit dem Mehl binden, Zucker, Eigelb, Butter, Sahne, Salz und Vanille dazugeben. Bei 28 Grad 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in eine kleine Schüssel geben und bei 28 Grad 8 bis 10 Stunden gehen lassen, bis er aufgeht und den Rand der kleinen Schüssel erreicht. Eine Stunde lang bei 180 Grad backen, aus dem Ofen nehmen und mindestens acht Stunden kopfüber auskühlen lassen. Anschließend den Grappa Santonego hinzufügen.

---

**Informationen für Medien:**

Consorzio Grado Turismo,  
Viale Dante Alighieri 72, I-34073 Grado  
Tel. +39/0431/80383  
[info@gradotourismo.org](mailto:info@gradotourismo.org), [www.grado.it](http://www.grado.it)

Nina Genböck, [genboeckpr+consult](mailto:genboeckpr+consult)  
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin  
Tel. +49/30/22487701  
[nina.genboeck@genboeckpr.de](mailto:nina.genboeck@genboeckpr.de), [www.genboeckpr.de](http://www.genboeckpr.de)