La Malvasia de La Ponca incontra la catalana d’astice: eccellenza in Friuli

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Giugno 2026



L’arrivo della bella stagione porta in tavola un abbinamento d’eccellenza: la Malvasia biologica della cantina La Ponca e la catalana d’astice dello chef Paolo Dalla Torre. Un incontro enogastronomico presso Il Pedrocchino di Sacile che esalta la freschezza del mare e l’identità del territorio friulano, celebrando la convivialità attraverso sapori autentici.

Con l’arrivo della bella stagione, La Ponca accende i riflettori sulla sua **Malvasia** attraverso un incontro gastronomico che celebra il mare, il territorio friulano e la convivialità italiana. Protagonista dell’abbinamento è la

Catalana d’ Astice dello chef **Paolo Dalla Torre** de **Il Pedrocchino di Sacile**, storico ristorante di pesce del Friuli. Un pairing che gioca sul contrasto tra la tensione aromatica della Malvasia e la delicatezza del crostaceo unita alla croccantezza delle verdure. Un equilibrio raffinato in cui i sapori si incontrano senza sovrapporsi, mantenendo intatta la propria identità.

La **Malvasia di La Ponca** nasce da un lavoro attento in vigna, condotto nel pieno rispetto della terra attraverso pratiche di agricoltura biologica, che ne preservano l’**equilibrio** e l’identità. In cantina, una lavorazione accurata ne esalta **carattere e complessità**, mantenendo viva la sua freschezza varietale. Nel calice si presenta con un giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati. Al naso emergono note iodate e balsamiche, con richiami di frutta esotica, mentre al palato si distingue per la sua consistenza ricca e cremosa, sostenuta da una vivace acidità che ne valorizza la bevuta e la **versatilità** a tavola.

L’incontro con la cucina di Paolo Dalla Torre

La Malvasia trova nella cucina di mare il suo abbinamento ideale. L’incontro con la **Catalana d’ Astice** dello **chef Paolo Dalla Torre** gioca su equilibrio, freschezza e profondità: la dolcezza dell’astice e la texture croccante delle verdure fresche si sposano sapientemente con le note della Malvasia, creando un dialogo e una continuità di gusto. Un abbinamento che rappresenta la massima espressione tra mare e terra, mettendo in risalto prodotti locali e valorizzando la tradizione gastronomica del territorio friulano.
Paolo Dalla Torre dopo importanti esperienze internazionali e nazionali, tra cui uno stage alla scuola di Alain Ducasse a Parigi, l’Hotel Danieli a Venezia e il Ristorante Perbellini, è tornato alle sue radici friulane per guidare la cucina del ristorante di famiglia. Con uno stile personale che unisce

tecnica, sensibilità e rispetto assoluto della materia prima, ha contribuito a rendere **Il Pedrocchino un punto di riferimento per la cucina di mare contemporanea**.

L’incontro tra la Malvasia di La Ponca e la cucina dello chef Paolo Dalla Torre racconta un modo tutto italiano di vivere la tavola: fatto di territorio, convivialità e rispetto della materia prima. Un **patrimonio culturale riconosciuto nel mondo**, che in Friuli-Venezia Giulia trova una delle sue espressioni più autentiche, grazie a una tradizione gastronomica profondamente legata ai saperi locali, al mare e alla terra di confine.

Punti chiave

1. **Abbinamento mare e terra tra la Malvasia di La Ponca e la catalana d’astice** in Friuli-Venezia Giulia.
2. **Agricoltura biologica e rispetto per la natura** caratterizzano la produzione di questo elegante vino dalle note balsamiche.
3. **Lo chef Paolo Dalla Torre guida Il Pedrocchino** valorizzando la materia prima con tecnica e una solida esperienza internazionale.
4. **Equilibrio dei sapori garantito dal contrasto tra l’acidità vivace del vino e la dolcezza delicata del crostaceo**.