

FORMIA

Una città da gustare all'insegna dei prodotti tipici

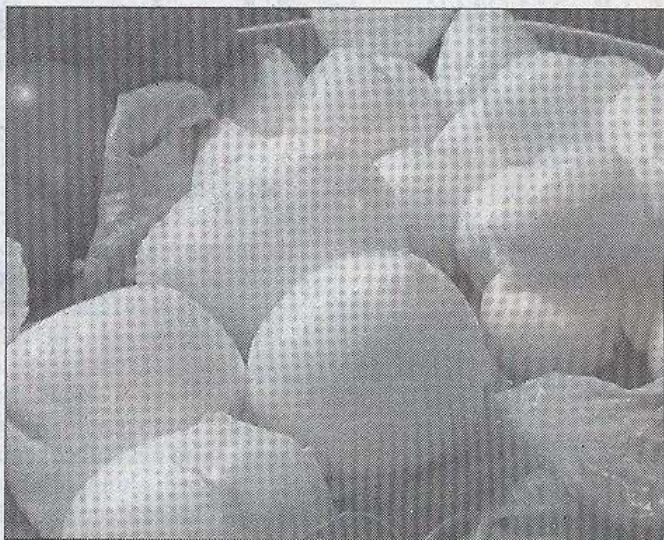
Da oggi e sino domenica prossima è di scena la kermesse enogastronomica promossa dall'Araf - Associazione Ristoranti e Alberghi Formia - presieduta da Giancarlo Simeone: Formia da Gustare, patrocinata da Confcommercio Latina, Regione Lazio, Provincia di Latina, Città di Formia, Camera di Commercio Latina, Fipe, Apt. Il presidente Giancarlo Simeone precisa: "Formia da Gustare porta in tavola la "Mozzarella di bufala", la più buona del mondo, quella campana con il marchio DOP - Denominazione di origine protetta. E' dunque festa di sapori sulle tavole dei ristoranti da gustare, che in questa settimana presentano un menu a tema che cattura i palati più fini e le papille: succulente e appetitose fantasie culinarie a base di mozzarella di bufala del Caseificio Cilento con l'abbinamento intrigante dei vini delle Cantine Torre Varano. Sicuramente, un viaggio nel mare senza fine del gusto e delle sperimentazioni culinarie proposte dagli Chef

dei ristoranti che aderiscono al progetto. Ecco alcuni menu: Involtini di melanzane con mozzarella di bufala, pomodorini e basilico, fagottini di bresaola della Valtellina ripieni di mozzarella di bufala, passere fatte in casa di mozzarella di bufala in salsa di pistacchi, calamaretti veraci imbottiti con

mozzarella di bufala in salsa di pomodorini, insalata mista; Cozze gratinate con mozzarella di bufala, involtino di melanzana con spek, basilico e mozzarella, millefoglie al

Da oggi è di scena la kermesse eno-gastronomica

radicchio, provola affumicata e granceola, bastoncini croccanti di pesce con mozzarella, pomodorini e basilico, patate saltate; calzoncini fritti ripieni con mozzarella di bufala e alici salate, crespelle gratinate con mozzarella di bufala, ricotta e spinaci, involtino di vitello con melanzane e mozzarella di bufala in salsa pizaiola. Dolci della casa. Il prezzo a menu fisso è di venticinque euro". La serata di degustazione denominata "Il venerdì di Formia da Gustare" questa settimana si svolge presso il ristorante *Ciro - Trianon*.



I Ristoranti aderenti

Undici i ristoranti coinvolti nell'iniziativa gastronomica, fieri rappresentanti della tradizione culinaria della città di Formia e del suo comprensorio: *Alla Vecchia Fontana, Il Gatto e la Volpe, Little Garden, **Ciro - Trianon**, Chinappi, Il Tartufo, Roncesare, Ristorante Veneziano, Castello Miramare, Ristorante La Villetta, Ristorante Sirio.*



Giancarlo Simeone

Sarà presente l'enologo e il titolare dell'azienda vinicola, nonché il professor Giuseppe Nocca, docente in scienze dell'alimentazione, che nel corso della cena fornirà ai clienti curiosità storiche, valori nutrizionali e apporto energetico dell'alimento e del vino in programma. Intanto, continua anche quest'anno la collabora-

zione con Slow Food e il viaggio di Formia da Gustare con Trenitalia alla scoperta del Lazio e della Campania. L'accordo prevede lo sconto del 10% per quei viaggiatori che esibiranno il biglietto o l'abbonamento Metrebus sia nei ristoranti che negli alberghi convenzionati.

Elisabetta Pampena