



HA preso il via lunedì e durerà fino a domenica prossima l'iniziativa enogastronomica «Formia da Gustare». Per tutta la settimana sulla tavola dei ristoranti formiani arriva il gusto del mediterraneo con menù a base di crostacei del golfo di Gaeta. Uno degli appuntamenti più attesi dell'evento promosso dall'Araf presieduta da Giancarlo Simeone. Non solo cibi preparati secondo la classica e tradizionale cucina marinara locale, ma anche tante preparazioni gastronomiche innovative saranno quelli che i rinomati chef dei ristoranti da gustare presenteranno ai loro clienti. Tutti piatti elaborati con maestria e fantasia a base di crostacei, abbinati questa settimana

## Formia da gustare Al via la kermesse

in modo ottimale con i vini delle cantine «Mastroberardino». I ristoranti di Formia da Gustare: Alla Vecchia Fontana, Il Gatto e la Volpe, Little garden, Ciro-Trianon, Chinappi, Il tartufo, Roncesare, Ristorante Venezia, Castello Miramare, Ristorante La Villetta, Ristorante Sirio, hanno preparato undici diversi gustosi e raffinati menù. Solo per citare qualche piatto: «Crostini di pane integrale con aragostine e lardo di maialino nero casertano, gamberetti con rucola e parmigiano in battuto di olio extra ver-

gine di Itri, fettuccine all'uovo tirate a mano al ragù di granceola, gamberoni, mazzancolle, scampi e sparnocchie al profumo di Greco di Tufo Mastroberardino, verdure grigliate; Mazzancolle in padella su carciofi croccanti, tegamino di gamberetti gratinati, ravioloni alla granceola con asparagi, risottini con scampi e fiori di zucca, mazzancolle di Mola alla pancetta rosolata, erbe aromatiche e verdure croccanti; Insalata catalana di astice, linguine con scampi e fave primaverili, code di mazzancolle in pasta

kataifi con riduzione di balsamico». Questa settimana «Il venerdì di Formia da Gustare», si svolgerà presso il ristorante Chinappi, dove sarà presente l'enologo e il titolare dell'azienda vinicola «Mastroberardino» di Atripalda (Av), 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. Formia da Gustare è patrocinata da: Concommercio Latina, Regione Lazio, Provincia di Latina, Città di Formia, Camera di Commercio Latina, Fipe, Apt. Intanto procede l'ottima collaborazione con Slow Food.