

Nell'ambito della rassegna gastronomica «Formia da Gustare»

La pasta è di scena



SETTE giorni da buone forchette con Formia da Gustare, la rassegna enogastronomica promossa dall'Araf presieduta da Giancarlo Simone, che da ieri a domenica porta a tavola «La Pasta» del pastificio Paone, la buona pasta di Formia dal 1878. La pasta della linea Delizie di Grano si presta a mille ricette appetitose, impreziosite dai sapori, dai colori e dai profumi della terra e del mare del Golfo, un mix di tradizione locale e fantasia che i creativi chef dei ristoranti da gustare hanno catturato nei menù imperdibili di questa settimana. Tutte

squisitezze che saranno esaltate dai vini delle Cantine Telaro, collaboratore di questa settimana, le cui uve sono coltivate sulle pendici del vulcano spento di Roccamorfinna, utilizzando il metodo biologico. Nei ristoranti da gustare: 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, è tutto pronto. Fervono inoltre i preparativi per la serata clou del 16 maggio, denominata «Il venerdì di Formia da Gustare», che questa settimana si svolgerà presso il ristorante «Il Gatto e la Volpe». Saranno presenti i titolari delle due aziende ed il professor Giuseppe Nocca, Docente in scienze dell'alimentazione. Tra i succulenti menù: Caserecce con cozze,

funghi e pomodoro, paccheri lisci con fiori di zucca e vongole veraci, linguine con capetropole e olive di Gaeta, spaccatelle con scongigli, vermicelli con baccalà, capperi olive e marzolino, tagliatelle con gamberi e carciofi, spaghetti alle cozze e fagioli borlotti, calamarata al filetto di coccio, paccheri alle vongole veraci e astice, millerighe ai totanetti del Golfo e olive, pennette ai polipetti veraci, paccheri grafinati ripieni di ricotta e spinaci, calamarata di Gragnano con sugo di seppie e parmigiano, linguine Delizie di Grano Paone al coccio. Formia da Gustare è realizzata in collaborazione con Slow Food ed è patrocinata da: Concommercio Latina, Regione Lazio, Provincia di Latina, Città di Formia, Camera di Commercio Latina, Fipe, Apt.