

La manifestazione

Il quarto appuntamento di "Formia da gustare", la rassegna enogastronomica provinciale dell'Araf

La settimana della pasta

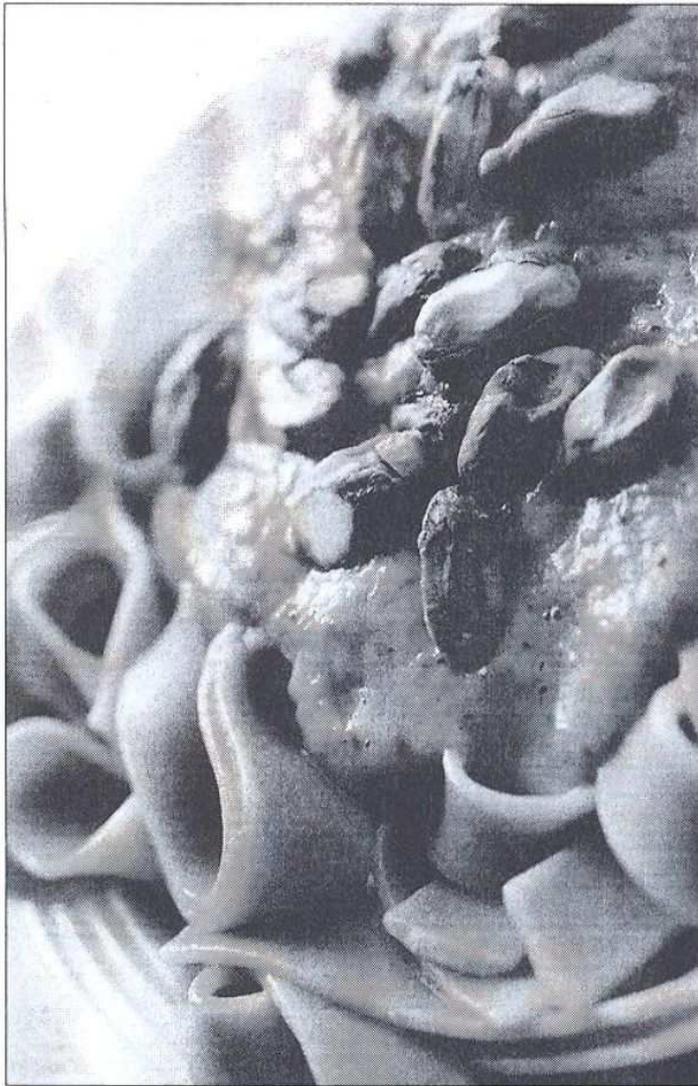
Gli 11 ristoranti la cucineranno in tutti i modi: condita con sughi di carne, di pesce e di verdure.

Roberto Campagna

Viva la pasta. Alla regina dei cibi italiani è dedicata la prossima settimana di "Formia da Gustare". Per sette giorni, insomma, da domani fino a domenica prossima, 11 ristoranti (Alla vecchia Fontana, Il Gatto & la Volpe, La Villetta, Veneziano, Chinappi, Il

Iniziata a gennaio, si concluderà nel mese di dicembre

Poggio, Roncesare, Vindicio Beach, Grand Hotel Fagiano Palace, Il Tartufo e Sirio) aderenti alla rassegna promossa dall'Araf (Associazione ristoratori e ed albergatori di Formia) la cucineranno in tutti i modi: condita con sughi di carne, di pesce e di verdure. Ecco alcuni esempi delle tante ricette che verranno preparate: tortiglioni freddi con calamaretti, gamberetti e verdure croccanti; linguine al granchio di scoglio; spaghetti alle alici fresche, pomodorini, olive e pinoli; lumache alle cozze, fagioli borlotti, pomodorini e rucola; millerighe al ragù di scorfano; caserecce ai polipetti; linguine con gamberoni e rucola; calamarata con seppie pomodorini e basilico; spaccatele con gli sconcioli; vermicelli con capetroccole e olive di Gaeta; paccheri lisci con calamaretti e carciofi; ravioli con ripieno di ricciola e borragine con salsa di vongole e lupini;



LE PASTE UTILIZZATE
DAI LOCALI ADESENTI
ALLA RASSEGNA SONO
TUTTE PRODOTTE
DAL PASTIFICIO PAONE

linguine in salsa e polpa di cocco alla marinara con pecorino romano e maccheroni alla toscana con ragù di vitello e fegatini di pollo. La pasta che verrà usata sarà solo quella del locale Pastificio Paone, uno degli sponsor della manifestazione. Il Pastificio Paone quando fu fondato



nel 1878 dal cavaliere del lavoro Domenico Paone, esisteva già sotto forma di piccola attività produttiva. Ecco perché è difficile stabilire la data esatta dell'incontro tra la famiglia Paone e la pasta. Un incontro che ha dato vita ad un'unione felice perché l'azienda ha dato lavoro, nel corso degli anni, a centinaia di formiani contribuendo anche alla realizzazione di iniziative sociali, tra le quali la costruzione della principale piazza di Formia intitolata proprio a Domenico Paone. Oggi il Pastificio Paone, ricostruito dopo la seconda guerra mondiale e dopo una serie di ammodernamenti della struttura e della tecnologia, è una azienda che è riuscita a combinare sapientemente tradizione, esperienza e tecniche moderne. Si tratta di prodotti di una certa qualità che gli chef dei ristoranti di "Formia da Gustare" cucineranno, appunto, con vecchie e nuove ricette.

Dove c'è gusto



La Qualità del prodotto

Già gli Etruschi e i Greci erano abituati a produrre e consumare pasta. I più antichi documenti che testimoniano la produzione e il consumo di pasta in Italia risalgono al 1154. Questa data è in grado di sfatare la leggenda secondo la quale fu Marco Polo ad introdurre questo alimento nel nostro paese, dal momento che il famoso mercante tornò dalla Cina nel 1269. La pasta secca è stata un'invenzione degli arabi del deserto, spinti dalla necessità di conservare l'alimento per lunghi periodi.

La storia dell'alimento

La qualità della pasta è determinata dalla materia prima utilizzata e dal processo di lavorazione. Dunque, molto dipende dal tipo di grano duro usato. Ogni tipo di grano ha peculiarità che lo differenziano, ma se si coltivassero nello stesso campo dieci varietà diverse si otterrebbe comunque un raccolto omogeneo. Se invece si prende solo una qualità e si coltiva in dieci zone diverse le differenze sarebbero tante. Quindi molto dipende dal tempo, dal terreno, dall'agricoltore e dalla capacità di miscelare il grano. E dall'industria che prima di acquistare ogni singola partita ne analizza i valori determinanti. Per quanto riguarda, invece, l'altro fattore, ossia la lavorazione tutto dipende dalla trafilatura, dall'essiccazione e dall'acqua.