

Dodici appuntamenti con il gusto nei più esclusivi ristoranti del litorale e dell'entroterra laziale

La tavola si veste di rosa

Nei menu ci saranno i prodotti tipici provenienti da aziende al femminile

■ Al via «Agroalimentare in rosa». A tavola con i migliori prodotti dell'Agroalimentare provenienti da aziende al femminile». Dodici appuntamenti con il gusto nei più esclusivi ristoranti del litorale e dell'entroterra laziale non solo per far conoscere e apprezzare a un pubblico selezionato e attento il meglio dell'enogastronomia made in Latina, ma anche per rendere visibile ai più il lavoro delle

imprenditrici del settore oggi ancora nell'ombra. Protagoniste dell'iniziativa ideata dalla giornalista enogastronomica Tiziana Bruggio: I Pampini di Carmen Iemina, Antiche Cantine Migliaccio di Luciana Sabino, Paola Orsini, Azienda agricola Monica Macchiusi, Il Fliccaflo' di Sonia Cervoni, La Casina delle Api di Sabina Carotenuto e Antichi sapori lepini di Geltrude Orsini. Un vero e proprio tour

che da luglio fino a tutto ottobre, con cadenza settimanale, toccherà Terracina, Latina, Sperlonga, Fondi, Fossanova, Cori, Bassiano, Sermoneta e Roma. Prima tappa il 4 luglio al Ristorante 116 di Terracina condotto da Gino Verardi dove a scandire la serata saranno i succulenti abbinamenti appositamente creati dal maestro Simone Nardone. A Latina i prossimi appuntamenti previsti per l'11

luglio da Terracina e il 25 dello stesso mese da Graziano Bernini, patron dell'Enoteca dell'Orologio. Bassiano e Cori le mete di agosto rispettivamente presso l'Hostaria La Grotte e l'Agriturismo Pietra Pinta per poi seguire a settembre alla Foresteria del Borgo di Fossanova, la Valle dell'Usignolo di Sermoneta, il Tramonto di Sperlonga e l'Antica Carraia di Fondi. Gran finale il 25 ottobre a Roma.



Chef Appuntamento con il gusto

In agenda

Primo appuntamento

il 4 luglio

al Ristorante 116