

Una manifestazione dedicata alla cucina del territorio

Fino a domenica con «Formia da Gustare»

E' partito ieri e durerà fino a domenica prossima il nuovo appuntamento di Formia da Gustare, la rassegna enogastronomica promossa dall'Araf (Associazione ristoranti e alberghi di Formia). Questa settimana sulle tavole dei ristoranti formiani va di scena il polpo, protagonista di antiche ricette tradizionali e di nuove gastronomie che esaltano la cucina locale. Sarà un'immersione nel gusto e nella fantasia, che gli chef dei ristoranti convenzionati con l'iniziativa hanno saputo catturare ed esprimere nelle prelibatezze degli antipasti, dei primi, dei secondi e nei contorni. A tavola, dunque, tante delizie e chicche tutte da assaggiare, che saranno impreziosite dai vini della Cantina Villa Matilde di Roccamonfina, collaboratore di questa settimana: vini piacevoli ed equilibrati che richiamano l'olfatto con l'aggiunta di sensazioni delicate. «Ricchezza di sapori, qualità e prezzo, il mix offerto da Formia da Gustare è vincente - dichiara il presidente dell'Araf, Giancarlo Simeone - in questa quinta edizione 2008, infatti, abbiamo voluto fare un ulteriore sforzo, offrendo ai clienti un menu a prezzo fisso di 25 euro, solo i menu dei crostacei (40 euro) e della zuppa di pesce (35 euro) hanno un costo diverso. Inoltre, abbiamo arricchito la rassegna inserendo una serata speciale denominata 'Il venerdì di Formia da Gustare'. Per quanto ci riguarda, stiamo mettendo tutto l'impegno possibile per promuovere i prodotti enogastronomici legati al nostro territorio nella convinzione che si possa incentivare il turismo



Quattro appetitose immagini dell'insalata di polpo, piatto forte della rassegna enogastronomica «Formia da Gustare»



mantenendo vive le tradizioni». Questa settimana il venerdì di Formia da Gustare è offerto dal ristorante Little Garden, e alla serata sarà presente il titolare della cantina Villa Matilde, nonché il professor Giuseppe Nocca, Docente in scienze dell'alimentazione presso l'istituto alberghiero "Celletti" di Formia, che nel corso della cena fornirà ai clienti curiosità storiche, valori nutrizionali e apporto energetico del polpo e del vino in programma. 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, gli chef hanno elaborato squisiti menu. Eccone alcuni: Carpaccio di polpo alla griglia con rucola, grana e aceto balsamico, insalata di polpo con patate e sedano bianco, cozze ripiene con polpo al gratin, tiella di polpo alla Vecchia Formia, schiaffoni con polpo e melanzane, trofie con calamari ripieni di polpo e olive di Gaeta, polpo in zuppa con crostacei e fresella di pane casereccio; polpo verace al vapore in battuto di olio extravergine di Itri con olive di Gaeta, pomodorini, rucola e sedano bianco di Sperlonga, tagliolini fatti in casa con ragu di polipetti, pane grattugiato e marzolino, polpi e patate, polipetti veraci in cassuola con crostini. Formia da Gustare è realizzata in collaborazione con Slow Food, ed è patrocinata da Confcommercio Latina, Regione Lazio, Provincia di Latina, Città di Formia, Camera di Commercio Latina, Fipe e Apt.