



«FORMIA da Gustare» porta l'azzurro in tavola. Il pesce azzurro sulle tavole dei ristoranti da gustare da lunedì a domenica. Sarà una settimana speciale con tanti menu speciali e ricchi di sorprese: alici, lampuga, pesce sciabola, pescespada, pesce serra, sgombri, tonno, come non li avete mai mangiati, cucinati in combinazioni inaspettate e gustosissime, in un mix vincente di innovazione e tradizione. I sapori della buona tavola dei ristoranti di Formia da Gustare, la rassegna enogastronomica promossa dall'Araf (Associazione ristoranti e alberghi Formia) presieduta da Giancarlo Simeone, saranno altresì impreziositi dai vi-

ni della cantina Terra delle Ginestre di Spigno Saturnia; vini nuovi nati da vitigni antichi, nel rispetto della tradizione, che ben si accompagnano con la bontà e la freschezza del pesce azzurro fornito da Forte Prodotti ittici di Formia, i due collaboratori di questa settimana tutta azzurra. Il menu è a costo fisso, 25 euro: una novità della rassegna di quest'anno, mentre la seconda è quella del Venerdì di Formia da Gustare, serata di degustazione enogastronomica che questo mese si svolgerà l'8 agosto pres-

so il ristorante La Villetta, che si arricchisce come sempre con la presenza dell'enologo dell'azienda vinicola e la partecipazione del prof. Giuseppe Nocca, docente in scienze dell'alimentazione presso l'Ipssar di Formia. Intanto, 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. Ecco alcuni:

Alici marinate, carpaccio di lampuga, pesce sciabola al profumo di salvia, linguine Delizie di grano con pescespada, olive di Gaeta e capperi, alici fritte, involtini di pescespada con mentuccia, melanzane e zucchine grigliate; Tortino di patate e sgombro con scamorza affumicata, linguine con alici e pane tostato agli agrumi, tonno scottato con verdure saltate allo zenzero; Linguine con alici e capperi, pesce serra con alici. 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, Apt.

LA RASSEGNA

## «Formia da gustare» porta in tavola il pesce azzurro