



di Simone Minzi



Formia tutta da gustare

Prosegue l'edizione 2008 di "Formia da gustare", la rassegna enogastronomica promossa dall'Araf (Associazione ristoranti e alberghi) per promuovere i prodotti enogastronomici legati al territorio in menù che, nella seconda settimana di ogni mese e negli undici ristoranti associati, fanno da cornice ai cibi di produzione locale al fine di incentivare il turismo mantenendo vive le tradizioni, dimostrandosi vincente anche nell'aggregare soggetti differenti. Dal 7 al 13 luglio è stato protagonista il polpo. Un'immersione nel gusto, grazie agli chef che hanno dato sfogo alla loro fantasia nell'elaborazione dei piatti. Tante le portate, impreziosite dai vini della Cantina Villa Matilde di Roccamonfina, azienda collaboratrice per questa settimana. «Ricchezza di sapori, qualità e prezzo - afferma Giancarlo Simeone, presidente dell'Araf - è il mix vincente offerto da "Formia da Gustare". Quest'anno abbiamo lavorato per fare un ulteriore sforzo, offrendo ai clienti



Prosegue con successo la rassegna enogastronomica promossa dall'Araf. Menù di prodotti tipici offerto da undici ristoranti

Formia, entirely to be enjoyed

The 2008 edition of "Formia da gustare" (Formia to be enjoyed), the food and wine exhibition by Araf (Restaurant and Hotel Association), goes on to promote local wine and food products in menus which, during the second week of every month and in the eleven associated restaurants, frame the local food products in order to promote tourism keeping traditions alive, proving to be successful even in aggregating different subjects. From 7 to 13 July the octopus played the leading role. An immersion into taste, thanks to the chefs who gave full rein to their imagination working out the dishes. There were plenty of courses, enhanced by the wines of the cellar "Villa Matilde" in Roccamonfina, the partner company during this week. "Rich flavours, quality



un menù (antipasto, primo, secondo, contorno e un calice di vino in abbinamento) al prezzo fisso di 25 euro, esclusi crostacei e zuppa di pesce». Altra interessante novità per il 2008 sono le serate speciali "Venerdì da gustare", dedicati a chi vuole approfondire le proprie conoscenze dei vini e dei prodotti. «Stiamo facendo tutto il possibile - prosegue Simeone - per promuovere i prodotti enogastronomici legati al nostro territorio, nella convinzione che si possa incentivare il turismo mantenendo vive le tradizioni». Il "Venerdì da gustare" di luglio è stato offerto dal ristorante Little Garden, alla presenza del professor Giuseppe Nocca, docente in scienze dell'alimentazione presso l'istituto alberghiero "Celletti" di Formia, che durante la serata ha illustrato curiosità storiche, valori nutrizionali e apporto energetico del polpo e del vino in programma. Questi i ristoranti aderenti alla manifestazione: Alla Vecchia Fontana, Il Gatto e la Volpe, Little Garden, Ciro-Trianon, Chinappi, Il Tartufo, Roncesare, Veneziano, Castello Miramare, La Villetta e Sirio. La rassegna è realizzata dall'Araf con la collaborazione di Slow Food e con il patrocinio di Confcommercio di Latina, Regione Lazio, Provincia di Latina, Città di Formia, Camera di Commercio di Latina, Fipe e Apt. La rassegna, giunta ormai alla sua quinta edizione, ha avuto inizio già dal mese di febbraio, secondo un calendario che di anno in anno si è arricchito di collaborazioni e di sinergie, riuscendo a creare una sorta di sistema, o di filiera, collegando i produttori e le aziende con gli operatori della ristorazione. Ennesima dimostrazione di come enogastronomia e promozione del territorio vadano di pari passo nel Pontino. Il prossimo appuntamento con "Formia da Gustare" sarà ad agosto, dal 4 al 10: protagonista delle ricette a tema della settimana sarà questa volta il pesce azzurro.



and price" states Giancarlo Simeone, president of ARAF "is the winning mix offered by "Formia da gustare". This year we have been working to make a further effort, offering clients a menu (appetizer, first course, second course, a side dish and a matching glass of wine) whose price is fixed at 25 euro, shellfish and fish soup not included. Another interesting change in 2008 is represented by the special events called "Fridays to be enjoyed". "We are doing as much as we can" Simeone continues "to promote wine and food products of our territory, in the belief that it's possible to promote tourism keeping traditions alive".

The "Friday to be enjoyed" in July has been offered by the restaurant "Little Garden", in the presence of Prof. Giuseppe Nocca, teacher of food science at the Vocational School for Tourism "Celletti" in Formia, who explained during the evening some historical curiosities, nutritional values and energetic values concerning the featured octopus and wine. There follows the list of restaurants adhering to the event: "Alla Vecchia Fontana", "Il Gatto e la Volpe", "Little Garden", "Ciro-Trianon", "Chinappi", "Il Tartufo", "Roncesare", "Veneziano", "Castello Miramare", "La Villetta" and "Sirio". The exhibition is realized by Araf in collaboration with Slow Food and under the patronage of Confcommercio in Latina, Regional Council of Lazio, Provincial Council of Latina, City of Formia, Chamber of Commerce in Latina, Fipe and Apt. From 4 to 10 August the exhibition will be repeated: this time the main character will be the "green fish".

