

Formia da gustare

# A tavola con i sapori più genuini

Da oggi riprende la kermesse enogastronomica. Questa settimana in tavola ortaggi e verdure

R.V.

**F**ormia da Gustare continua a portare a tavola i sapori genuini della terra. Infatti 'Ortaggi e verdure' saranno i protagonisti di questo nuovo appuntamento culinario per esaltare, anche, il gusto del pescato fresco. E' la combinazione vincente che la rassegna enogastronomica porta a tavola per l'appuntamento di settembre. Da oggi sino a domenica 14 questi due sapori si mescolano per rendere omaggio alla migliore cultura comprensoriale. Nei piatti un'espressione di sapori, di colori e odori dei prodotti ortofruttilicoli della colla Spa di Fondi, collaboratore di questa settimana, esaltati dalla bravura e dalla fantasia creativa degli chef

dei ristoranti da gustare. Nei calici, invece, il vino Bocca bianca, una varietà autoctona di falangina offerta dall'azienda agricola Masseria Schettino Monti Cecubo, ubicata sulla strada della Magliana che collega ittri a speronera esalterà il palato degli assaggiatori. «Ricchezza di sapori, qualità e prezzo, è il mix offerto anche nei menu a tema di settembre da formica da Gustare. - dichiara Giancarlo Simeone, presidente dell'area, Associazione ristoranti alberghi formica, promotrice della rassegna - 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 dedicati ai crostacei (40 euro) e alla zuppa di pesce (35 euro) hanno un costo maggiore. Inoltre, abbiamo arricchito la rassegna inserendo una serata speciale denominata «Il venerdì di formica da Gustare», mettendo in campo, per quanto ci riguarda, il maggiore impegno possibile per promuovere i prodotti enogastronomici del nostro territorio, nella convinzione che possa servire ad incentivare il turismo mantenendo vive le tradizioni». Questa settimana il venerdì di formica da Gustare è offerto dal ristorante Il Tartufo, e come sempre alla serata saranno presenti i titolari delle aziende collaboratrici. A fare gli onori di casa, Giuseppe Nocca,

docente in scienze deregolamentazione presso l'istituto alberghiero «cestelli» di formica, che nel corso della cena fornirà ai clienti curiosità storiche e informazioni preziose sul vino e sugli accoppiamenti con i cibi in programma. Nei ristoranti da gustare: Alla Vecchia Fontana, Il Gatto e la Volpe, Little Garden, Ciro - trincano, chinarmi, Il Tartufo, rovescera, Ristorante Veneziano, Castello mitrare, Ristorante La Villetta, Ristorante Sirio, gli chef hanno elaborato squisiti menu. Eccome di seguito alcuni: involtini di melanzane, insalivata di polpi con ruchetta, pomodorini e olive, rucola gamberetti e parmigiano, linguine Delizie di grano con



INVOLTINI DI MELANZANE

pomodorini e melanzane, conciazioni con zucca e gamberi, peperoni con alici e olive di Gaeta, melanzane alla Paolino, zucchine a barchetta, cipolle rosse e radicchio grigliati; Involtino di melanzana con scorfano su vellutata di pomodoro, calamitare saltati in padella con verdure miste croccanti, sfornate di riso ai gambe-

retti e zucchine, pacchie al filetto di coccio e melanzane, filetto di pescato locale al forno con peperoni, olive, capperi e pomodorini. formica da Gustare è realizzata in collaborazione con Slow Food, ed è patrocinata da: Confcommercio Latina, Regione Lazio, Provincia di Latina, Città di formica, Camera di Commercio Latina, Fipe, Apt.