

Turismo sul LitoralePontino

Ultimo appuntamento con Formia da Gustare – Si chiude con il Baccalà

**Formia
da Gustare***
Quinta edizione **2008**

Si chiude all'insegna della tradizione la rassegna enogastronomica Formia da Gustare 2008, resa suggestiva dalle luci e dagli addobbi natalizi dei ristoranti da gustare e dai profumi e i sapori della festa, uno tra tutti: sua maestà il Baccalà, al quale è dedicato il menu a tema del mese di dicembre.

Fino a domenica 14 questa prelibata delizia del mare potrà essere degustata nelle versioni più stuzzicanti e fantasiose, esaltata dal sapore delle antiche ricette tradizionali e delle nuove creazioni gastronomiche che nascono nelle cucine degli chef dei ristoranti convenzionati: 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.

Tante buone sorprese a tavola, dunque, anche in quest'ultimo imperdibile appuntamento con Formia da Gustare 2008, la rassegna promossa e organizzata dall'Associazione Ristoranti e Alberghi di Formia (ARAF) presieduta da Giancarlo Simeone. Ad impreziosire i piatti a base di Baccalà, il pesce che si sfoglia come un mazzo di carte, dal gusto meravigliosamente trasversale e internazionale, sarà l'abbinamento magico con i vini del collaboratore di questa settimana da gustare: la Cantina Falesco; un nome simbolo dell'enologia italiana e apripista nel Lazio, situata sul confine umbro-laziale nel comune di Montefiascone, territorio di lontane tradizioni e storie 'papali' di grandi vitigni.

I fratelli Cotarella, titolari della rinomata azienda saranno presenti alla serata del Venerdì di Formia da Gustare, il 12 dicembre, che questo mese si svolgerà presso il Ristorante Veneziano.

Come sempre sarà presente il professor Giuseppe Nocca, Docente in scienze dell'alimentazione presso l'istituto alberghiero Celletti, che nel corso della cena fornirà ai clienti curiosità storiche e informazioni preziose sul vino e sugli accoppiamenti con il baccalà. Gli chef dei ristoranti da gustare hanno elaborato menu imperdibili a un prezzo fisso di 25 euro.

Eccone alcuni: Bocconcini di baccalà con farina di mais e dorati in olio extra vergine di oliva, zuppa di verdure con trancetto di baccalà su crostino di pane alle olive di Gaeta, cannelloni con cuore di baccalà e cavolo nero, millefoglie di baccalà e patate rosse con pomodori secchi al profumo di timo, spuma di panettone alle mele su crema alla cannella; Carpaccio di baccalà in battuto di limone ed olio extra vergine, sfoglie di baccalà al vapore con peperoni al basilico, tagliolini all'uovo fatti in casa con baccalà, capperi, olive di Gaeta e marzolino, baccalà fritto, baccalà in zuppa con crostini; Pomodoro ripieno di mousse al baccalà con crostino di pane, tonnarello all'amatriciana di baccalà, filetto di baccalà in guazzetto con patate e pomodorini. Dolci della casa.

Il programma di Formia da Gustare 2008, realizzato in collaborazione con Slow Food e patrocinata da: Confcommercio Latina, Regione Lazio, Provincia di Latina, Città di Formia, Camera di Commercio Latina, Fipe, Apt, è stato dedicato inoltre a: Il Maiale, La Mozzarella di Bufala, I Crostacei, La Pasta, Le Cozze, Il Polpo, Il Pesce Azzurro, Ortaggi e Verdure, La Zuppa di Pesce, Il Marzolino. L'appuntamento è con la rassegna enogastronomica del 2009.