

## **Al vinitaly Latina da scoprire con l'agroalimentare in rosa**



Grandissimo successo di critica e di pubblico per la tappa veronese di Agroalimentare in Rosa. La manifestazione itinerante volta a promuovere il lavoro delle donne in agricoltura e le produzioni d'eccellenza

del territorio pontino, è infatti approdata alla quarantatreesima edizione del Vinitaly dove è riuscita da subito a catalizzare l'attenzione dei media e dei buyer internazionali.

Una grande vetrina interattiva del gusto ideata e promossa dalla giornalista Tiziana Briguglio in collaborazione con l'Arsial (l'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura), la Provincia e la Camera di Commercio di Latina, all'interno del padiglione "Palatium", nello spazio riservato a Latina Da Scoprire, per far conoscere oltre al vino l'immenso giacimento gastronomico che caratterizza il basso Lazio.

Ad interpretare il meglio delle produzioni "made in Latina", lo staff dell'Istituto alberghiero "Celletti" di Formia e la genialità di Massimiliano Sepe, chef tra i più apprezzati a livello nazionale proprio per la sua capacità di riproporre in chiave moderna lavorazioni e ingredienti che si rifanno fortemente alla storia del territorio.

Madrina dell'evento, in rappresentanza delle tante imprenditrici del settore, Carmen Iemma dell'azienda vitivinicola biologica I Pampini di Acciarella.

Ad incantare i numerosi ospiti, tra cui il campione mondiale di box Nino Benvenuti: il risotto con carciofi setini e salsiccia fondana, il mini hamburger Mc Catullo e il finto uovo al tegamino de Il Quadrifoglio con polentina di riso e tartufo bianco.

Il tutto condito con il profumatissimo olio extravergine di itrana del frantoio Orsini di Priverno e annaffiato con l'elegante nettare di Bacco delle vigne pontine rappresentate da: I Pampini, Marco Carpineti, Cincinnato, Casale del Giglio, Cantina Sant'Andrea, Cantina Santa Maria, Donato Giangirolami, Ganci e Milone, Cooperativa Agricola Colle San Lorenzo e Villa Gianna.