

Formia da gustare, in tavola i crostacei



Secondo appuntamento con la sesta edizione della rassegna enogastronomica "Formia da Gustare", che si svolgerà da lunedì 6 aprile a venerdì 10, è dedicato ai Crostacei.

Aragostine, mazzancolle, granchi, astici, canocchie, gamberi, granceole e scampi saranno serviti a tavola in una equilibrata alternanza fra antiche ricette e fantasiose rivisitazioni. A esaltarne ulteriormente i sapori saranno i vini della Cantina Sant'Andrea, collaboratore di questa settimana, l'azienda terracinese dalle due anime, la prima vocata alla sperimentazione ed all'innovazione, la seconda legata alle tradizioni e alla riscoperta del passato.

Il connubio tra piatti e vini è dunque quello vincente. Gli chef dei nove rinomati ristoranti convenzionati: Il Gatto e la Volpe, Little Garden, Ciro-Trianon, Chinappi, Il Tartufo, Roncesare, Ristorante Veneziano, Ristorante La Villetta, Ristorante Sirio, hanno elaborato menu all'altezza della situazione, vere esplosioni di sapore, che esaltano concretamente l'obiettivo che, attraverso Formia da Gustare, l'Araf (Associazione ristoranti alberghi Formia) presieduta da Giancarlo Simeone si è posta sei anni fa nel promuovere la manifestazione.

Eccone alcuni: Crostini di pane integrale con aragostine e lardo di maialino nero casertani, gamberetti con rucola e parmigiano in battuto di olio extravergine di oliva di Itri, fettuccine all'uovo fatte in casa al ragù di granceola, gamberoni, mazzancolle, scampi e sparnicchie ai moscato di Terracina, verdure grigliate; Sparnocchie gratinate con ortaggi, gamberi grigliati in foglie di limone, risotto con crema di asparagi e rughetta, grigliata mista di crostacei con insalatina capricciosa; gamberetti di mare gratinati su carciofi croccanti e insalatina di finocchio con granchio, ravioloni ai crostacei e asparagi, risottino agli scampi e panna cotta, scampi e mazzancolle alla pellegrino su patate croccanti, insalatina mista; Spiedino di gamberoni con semi di sesamo e salsa di soia, linguine con sparnocchie e broccolo romano, astice gratinato in crosta di agrumi; Gamberoni fritti, linguine con salsa di pannocchie, gamberi rossi alla livornese. E squisiti dolci della casa.

Il prezzo del menu è fisso: nel caso dei crostacei e della zuppa di pesce è di 40 euro, in tutti gli altri invece è di 27 euro a persona. Ma oltre alla qualità nella convenienza, quest'anno Formia da Gustare premia i clienti più affezionati con una cena o un pranzo. Si tratta del premio Gusta e Vinci.

La scheda di partecipazione sarà consegnata alla fine della cena o del pranzo insieme con una cartolina da compilare, con i preziosi suggerimenti dei clienti. Formia da Gustare è realizzata dall'Araf 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.