



L'INIZIATIVA

A tavola con le olive di Gaeta

LE olive di Gaeta sono le protagoniste della rassegna enogastronomica Formia da Gustare, che ha preso il via ieri sera e durerà fino a venerdì. La manifestazione organizzata dall'Araf (Associazione ristoranti alberghi Formia), presieduta da Giancarlo Simeone, per questa settimana valorizzerà uno dei prodotti tipici del sud pontino e noti in tutto il mondo, le olive appunto, accompagnandoli con i vini della cantina Macchialupa, l'azienda agricola di Valle del Sabato, che si estende sopra le colline affacciate sul mare tra Avellino e Benevento in Campania. La serata del «Venerdì da Gustare», si terrà presso il ristorante Veneziano, dove sarà presente il titolare dell'azienda vinicola Macchialupa, nonché il professor Giuseppe Nocca, docente in scienze dell'alimentazione presso l'istituto alberghiero «Celletti», che nel corso della cena fornirà ai clienti curiosità storiche, valori nutri-

zionali e apporto energetico delle olive di Gaeta e dei vini in programma. Ma i gustosissimi piatti elaborati con le olive di Gaeta conciate, in salamoia, appassite, arricchiranno i menù anche degli altri ristoranti da gustare: Il Gatto e la Volpe, Ciro-Trianon, Chinappi, Il Tartufo, Roncesare, Ristorante La Villetta, Ristorante Sirio, Little Garden. Quest'anno la rassegna si arricchisce del concorso «Gusta e Vinci», che premia i clienti più affezionati con una cena o un pranzo. 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, giunta alla sesta edizione, 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.