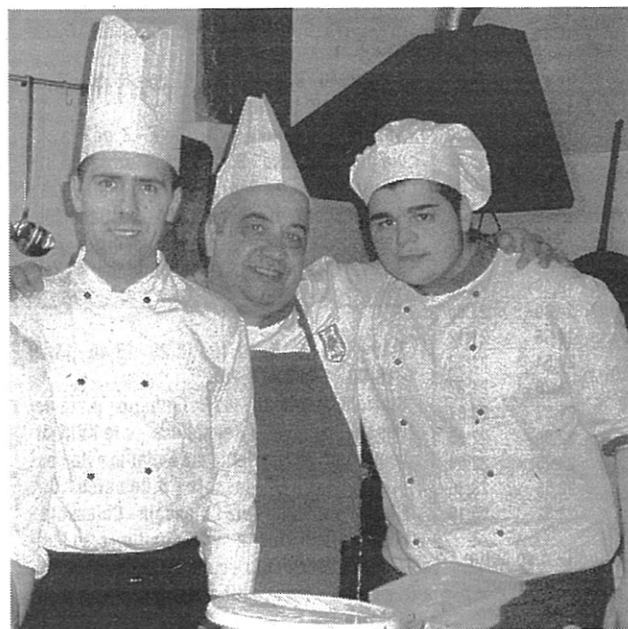


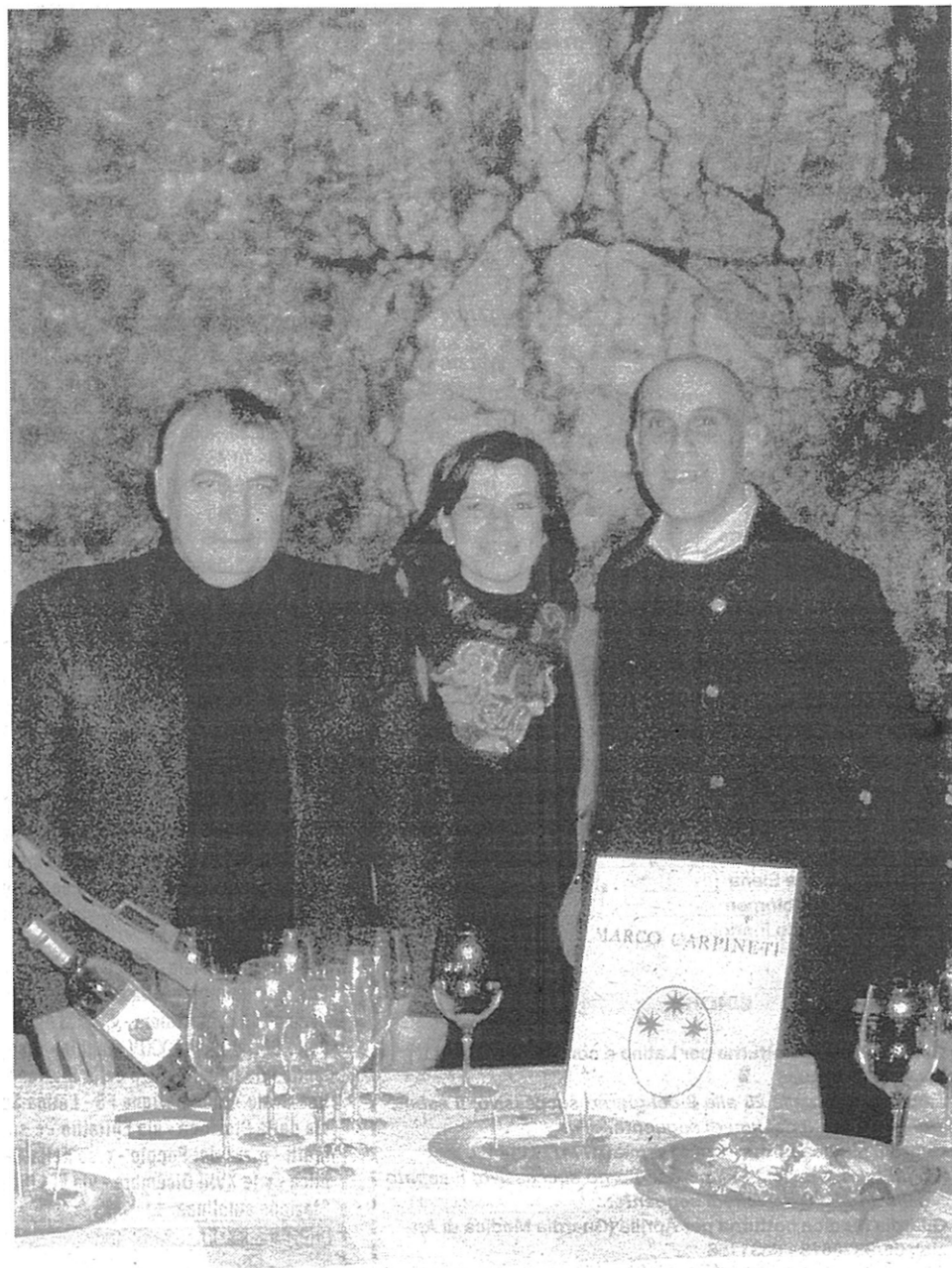
Dopo l'inaugurazione di Cori, il prossimo appuntamento è a Priverno

Il Tour del Gusto Pontino riscuote successi unanimi



È stata una serata all'insegna del territorio e della tipicità quella organizzata dall'Associazione Agroalimentare in Rosa e dall'Istituto alberghiero di Formia, in occasione della prima tappa del «Tour del Gusto Pontino», partito ufficialmente l'altra sera dall'Azienda Agricola Marco Carpineti di Cori.

L'iniziativa, che gode del supporto dell'Ufficio Scolastico Provinciale ed è patrocinata dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio, dall'Arsial, dalla Provincia, dalla Camera di Commercio e dal Comune di Latina, servirà non solo a far conoscere ai tanti appassionati del gusto, attraverso la voce dei diretti interpreti, dove e come nasce un prodotto di qualità, ma anche ad incrementare l'offerta formativa della prestigiosa scuola sud pontina, nei confronti degli allievi del corso di ristorazione istituito da Latina Formazione Lavoro. Ad essere state così assaporate dagli ospiti della rinomata cantina laziale, le delizie delle isole pontiane: insalata di polpo, rana pescatrice e pesce spada aromatizzati all'olio extravergine; il risotto di apicio: gamberi e zucchine con il fiore; i paccheri dei colli pontini: sal-



siccia al coriandolo e cime di broccoli; il baccalà alla traetese: sformatino di baccalà con olive di Gaeta e pomodori; la crostata di Mmele anurche. Rigorosamente tipico l'abbinamento dei vini: spu-

mante di Bellone come aperitivo; Collesanti bianco (uve Bellone in purezza); Os Rosae (Nero Buono di Cori vinificato in rosato). Di provenienza regionale anche le acque minerali scelte per accompagna-

re le pietanze: Nepi, Egeria e Fuggi. Ricordiamo per concludere che il prossimo appuntamento è in programma per il 19 marzo a Priverno (LT), presso il frantoio biologico Paola Orsini.