



Sabato sera con gusto: “Aria di mare profumo di vino”

A Formia (LT), sabato 9 luglio torna la seconda edizione dell’evento enogastronomico “Aria di mare profumo di vino”.



La terrazza del locale **La Quercia di Formia** ospiterà, per il secondo anno consecutivo, la rassegna enogastronomica “**Aria di mare profumo di vino**”. L’evento nasce da un lavoro sinergico di **Roberto Perrone** e **Domenico Telaro** in collaborazione con l’associazione la Mongolfiera, Vitruvio eventi s.r.l e Zanzibar di Formia con un team di esperti del settore che sarà a disposizione per tutta la serata di sabato 9 luglio dalle ore 19.

L’angolo food

Le aziende partecipanti organizzeranno dei **banchi d’assaggio** attraverso i quali potranno far conoscere i propri prodotti, interagire con il pubblico e raccontare di loro. Il **Pastificio Gentile** di Gragnano (NA) protagonista dello show cooking, l’**azienda agricola di Cosmo** di Russo di Gaeta (LT) con il suo olio pluripremiato, l’**azienda agricola Mafalda** di Fondi (LT) con il suo pomodoro “**torpedino**”, il **Panificio artigianale della Nonna** di San Cosma e Damiano (LT), l’azienda agricola **Cannavina** di Caserta (CE) con verdure e conserve di qualità.

Sarà possibile assaggiare torte al formaggio dell’azienda **Sapori Unici** di Latina (LT), i salumi naturali di **Sherzerino** di Itri (LT) ed eccellenze a base di capra del produttore **Capretta Bianca** di Cassino (FR). Tra le attività gastronomiche di Formia, **Gastronomia La Ghiottona** con la sua mozzarella, la **Tielleria-pizzeria 2000** con le sue tielle e focacce, il **Sottoscala bistrot** con i suoi coppettielli di pesce fritto e la pasticceria Troiano con le deliziose “**sise di monache**”.

L'angolo beverage

In una serata dal profumo di vino si potranno degustare vini di molte cantine sia del territorio locale che nazionale. Da nord a sud le aziende presenti:

- J.Hutte (Alto Adige);
- Boem (Trentino);
- Russolo Friuli Tenute Stella (Friuli Venezia Giulia);
- Tenute Girlan (Friuli);
- Sturm (Friuli);
- Hoffstatter (Sud Tirolo);
- Prosecco Santa Margherita (Veneto);
- Zenato (Veneto);
- La Fiorita (Franciacorta, Lombardia);
- Villa Medoro (Abruzzo);
- Giangirloami (Lazio);
- Trappolini (Lazio);
- Cantine Lupo (Lazio);
- Bianchini e Rossetti (Campania);
- Telaro (Campania);
- Teanum (Puglia);
- Quadrigato (Campania);
- Judeka (Sicilia).

Show cooking

Lo show cooking, diretto in prima persona da **Roberto Perrone** vedrà come protagonista il **Pastificio Gentile di Gragnano (NA)**. Due primi piatti allieteranno i buongustai. Mezzi paccheri con alici e finocchietto il tutto condito con il **Trombolotto**, un condimento naturale a base di limone, olive e peperoncino nato dall'intuizione di Fabio Stivali di Sermoneta (LT), e un risotto speciale creato dalla collaborazione tra il Pastificio Gentile e lo chef campano Nino Di Costanzo di Ischia (NA), il "**Riso di Grano Duro**", una pasta unica che unisce la bontà del grano duro **Senatore Cappelli** con la versatilità del formato del riso. Il risotto sarà mantecato con una crema di peperoni dell'azienda **Il Pontecorvese di Pontecorvo (FR)**.

ARIA DI MARE PROFUMO DI VINO

Dove: Formia (LT) via Vitruvio 1, c/o terrazza dell'ex ristorante la "Quercia"

Quando: 9 luglio 2016

Orari: sabato dalle 19 alle 24

Informazioni e contatti: tel. +39 333.8710449 (Roberto Perrone).

[mappress mapid="177?]

Data di creazione

08/07/2016

Autore

lucilla-mazzella