



Formia con Gusto: cibo, vino e lo scenario del Golfo di Gaeta

Formia con Gusto: l'evento enogastronomico che unisce i sapori di mare e monti e valorizza i prodotti tipici locali. Appuntamento il 19 e 20 dicembre.



è una nuova iniziativa enogastronomica della città del Sud Pontino promossa dal Professor Roberto Perrone, docente di cucina dell'Istituto Alberghiero "A. Celletti" di Formia. La manifestazione avrà luogo nei pomeriggi di sabato 19 e domenica 20 dicembre sulla terrazza dell'ex ristorante la "Quercia" a Formia (LT), in via Vitruvio 1.

La location di Formia con Gusto

La **vista del Golfo di Gaeta** farà da sfondo a un percorso di degustazioni di **prodotti tipici della provincia di Latina e dintorni** e l'esaltazione del gusto, con aromi e odori locali, creeranno la giusta atmosfera per abbandonarsi al piacere del buon cibo e del buon vino.

Le aziende presenti

Molte saranno le aziende che prenderanno parte alla manifestazione, ognuna delle quali apporterà la propria storia, conoscenze e prodotti. E' di casa la famosissima **pasticceria "Troiano"** con il suo panettone artigianale, conosciuta anche per aver riportato alla ribalta l'antico dolce di Cicerone; la **macelleria "Scherzerino"** nota per la qualità dei prodotti e soprattutto per i loro salumi. L'**azienda "Sapori unici"** di Borgo Piave (LT) con le sue specialità gastronomiche, i buonissimi pecorini della **"Fattoria della capretta bianca"** Sant'Angelo di Theodice (FR). L'**azienda agricola "Cannavina"** Dragoni (CE) parteciperà con le proprie verdure nostrane in vasetto, la Fondazione "BIO Campus" di Latina creerà dei taglieri di salumi di bufala accompagnati dai vini dell'azienda vitivinicola "Villa Gianna".

Il pane del **panificio "Della nonna"** di S. Cosma e Damiano (LT) incontra il pomodoro "Torpedino" dell'**azienda "Mafalda s.rl."** di Fondi (LT). Parteciperà anche l'**Azienda Agricola di Cosmo Di Russo** di Gaeta (LT) con il suo olio "Caieta" pluripremiato e selezionato da Ercole Olivatio tra le venti aziende che hanno rappresentato l'olio del Lazio ad EXPO 2015.

Non poteva mancare il **"Trombolotto" di Fabio Stivali** del Symposio di Sermoneta (LT) che profumerà le mezze maniche con alici e olive piatto tipico locale; la **"Cooperativa" Vento in Poppa** di Ponza presenterà il proprio il tonno e uova di pesce spada. Infine accompagneranno il tutto le aziende vinicole come l'**Enoteca "Telaro"** di Formia con una selezionata scelta di vini e l'**Enoteca "Fabrizio"** con la sua selezione ad hoc per la manifestazione.

FORMIA CON GUSTO

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

Quando: 19 e 20 dicembre 2015

Orari: sabato dalle 17 alle 20, domenica dalle 16 alle 21

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

[mappress mapid="104?]

Data di creazione

18/12/2015

Autore

lucilla-mazzella
