

Pranzo a Formia, per rendere protagonista l'enogastronomia pontina

scritto da Lucilla Mazzella | 01/03/2016



A Formia (LT), presso il Ristorante Chinappi, un evento enogastronomico per omaggiare i prodotti locali pontini.

Proseguono gli eventi enogastronomici organizzati da [Vinicibando](#) e **Agroalimentare in rosa** con l'obiettivo di promuovere le prelibatezze del sud pontino. Domenica 6 marzo, alle ore 13, presso il [Ristorante Chinappi](#) di Formia (LT) si potrà degustare un menù di gala preparato con prodotti dell'agricoltura locale e prodotti ittici del Mar Tirreno, il tutto accompagnato dai vini della Masseria Monti Cecubi.

A tavola saranno protagonisti: l'olio e l'olive di Gaeta dell'azienda di Cosmo Di Russo, il pomodoro torpedino dell'azienda Mafarda, la zuccina con il fiore ed il sedano bianco di Sperlonga Igp. Si potrà gustare la famosa pasta fresca di Mauro Secondi, il provolone di Enzo Recco e il babà del pasticcere Agresti.

Grazie alla posizione geografica della città di Formia all'interno del golfo di Gaeta si potrà assaporare pesce fresco, pezzogne, spigole e mazzancolle. L'invito è esteso a tutti i buongustai, a coloro che vogliono scoprire dei prodotti dal gusto eccellente al costo 38,00 euro a persona, è consigliata la prenotazione.

Menù del pranzo da Chinappi

- Benvenuto con spicchi di pizza alla Chinappi con Datterino di Fondi;
- zuppeta di Torpedino calda con crostini di pane aromatizzata all'origano dei monti Aurunci con mazzancolle di Formia scottate;
- ravioli farciti di spigola e zuccina con bottarga di spigola fresca, menta su vellutata di

zucchina con il fiore di Fondi alla scapece;

- filetto di pezzogna scottato su vellutata del sedano di Sperlonga, con carciofini di Sezze fritto e scaglie di provolone accompagnato con olio locale;
- babà con crema pasticciera e amarena dei Monti Aurunci.

La carta dei vini dei “Monti Cecubi”

- Amyclano Vermentino Igt Lazio;
- Thymos Igt Lazio Bianco.

I produttori locali aderenti all’evento

- Purificato s.r.l. - Prodotti ittici, Formia (LT) ;
- Pastificio Secondi, Roma (RM);
- Mafalda s.r.l., Fondi (LT);
- Pac Fondi, Fondi (LT);
- Il Sedano Bianco di Sperlonga Igp, Sperlonga (LT);
- Recco Enzo, Formia (LT);
- Azienda agricola Cosmo Di Russo, Gaeta (LT);
- Pasticceria Agresti, Formia (LT);
- Azienda agricola Monti Cecubi, Itri (LT).

PRANZO AL RISTORANTE CHINAPPI DI FORMIA

Dove: Formia (LT), via Anfiteatro

Quando: domenica 6 marzo 2016

Orario: 13.00

Costo: € 38,00 a persona (consigliata la prenotazione)

Organizzazione: Vinicibando e Agroalimentare in rosa

Informazioni: tel. +39 0771.790002

E-mail: info@chinappiformia.it

Sito web: www.chinappiformia.it

[mappress mapid="127"]