Ven 14 Mar, 2025

“Cibo, Cultura, Territorio”: presentato l’evento itinerante Camera di Commercio, Regione Lazio e Cibum Est promuovono eccellenze e territorio

“Cibo, Cultura, Territorio”, un evento itinerante, in programma dal 21 al 23 marzo nella suggestiva Riviera di Ulisse, tra sapori autentici, vini pregiati e le creazioni di chef stellati. La prima edizione della kermesse, realizzata dalla **Camera di Commercio Frosinone Latina** con la **Regione Lazio**, la segreteria organizzativa dell’**Azienda Speciale Informare** ed in collaborazione con l’Associazione **Cibum Est**, è stata presentata oggi, 14 marzo 2025, nel corso di una conferenza stampa tenutasi a Formia, nella

cornice di Villa Maria Teresa.

“Cibo, Cultura, Territorio” celebra il dialogo tra terra e mare attraverso le eccellenze enogastronomiche e turistiche locali, stimolando il legame tra passato e futuro**.** Un viaggio sensoriale tra pranzi e cene stellate con degustazioni, masterclass e laboratori, raccontato in anteprima da coloro che lo hanno reso realtà.

Il Presidente della Camera di Commercio, di SiCamera e Assonautica Italiana, **Giovanni Acampora**, in apertura della conferenza stampa, nel ringraziare la Regione e i sindaci dei Comuni coinvolti, ha dichiarato: “Oggi presentiamo la prima edizione di un’iniziativa che, con la Regione Lazio e Cibum Est, abbiamo voluto itinerante, perché coglie il senso della partecipazione aperta. Formia, Fondi, Gaeta, Itri e Minturno, dove avranno luogo i numerosi eventi in programma, saranno protagoniste di questa kermesse che ha l’obiettivo di alzare l’asticella dell’accoglienza, con una proposta immersiva per il turista. Un lavoro frutto di una visione partecipata, che coincide con il modello che come Camera di Commercio stiamo portando avanti, che è quello di una filiera delle Istituzioni che si allei su azioni condivise a vantaggio del territorio, del mondo delle imprese e della comunità”.

Elena Palazzo, Assessore a Turismo, Ambiente e Sport della Regione Lazio della Regione Lazio, ha dichiarato: “Il rilancio del sud del Lazio e della Riviera di Ulisse passa necessariamente attraverso la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche, fortemente radicate nella nostra cultura. Per questo è importante agire in squadra e in questa ottica di rilancio rientra il protocollo che abbiamo siglato con la Camera di Commercio di Latina e Frosinone. Il sud pontino non è solo un luogo da visitare, ma un'esperienza da vivere. Investire sul turismo esperienziale, così come prevede anche il Piano Triennale del Turismo della Regione Lazio, significa costruire un ponte tra il visitatore e il territorio, trasformando la nostra cultura gastronomica in un elemento attrattivo capace di generare sviluppo economico. Appuntamenti come ‘Cibo, Cultura, Territorio’, ci permettono di valorizzare al massimo le nostre potenzialità facendo di questo territorio un punto di riferimento nel panorama turistico nazionale e mondiale”.

Il Sindaco di Formia**, Gianluca Taddeo,** nel suo intervento ha evidenziato:

“Questo è un percorso che viaggia lungo cinque comuni e dà il via ad un progetto di collaborazione e unità. Si è riusciti a mettere insieme cinque comunità coinvolgendo tutti in questo evento ‘zero’ che, sono certo, darà grandi risultati per il turismo e le attività che attorno ad esso gravitano. La nostra realtà territoriale ha grandi potenzialità e dobbiamo valorizzarle insieme. Collaborare è necessario per lo sviluppo dei nostri territori”.

Vincenzo Di Lucia, Vicepresidente Vicario dell’Azienda Speciale Informare, ha evidenziato: “Cibo, Cultura, Territorio” non è un semplice evento ma il risultato di una sinergia tra enti pubblici e privati finalizzata a promuovere imprese e territori. Un viaggio che restituisce l’identità più autentica dei nostri luoghi e che affianca alle degustazioni visite turistiche. Eventi come questo e come gli altri che stiamo realizzando sono opportunità straordinarie per far conoscere ed apprezzare il territorio e sue eccellenze”.

A concludere i lavori, **Erasmo Marciano** per l’Associazione Cibum Est**:** “È la prima edizione di un evento sul quale puntiamo molto per rafforzare i legami sul territorio. Vogliamo creare un appuntamento annuale fisso e farlo crescere nel tempo coinvolgendo ancor di più le imprese che operano sul territorio perché sia sempre più protagonista a livello nazionale”.

Hanno portato i saluti, evidenziando il rilievo dell’iniziativa, il Presidente dell’Azienda Speciale Informare, **Luigi Niccolini**; il Sindaco di Gaeta, **Cristian Leccese** e il Vicesindaco di Fondi, **Vincenzo Carnevale**.

Viaggio tra arte, cultura ed enogastronomia

Come emerso, “Cibo, Cultura, Territorio” sarà un viaggio alla scoperta anche delle meraviglie delle città protagoniste con visite guidate e passeggiate organizzate.

Protagonisti della rassegna saranno, inoltre, **chef rinomati e stellati**. Si parte venerdì 21 marzo con laboratori, masterclass e tre cene stellate. Una nel ristorante **Waves** di Gaeta, con lo chef **Giulio Terrinoni** che proporrà il suo iconico menu “**Testa, mani, cuore**” in abbinamento ai vini della **cantina biologica De Sanctis** di Frascati (RM); al **Cocò Bistrot** di

Formia, invece, i raffinati piatti dello chef **Simone Nardoni** saranno abbinati ai vini della **cantina Feudi di San Gregorio** (AV); infine, a Fondi, il ristorante **Da Fausto** ospiterà lo chef **Fabio Verrelli D'Amico** con un menù dedicato al "suo" Agro Pontino, in abbinamento ai vini della cantina **Mastroberardino** (AV).

Sabato 22 marzo, sempre a cena, il ristorante **Casa Giò** di Gaeta ospiterà lo chef **Domenico Iavarone** e i vini di **Cincinnato** (LT); tappa anche a Formia, presso il ristorante **Vistamare**, dove lo chef **Angelo Carannante** presenterà i suoi piatti dai sapori mediterranei in abbinamento ai vini di **Villa Matilde Avallone** (CE); a Fondi, spazio alla fantasia dello chef **Andrea Pasqualucci** che porterà la sua cucina costiere nel ristorante **Antica Carrera** con i vini della cantina **Famiglia Cotarella**.

Domenica 23 marzo, la rassegna si concluderà con tre pranzi stellati: a Fondi, al ristorante **Riso Amaro**, con lo chef colombiano **Roy Caceres** e il suo menù "Orme di mare" abbinato ai vini dell'azienda agricola romana **Castel De Paolis**; a **Villa Maria Teresa** di Formia sarà protagonista la cucina dello chef **Gino Pesce** in combo con i vini dell'antica **Masseria Frattasi** (BN); infine, al ristorante **La Cocina di Popolla** di Gaeta il menù "Albore" dello chef **Davide Puleio** incontra i vini della cantina viterbese **Paolo e Noemia D'Amico**.

Masterclass e Laboratori

Venerdì 21 marzo alle 17.00 al ristorante **Verso Giusto** di Fondi si terrà la masterclass sui vini di **Marchesi Antinori**, mentre alla **Residenza Campoli** di Itri saranno protagonisti i vini naturali di **Croci, Cantine Dell'Angelo, Bonavita e Petrillo** in abbinamento ai salumi naturali della macelleria **Scherzerino**; a Formia all'enoteca **Vinum** un viaggio in Franciacorta con le eccellenze di **Cà Del Bosco**; infine, il ristorante **La Cantina di Ciccillo** di Gaeta ospiterà la masterclass sui vini delle Dolomiti della cantina **Valle Isarco**. In contemporanea, a Minturno alla **Locanda Rusticone**, si potranno degustare i vini della cantina umbra **Arnaldo Caprai**; al ristorante **Michele Chinappi** di Formia si terrà una sessione dedicata all'eleganza del Timorasso con i vini di **Claudio Mariotto**, infine a Fondi, al ristorante **Via Vai** Café Bistrot, la masterclass dedicata

a **Bellavista Franciacorta**.

Sabato 22 marzo alle 17.00, al ristorante **Scirocco** Bistrot di Gaeta, si terrà un approfondimento sui vini in anfora delle aziende vitivinicole **Marco Carpineti, Cos, Falcone e Gravner;** alla **Residenza Campoli** di Itri, spazio ai vini della cantina siciliana **Alessandro di Camporeale** e ai prodotti della Macelleria Scherzerino; alla **Locanda Ercole** di Fondi, la verticale sul Brunello di Montalcino con i vini **Col D'Orcia; all'Antica Pizzeria Ciro** di Gaeta, masterclass sul binomio tra Trento DOC e pizza, con i vini di **Cesarini Sforza;** infine a Formia al **Gran Café**, l'esclusiva degustazione di **Champagne Billecart-Salmon**.

Nel programma rassegna anche due laboratori: venerdì 21 **laboratorio di mozzarella del caseificio Santa Lucia** al **Pizzificio** di Formia, in abbinamento ai vini della **Cantina Sant'Andrea**; sabato 22 al Cocò Bistrot di Formia, il **laboratorio di cioccolato** artigianale del maestro cioccolataio **Gennaro Bottone** in abbinamento al rum **327 Double Aged XO**.

Galleria immagini

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Ven 14 Mar, 2025

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate