

Alice

Cucina

AGOSTO 2014 - € 4,50

DANIELE PERSEGANI

PANZEROTTI UNO TIRA L'ALTRO

103
RICETTE
18 SCUOLE
DI CUCINA

Ferragosto con
PARMIGIANE
TIMBALLI DI PASTA
RAGÙ NAPOLETANO
POLLO AI PEPERONI

Speciale estate
PRANZO IN SPIAGGIA
SPIEDINI PER TUTTI I GUSTI
ANGURIA CHE GODURIA

Dolci
TORTE SOFFICI ALLA FRUTTA
COCCO-CIOCCO ÉCLAIR

€ 4,50

ISSN 9772035103001

40008 >



9 772035 103001

BE € 7,50 - LUX € 7,20 - PTE/CONT. € 7,50 - CH CT 11,00 CHF

Ristoro *M*ARINARO

TRA LE SPIAGGE DI DUNE DI SABAUDIA E L'ANTICO BORGO DI SPERLONGA, TRA LA RIGOGLIOSA NATURA DEL PARCO DEL CIRCEO, LE VESTIGIA DEL MONDO ANTICO E I PORTI PESCOSI, I SAPORI DELL'AGRO PONTINO STUZZICANO APPETITO E FANTASIA E CONQUISTANO SENSI E SENTIMENTI. VI AIUTIAMO A SCOPRIRLI, SEGUENDO UN PERCORSO DI ECCELLENZE E PRODOTTI TIPICI DI MARE E DI TERRA

testi e foto di MASSIMILIANO RELLA



I sapori dell'Agro Pontino stuzzicano appetito e fantasia già alle porte di Latina, oggi ingresso di un litorale ricco di ridenti località di villeggiatura, ma un tempo zona paludosa bonificata da colonie di veneti e friulani durante il fascismo. Su questi lidi, già in epoca Romana, venivano a rilassarsi i vip di allora: Cicerone scelse Formia per il suo buen retiro – e noi l'abbiamo seguito per un ristoro marinaro al ristorante Chinappi – mentre l'imperatore Tiberio si fece costruire una villa sulla spiaggia di Sperlonga, i cui resti fanno parte del Museo Archeologico Nazionale. A pochi minuti dalla spiaggia, possiamo fare un'altra tappa golosa Da Fausto, ristorante con belvedere e piatti di pesce rivisitati con fantasia. Il "mare a tavola" ci attende inoltre sulla strada per il Tempio di Giove Anxur, sul punto più alto e panoramico di Terracina. Un po' a valle, davanti al vecchio ospedale – bella

struttura scandalosamente abbandonata – c'è la terrazza di un altro big della cucina marinara del litorale Pontino, il ristorante Il Granchio. Il turismo moderno ha portato ricchezza ma anche servizi ricettivi di medio livello, tanto i grandi numeri sono assicurati. Siamo tra Roma e Napoli... Il nostro, però, è un itinerario di eccellenze. Andiamole cercare.

Prima tappa **Anzio**, ultimo lembo della provincia di Roma. La città di Caligola e Nerone, nota per lo sbarco alleato della seconda guerra mondiale, è il punto di partenza per le isole pontine e il principale **mercato ittico** del Lazio. Nel grazioso centro storico ecco un assaggio del viaggio che ci aspetta: l'Enoteca Del Gatto, tra le più rifornite d'Italia, ci stordisce con 3.600 etichette di vini regionali e internazionali e un'invitante varietà di ghiottonerie. Scendendo a sud lungo la statale Ponti-

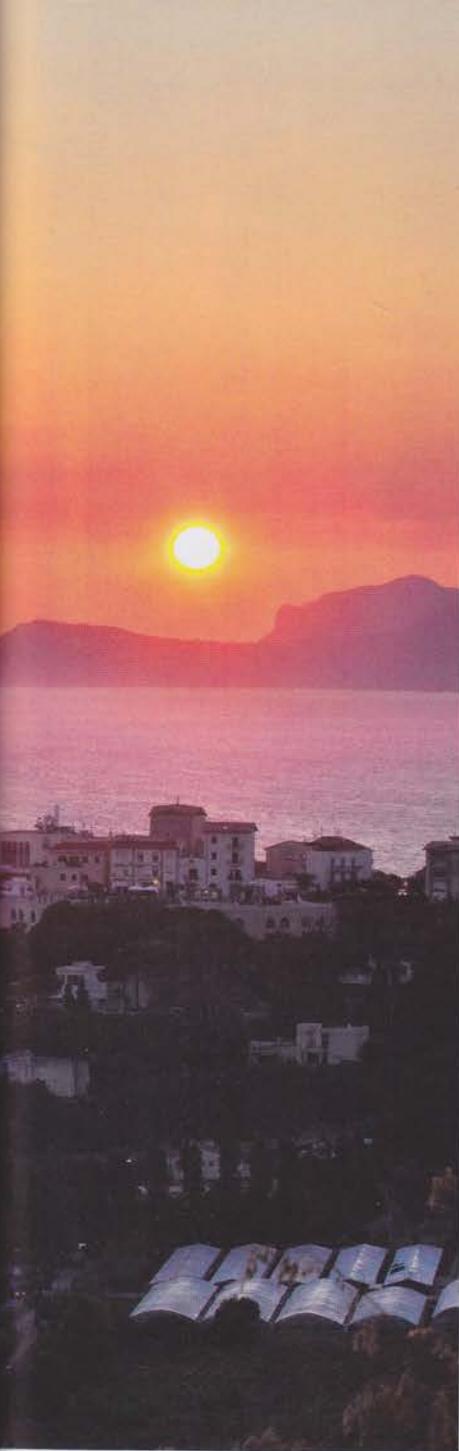


Foto e styling di Elisa Andreini

Spaghetti ai frutti di mare e bottarga

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti; 200 g di vongole già spurgate; 200 g di telline già spurgate
200 g di tartufi già spurgati; 200 g di cozze già pulite; 10-15 pomodorini pizzutelli
60 g di bottarga di muggine; 1 ciuffo di prezzemolo; 1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva; sale



1. Sperlonga al tramonto. Sullo sfondo la penisola del Circeo e il promontorio di Terracina.

Preparazione

1. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio, unite tutti i frutti di mare, inco-perchiate e fate aprire a fuoco vivace. Poco prima di levare dal fuoco, profumate con un po' di prezzemolo tritato. Poi levate, sgu-sciate metà dei molluschi dalle conchiglie, filtrate il liquido di cottura e tenete da parte.

2. Scaldate un filo di olio in un'altra pa-della. Aggiungete i pomodorini, tagliati a spicchi, e lasciate insaporire per qual-che minuto.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolatela bene al dente e trasferitela nella padella con i pomodorini.

4. Aggiungete qualche cucchiaino del li-quido filtrato dei molluschi, grattugiate ab-bondante bottarga di muggine e portate a cottura gli spaghetti, bagnando se necessa-rio con un po' della loro acqua di cottura. Unite tutti i molluschi, profumate con un po' di prezzemolo tritato, mescolate e servite.



Pizza al pecorino di Chinappi

Ingredienti (per 4 pizze)

per l'impasto: **1 kg di farina 00; 2 g di lievito
500 cl di acqua fredda; 20 g di sale
25 cl di olio extravergine di oliva**

per la farcitura: **800 g di pomodori pelati
10 g di origano dei Monti Aurunci
100 g di pecorino romano; 1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva; sale**

Preparazione

Per l'impasto: sciogliete il lievito nell'acqua fredda, aggiungete l'olio e la farina, e amalgamate il tutto per circa 10 minuti; unite il sale a piccole dosi e impastate per altri 5 minuti. Fate riposare l'impasto per 10 minuti, ricavate tanti pesetti da 250 g l'uno e trasferite in frigorifero per circa 24 ore. Stendete i pesetti di impasto e distribuite sopra i pelati, schiacciati e conditi con sale e origano. Aggiungete un filo di olio e un puntina di aglio, e infornate a 280-300 °C per circa 5 minuti. Sfornate, cospargete con il pecorino grattugiato e servite.



2

na in 30 minuti siamo nell'agro di **Sabaudia** – famose le sue dune! – per provare i vini di cantina Sant'Andrea, dove arriviamo costeggiando il **Parco Nazionale del Circeo**, area ricca di lecci, ginepri, pini e macchia mediterranea. In lontananza si intravede la penisola dove Ulisse fece tappa durante l'*Odissea*. Sosta per niente gastronomica, la sua: saltando il banchetto della maga Circe l'eroe di Omero evitò di trasformarsi in un maiale (*Odissea, libri X, XI e XII*). Rispolverate le deboli reminiscenze scolastiche andiamo a degustare qualche calice di **Doc Circeo** e **Moscato di Terracina** da Gabriele e Andrea Pandolfo, padre e figlio, nella realtà enologica più interessante del basso Lazio, Cantina Sant'Andrea.

Da qui con una breve deviazione possiamo fare scorta di un ottimo **olio extravergine d'oliva** nel paese di **Sonnino**, tra i migliori d'Italia. La regina del territorio è l'*Itrana*, meglio conosciuta come oliva di Gaeta, dal nome del porto in cui venivano imbarcate le merci. Di gran personalità i fruttati delicati e intensi dei frantoi di Alfredo Cetrone e di Impero Maggiarra.

Lasciato il mondo dell'*Itrana* rientriamo nei miti pagani: il tempio di Giove Anxur, dedicato a Giove fanciullo, ci attende quieto

2. Michele Chinappi, titolare del ristorante Chinappi di Formia. 3. Uno dei cavalli di battaglia del ristorante: il gran Piatto di Crudo.



3



4



5

Vini pontini

Cantina Sant'Andrea produce etichette di Doc Circeo, rossi, un rosato, bianchi fermi e frizzanti, oltre al 90% di tutto il Moscato di Terracina Doc, nelle tipologie secco, amabile, passito. L'azienda della famiglia Pandolfo è anche l'unica a fare il Moscato di Terracina spumante, sia brut sia dolce. I vitigni autoctoni sono i protagonisti della piccola cantina Terra delle Ginestre, cooperativa di Spigno Saturnia, vicino Formia, che fa bianchi da uve bellone (ciciniello) e moscato di Terracina; e rossi da abuoto, sia in purezza che in assemblaggio con uva viperata. Molte etichette della provincia di Latina le possiamo provare anche con una sosta ad Anzio, alle porte dell'agropontino, all'Enoteca Del Gatto. Buoni calici, infine, al ristorante e winebar trasparenze DiVino, a Gaeta vecchia. In abbinamento piatti di pesce in un locale dal design moderno con scaffalature in tricromia.

4. La spiaggia di Torre Paola, tra il promontorio del Circeo e le dune di Sabaudia. 5. Affreschi murali sulle battaglie contro i saraceni in un vicolo di Sperlonga. 6. La Montagna Spaccata, Gaeta. 7. Il Tempio di Giove Anxur sul monte Sant'Angelo, Terracina.

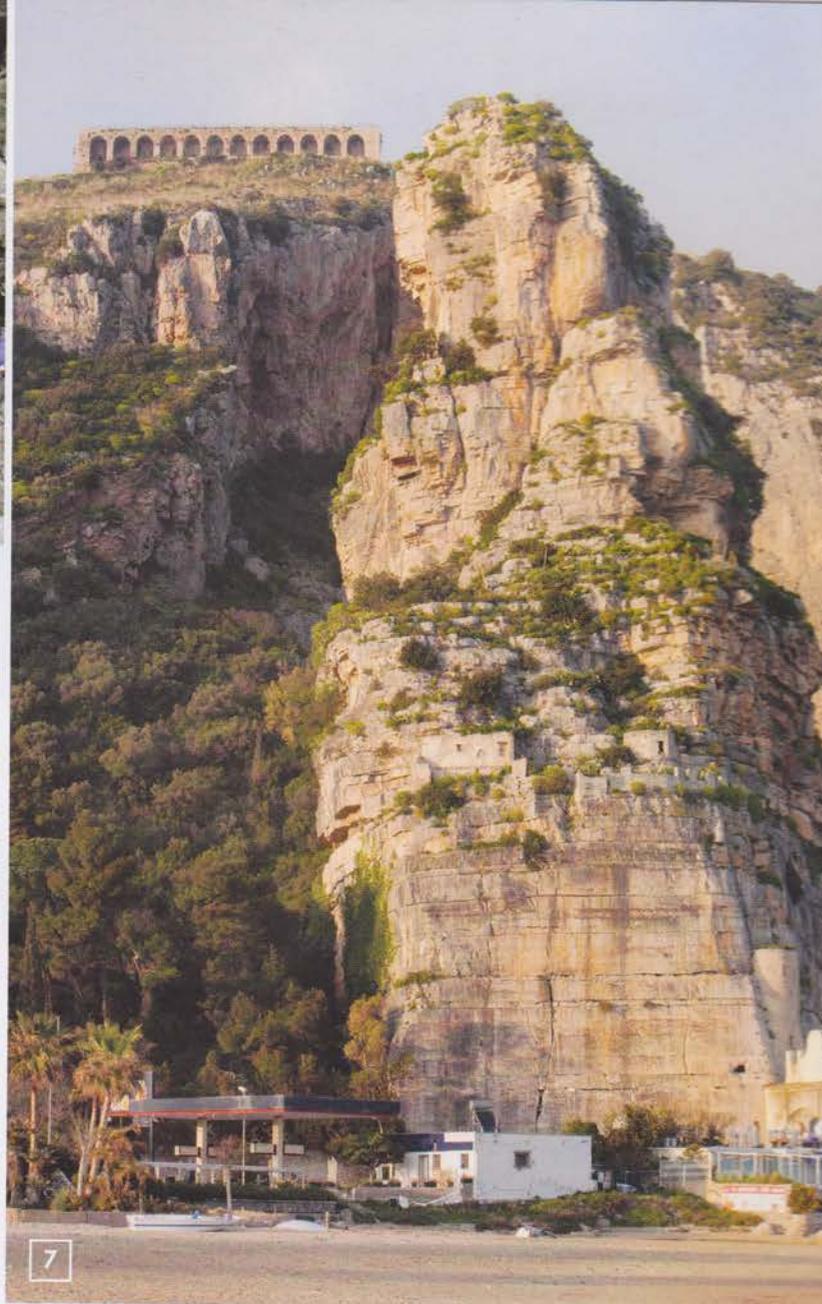


Vedere

A Terracina il Tempio di Giove Anxur, dedicato a Giove fanciullo, del II-I sec. a.C., sovrasta il panoramico monte Sant'Angelo, nel Parco dei Monti Ausoni, quasi a picco sul mare (via Leopardi Area Chezzi, biglietto 7 euro, www.parcoausoni.it). È di epoca medioevale il maestoso Castello Baronale di Fondi, datato 1319, stesso anno in cui fu rimaneggiata la cinta muraria. Nel 1378 ospitò l'elezione dell'antipapa Clemente VII, da cui l'appellativo di "città di Satana". Appartenne poi ai Colonna e ai Gonzaga. Sperlonga, pittoresco borgo marinaro, ospita il Museo Archeologico Nazionale con importanti reperti ellenistico-romani e le Grotte di Tiberio (via Flacca km 16,600, tel. 0771 548028, chiuso lun, orari 8,30-19, biglietto 4 euro). A Gaeta visitiamo la grande fenditura della Montagna Spaccata e la singolare impronta nella roccia della mano del turco: formata secondo leggenda quando un marinaio turco miscredente si appoggiò alla parete. In fondo alla lunga scalinata la grotta del turco (9-19; biglietto 1 euro, tel. 0771 462068). Ultima tappa Itri per il Museo del Brigantaggio, uno dei tre in Italia dedicati al fenomeno post-unitario. Biglietto 3 euro (corso Appio Claudio 268, tel. 0771 721061 www.museobrigantaggio.it).

e misterioso sul **monte Sant'Angelo**, a 227 metri sul mare. Fantastico il colpo d'occhio su Terracina, distesa ai nostri piedi fino al Circeo. Ridiscesi dall'olimpico, ci addentriamo nella zona del porto, concorrente di Anzio per qualità e varietà ittica. Che possiamo gustare – e comprare – alla **Cooperativa Pescatori di Terracina**, originale pescheria con friggitoria e cucina. Ma per una cena comoda e degna di rispetto c'è il ristorante **Il Granchio**. Tra i piatti della chef Daniela Onorato una delicata zuppa di **sedano bianco di Sperlonga** ai sapori di mandorla con gamberi, mazzancolle e seppie al naturale e un pittoresco *bonbon* nero ripieno di burro e alici con scorfano al vapore e perle di salmone Balik. Amen.

Ma senza esagerare: a 10 minuti ci attende la **salsiccia di Monte San Biagio**, prodotto simbolo del silenzioso borgo medievale che prima dell'Unità d'Italia segnava il confine tra Stato Pontificio e Regno delle Due Sicilie. Oggi invece cerca di scalare la classifica delle salsicce nazionali. Diffidate dalle



imitazioni: quella autentica si fa con le parti nobili del maiale, tagliate a coltello a grana grossa. Per la spesa segnatevi pure la Macelleria dal Monticellano, il norcino è Vincenzo Raso.

Da Monte San Biagio a **Fondi** il viaggio è breve. La cittadina con il **mercato ortofrutticolo** più grande d'Italia, il Mof, merita una visita anche per il bel centro storico, il Castello Baronale e una tra le migliori **mozzarelle di bufala dell'agropontino**, quelle dei caseifici Paoletta e Casabianca.

Altri 8 km lungo la Flacca (occhio agli autovelox, l'estate fanno cassa) ci portano infine nella bomboniera del litorale: **Sperlonga**, borgo marinaro tra i più belli d'Italia. Casette tinteggiate di calce, vicoli stretti, saliscendi, belvedere e un gioiello di piazzetta tutta tavolini e bar. Possiamo fare la tintarella, un tuffo in acque bandiera blu e visitare il Museo Archeologico; pezzo forte della collezione il gruppo marmoreo di *Ulisse che acceca Polifemo*. Per la sosta gastronomica, invece, ci accomodiamo ai



Tiella e vaccarielli

La Tiella di Gaeta è una focaccia ripiena di pesce o verdure che prende il nome dal recipiente di cottura. Era il pasto dei marinai, capace di conservarsi 3-4 giorni. La sfoglia è resa più friabile da un'aggiunta nell'impasto di extravergine d'oliva. Per il ripieno la più diffusa è con polpo, pomodoro, prezzemolo, aglio, olio e peperoncino. L'Antico Forno Giordano prepara la Tiella artigianalmente dal 1890. Per i peccati di gola a Formia c'è la Pasticceria Troiano, che ci delizia con babà e sfogliatelle e altre specialità come il Vaccariello, di farina di mais, olive di Gaeta, acciughe, peperoncino e alloro. A San Felice Circeo c'è invece la Casa del Dolce delle famiglie Di Gregorio e Pagani, originari di Priverno, che realizzano dolci freschi, biscetteria secca, bomboloni, cornetti... Tra le specialità le delizie al limone e le crostatine di visciole.



8. La tiella di Gaeta, tipica focaccia ripiena della zona. 9. La tartare di tonno con fragole, menta e aceto di lampone del ristorante Da Fausto, Sperlonga. 10. La zuppa di sedano bianco con gamberi, mazzancolle e seppie del ristorante Il Granchio, Terracina. 11. La treccia di bufala del Caseificio Casabianca, Fondi. 12. Impero Maggiarra, produttore di olive ed extravergine a Sonnino. 13. La preparazione della macelleria Dal Monticellano della famosa salsiccia di Monte San Biagio.

tavoli di **Fausto Ferrante**, chef apprezzato per i suoi crudi e la cucina di mare rivisitata. Tra le portate un'ottima caprese di mare (pomodoro ciliegino, spada affumicato in casa e mozzarella di bufala), la saporita carbonara di mare e una *tartare* di tonno, fragola, menta e aceto di lampone. Scusate se è poco. Dopo curve, gallerie, scorci panoramici e insenature (la torre

di Capovento, la piana di Sant'Agostino, le spiagge delle Scissure, dell'Arenauta e dei *Trecento Scalini*, qui scendete leggeri leggeri ...) arriviamo nella bella **Gaeta**, ultima roccaforte Borbonica dell'Italia pre-unitaria. Il massiccio che sovrasta la cittadina è la montagna spaccata, così detta per le grandi fenditure nella roccia forse eseguite dai Romani per creare un passaggio



11

Salsiccia, mozzarella e provolone

La mozzarella di bufala Campana Dop, formaggio fresco a pasta filata da latte di bufala di allevamenti locali, è una specialità prodotta anche nel basso Lazio. Diversi i formati: averzana, bocconcini, nodini, trecce e treccione. Nella campagna di Fondi due validi indirizzi: i caseifici Paoletta e Casabianca (fa anche un'ottima ricotta). Pensavate che il provolone fosse una specialità di altre terre? Pensavate bene, però Enzo Recco, commerciante di alimentari e affinatore di formaggi si è "inventato" il provolone di Recco. I provoloni sono acquistati a Piacenza e da lui stesso affinati a temperatura e umidità costanti a Formia: minimo 24 mesi, massimo 6-7 anni per forme dai 33 ai 50 kg. Più è invecchiato più il provolone ingiallisce, diventando piccante, granuloso e complesso. Da provare. La salsiccia di Monte San Biagio si fa con l'intero suino, incluse le parti nobili come prosciutto, lombo, capocollo, spalla e pancetta, lavorate a grana grossa a punta di coltello e insaporite con sale, coriandolo, peperoncino sia piccante che dolce. La proviamo alla Macelleria dal Monticellano. A Itri, invece, ottimi salumi da Scherzerino, senza conservanti, solo spezie e sale integrale di Nubbia (Trapani). Ben 18 prodotti tra prosciutti, culatte, fiocco, pancetta, capocollo e salame al coriandolo a grana grossa.



12



13

Itrana extravergine

Il nuovo oliveto sperimentale del frantoio di Alfredo Cetrone, a Sonnino, conta 3mila piante di 25 cloni di Itrana, frutto di una ricerca su questa cultivar condotta nell'areale tra Sermoneta e Itri. L'altra novità di Cetrone è il moderno frantoio per la gramolazione della pasta d'olive in assenza d'aria, evitando l'ossidazione e l'evapotraspirazione del prodotto, che così mantiene aromi e profumi. L'oliva Itrana è di casa anche nell'azienda biologica Impero Maggiarra, dell'omonimo produttore che fa un extravergine di fruttato leggero-medio, gusto delicato con sottili note amare e un finale delicatamente piccante.

stradale carrozzabile. Leggenda vuole, invece, che si sarebbero aperte con la crocifissione di Cristo. Ridiscesi nella cittadina ci attende un altro peccato di gola, la **tiella di Gaeta**, antico pasto dei pescatori e gustosa focaccia dai vari ripieni, di pesce e verdure. Da acquolina in bocca la tiella dell'Antico Forno Giordano, nei vicoli del centro.

Siamo vicini al confine con la Campania quando entriamo a **Formia**, località di mare dove nel 43 a.C. fu ucciso Cicerone dai sicari spediti da Antonio. Un mausoleo e un evento culturale, *Le Notti di Cicerone* (a settembre), ci ricordano il grande filosofo e politico romano, a cui è intitolata anche la linea di qualità del pastificio Paone. Una buona pasta che ci aspetta fumante fumante nel ristorante della famiglia **Chinappi**, indirizzo gettonatissimo del litorale Pontino e nostra firma di Alice Cucina. Lasciatevi consigliare dal sommelier Michele Chinappi, che insieme a Domenico Paone ha realizzato una guida di primi a base di pesce, come i rigatoni Cicerone con calamaretti e pomodorino, o gli spaghetti frutti di mare e bottarga, che noi ordiniamo dopo uno spettacolare *Gran Crudo Chinappi*. Il pesce è fornito in esclusiva da un parente pescatore. La cenetta nell'agrumeto vale il viaggio e non dimenticate di assaggiare anche una pizza, ottima la Margherita con acciughe salate di Gaeta, olive Itrane e fiordilatte Pontino, insuperabile la pizza al pecorino (vedi ricette). Ma lasciamoci un angolino libero per il dolce perché a Formia c'è anche **Troiano, pasticceria** da quinto peccato capitale. Come resistere alle tentazioni del pasticciere Alfonso? Battaglia persa davanti a **sfogliatelle** e **aragostine**, leggere nonostante le apparenze. Bandiera bianca: "Viva Viva l'Agro Pontino".



14



15

14. La celebre salsiccia di Monte San Biagio, emblema gastronomico del territorio. 15. Piazza Vittorio Veneto nel borgo di San Felice Circeo.

MANGIARE

CHINAPPI

Conduzione familiare, pesce fresco, qualità sovrappina. Conto 50 euro, vini esclusi.

Via Anfiteatro 8, Formia (Lt)
tel. 0771 790002;
www.chinappiformia.it

DA FAUSTO

Buon indirizzo per il pesce, anche crudo. Menu degustazione 50 euro, conto 45 euro vini esclusi. Viale Romita Primo 19 Sperlonga (Lt); tel. 0771 548576; www.dafausto.it

ENOTECA DEL GATTO

Ricca selezione di vini, distillati, birre artigianali. Aperitivi con golosità artigianali. Conto 30 euro, vini esclusi.

Via Mazzini 9, Anzio (Rm);
tel. 06 9846269; www.enotecadelgatto.it

HOSTARIA DELLA PIAZZETTA

Cucina di territorio stagionale, pasta e dolci fatti in casa. Conto 25 euro, vini esclusi.

Via Latina 13, Monte San Biagio (Lt); tel. 0771 566793

IL GRANCHIO

Nel locale di Luca Ciamberlano

e della chef Daniela Onorato cucina dagli accenti creativi. Conto 90 euro. Via San Francesco Nuovo 80; tel. 0773 709696; www.ristoranteilgranchio.it



IL FUNGHETTO

Pesce del litorale nelle ricette dello chef Michele Lombardi. Conto 50 euro.

Via Litoranea 11412 Borgo Sabotino (Lt); tel. 0773 208009; www.ilfunghettoristorante.it

RISO AMARO

Il giovane chef Maurizio de Filippis è tornato nella sua cittadina dopo esperienze in Italia e all'estero. Conto 50 euro. Via XXIV Maggio 17, Fondi (Lt); tel. 0771

523655; www.ristoranterisoamaro.it

TRASPARENZE DIVINO

Risto-winebar con cucina rivisitata. Conto 50 euro, vini esclusi. Piazza Conca 20 Gaeta (Lt); tel. 0771 460103
www.trasparenzedivino.it

DORMIRE

GRAND HOTEL LE ROCCE,

L'architettura moresca del 4 stelle si affaccia sulla spiaggia dei 300 scalini. Via Flacca km 23,300; loc. San Vito, Gaeta (Lt); tel. 0771 740985
www.lerocce.com

MBLÒ

Pernottamento e prima colazione in un fabbricato medioevale in centro storico. Mobili rustici e confort moderni. Corso Appio Claudio 11; Fondi (Lt); tel. 0771 502385; www.mblo.it

AGRITURISMO VILLA PRATO

Casale nel verde a 600 metri dal mare e a 1 km dal borgo. Colazione in veranda con dolci fatti in casa. Via Prato 192, Sperlonga (Lt) tel. 0771 549770
www.agriturismovillaprato.it

GIARDINO DEGLI ULIVI

Pensione di gusto vintage, vista spettacolare, colazione in un rigoglioso giardino. Via XXI Maggio 13, San Felice Circeo (Lt); tel. 0773 548034
www.giardinodegliulivi.eu



IL FARO

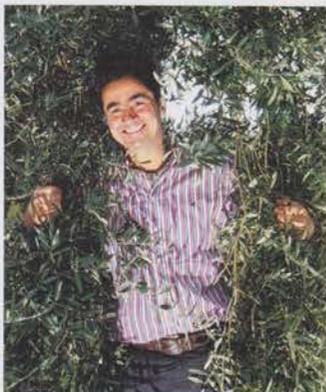
Boutique hotel con stanze vista mare e due suite in attico, lettini e discesa a mare sugli scogli, cocktail bar e ristorante panoramico Piazza A. Valente 3, San Felice Circeo (Lt); tel. 0773 548909; www.ilfarohotel.it



CANTINE E FRANTOI

CETRONE

Oli extravergini di qualità da monocultivar Itrana. Visite e vendita diretta. **Via Cornarolo 4, Sonnino (Lt)**
tel. 0773 949008
www.cetrone.it



IMPERO MAGGIARRA

Azienda biologica di extravergine d'oliva, olive di Gaeta da mensa e conserve alimentari. Vendita diretta.
Via C.V. Pellegrini 10, Sonnino (Lt); tel. 0773 98019
www.imperomaggiarra.it

TERRA DELLE GINESTRE

Piccola cantina di un'azienda cooperativa che produce da vitigni autoctoni. Visite e degustazioni su prenotazione.
Via SS 630 Ausonia 59 Spigno Saturnia (Lt)
tel. 0771 700297
www.terradelleginestre.it



CANTINA SANT'ANDREA

Vini Doc Circeo e Doc Moscato di Terracina. Possibilità di degustazioni e visite.
Strada del Renibbio 1720 Borgo Vodice (Lt); tel. 0773 755028; www.cantinasantandrea.it

GASTRONOMIA

ALIMENTARI RECCO

Il negozio di un affinatore di provolone e altri formaggi.
Piazza G. Marconi 13, Formia (Lt); tel. 0771 22423



CASABIANCA

Deliziose mozzarelle dop e un'ottima ricotta. **Via Sant'Anastasia km 2; loc. Selvavetere, Fondi (Lt); tel. 0771 556203; www.caseariacasabianca.it**

COOPERATIVA PESCATORI TERRACINA

Pesce fresco e piatti cucinati sul posto, anche da asporto. **Via Lungolinea Pio Sesto I, Terracina (Lt); tel. 0773 725905**

PAOLELLA

Ottime mozzarelle di bufala campana, trecce, bocconcini e ricotte fresche.
Via Pantanello, Fondi (Lt); tel. 0771 511528; www.caseificiopaolella.com

ANTICO FORNO GIORDANO
Il fornaio Enrico Giordano sforna

una tiella di Gaeta speciale. Anche pane e biscotti.

Via Indipendenza 39 Gaeta (Lt); tel. 0771 460603



LA CASA DEL DOLCE

Biscotti secchi, torte, semifreddi e pane fatto in casa.
Via Sabaudia 103, loc. La Cona, San Felice Circeo (Lt)
tel. 0773 548160
www.casadeldolcecirceo.it



NORCINERIA DAL MONTICELLANO

Salsiccia di Monte San Biagio, pancette, guanciali e insaccati di gran qualità.
Via Roma 67 Monte San Biagio (Lt); tel. 0771 567237

TROIANO PASTICCERIA
Specialità della tradizione partenopea, come zeppole e babà, ma anche pasticceria internazionale.

Via Vitruvio 76, Formia (Lt)
tel. 0771 790292
www.pasticceriatroiano.it



PASTIFICIO PAONE

Paste artigianali, di sole semole di grani selezionati del centro-meridione. **Via Provinciale Ausonia km 29.800, Formia (Lt); tel. 0771 73891**
www.pastapaone.it



SCHERZERINO

Carni della macelleria, una linea di salumi e insaccati di qualità e altre ghiottonerie.
Via V. Emanuele II, Itri (Lt)
tel. 0771 727140
www.scherzerino.it

