



REGIONE  
LAZIO



CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA



AZIENDA SPECIALE  
CAMERA DI COMMERCIO PR - LT  
**informare**  
internazionalizzazione formazione economia del mare

**CIBUM EST**

ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE

# Cibo Cultura Territorio

21-23  
MARZO  
2025

41°15'22"

13°36'31"



*Il **cibo** è specchio e memoria delle **diverse culture** che caratterizzano il nostro Paese e, oggi, è sempre più sentito il bisogno di **recuperare le tradizioni**, parte integrante del nostro **patrimonio culturale**.*

*La sensibilità verso la **riscoperta dei sapori**, delle **eccellenze enogastronomiche** e delle tradizioni legate al **territorio**, si fondono con la voglia di scoperta e di commistione, un nuovo “melting pot” teso a costruire un'identità gastronomica condivisa e più forte.*

*È da queste suggestioni che nasce un viaggio tra **cibo, cultura e territorio** con l'intento di promuovere i prodotti tipici del territorio ed una maggiore sensibilità verso il “buon mangiare”.*



## Un territorio ricco di storia

Unisciti a noi per un'affascinante visita guidata alla scoperta di **Gaeta**, città di storia millenaria e suggestioni senza tempo.

Un viaggio tra arte, cultura e panorami mozzafiato. Visiteremo la splendida **Chiesa dell'Annunziata**, il **Castello Angioino-Aragonese** e poi la **Cattedrale di Gaeta**, con il suo elegante campanile romanico.

Infine, ci perderemo tra i pittoreschi vicoletti del centro storico, dove ogni angolo racconta storie di marinai, nobili e viaggiatori.

Un'esperienza imperdibile di circa 3 ore per vivere il fascino autentico di Gaeta!

Un'affascinante passeggiata nel cuore di **Formia**, tra vicoli intrisi di storia e antiche meraviglie nascoste.

Esploreremo il **borgo storico**, tra scorci suggestivi e racconti di un passato millenario. Sarà possibile visitare (previa prenotazione almeno un giorno prima) il **Cisternone Romano**, un'imponente cisterna urbana risalente al I **secolo a.C.**

Lasciati conquistare dal fascino senza tempo di Formia e vieni a scoprire i suoi segreti con noi!

Scopri con noi le meraviglie di **Fondi**, città dal fascino senza tempo, dove storia, cultura e spiritualità si intrecciano in un percorso tutto da vivere.

Visiteremo la suggestiva **Chiesa di San Pietro Apostolo** e la splendida **Chiesa di Santa Maria Assunta**, custodi di arte e devozione secolari.

Proseguiremo con una passeggiata tra i vicoli del **centro storico** fino a giungere nel cuore della **Giudea**, l'antico quartiere ebraico, uno dei meglio conservati del Lazio.

Un'esperienza imperdibile per immergersi nella storia di Fondi!

Per informazioni e prenotazioni **Centro Guide Turistiche Pina Agostini 3468764792**



## ***i laboratori***

### **venerdì 21 marzo 2025**

ore 17

#### **Pizzificio | FORMIA**

Via Cristoforo Colombo, 13

##### ***La Mozzarella***

*Grazie alle sapienti mani del Mastro Casaro di Fattoria Santa Lucia assisteremo alle fasi di Filatura, Mozzatura e Salatura della Mozzarella Di Bufala.*

*A seguire degustazione di Mozzarella e Formaggi dell'azienda abbinati ad un vino del Territorio.*

Cantina | **Cantina Sant'Andrea**  
- 253 Vermentino

*Fattoria Santa Lucia nasce nel 1989 dalla passione e dall'esperienza di Salvatore Griffo che decise finalmente di realizzare il suo sogno.*

*Nasce così la struttura ancora presente a Sessa Aurunca, stabilimento strutturato con moderne attrezzature, supportato dalla decennale esperienza dei maestri casari che producono mozzarella di bufala seguendo le tradizioni artigianali.*



## ***le masterclass***

### **venerdì 21 marzo 2025**

ore 17

#### **Verso Giusto | FONDI**

Via degli Osci, 5A

##### ***La Toscana di Marchesi Antinori*** **Marchesi Antinori**

- Rosso di Montalcino Pian delle Vigne 2023
- Chianti Classico Riserva Villa Antinori 2022
- Nobile di Montepulciano La Braccasca 2022
- Botrosecco Le Mortelle 2022

docente **Tito Marotta**

*La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri.*

*In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, Famiglia Antinori ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.*

*In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.*

#### **Residenza Campoli | ITRI**

Via Campoli

##### ***Uomo, la vigna e l'Uva*** **Vini Naturali**

- Campedello sur Lie | Croci
- Miniere Greco di Tufo 2022 | Cantine Dell'Angelo
- Terre Siciliane Rosato 2023 | Bonavita
- Taurasi 2013 | Petrillo

docente **Fabrizio Mannocchi**

*Per chi vuole capire cosa siano i Vini Naturali, racconteremo la storia di questi 4 vini dalla vigna alla bottiglia.*

*In abbinamento i Salumi Naturali della Macelleria Scherzerino.*



## *le masterclass*

### **venerdì 21 marzo 2025**

ore 17

**Vinum | FORMIA**  
Via Vitruvio, 183

#### *Viaggio in Franciacorta* **Ca' del Bosco**

- Vintage Collection Extra Brut 2019
- Vintage Collection Extra Brut 2018
- Vintage Collection Saten 2019
- Vintage Collection Saten 2018

docente **Fabiana Bottan**

*La storia inizia quando Annamaria Clementi Zanella, madre di Maurizio, acquista "Ca' del Bosco", una piccola casa in collina ad Erbusco, due ettari di proprietà immersi in un fitto bosco di querce e castagni. Da sempre è la fonte di ispirazione del figlio Maurizio.*

*Quella che era una casa immersa in un bosco di castagni, si è trasformata in una delle più moderne e avanzate cantine d'Italia. Da allora un unico principio definisce l'essenza di Ca' del Bosco: la ricerca dell'eccellenza.*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.

**La Cantina di Ciccillo**  
GAETA | Vico Gaetani, 22

#### *I vini delle Dolomiti* **Valle Isarco**

- Kerner Aristos '23
- Riesling Aristos '22
- Gewurztraminer Aristos '23
- Pinot Nero Aristos '22

docente **Simona Simoni**

*Come Cantina Cooperativa crediamo fortemente nel valore dell'unione dei piccoli viticoltori con l'obiettivo di favorire anche nelle generazioni future quel legame indissolubile che esiste da secoli in Valle Isarco tra la gente e questo territorio estremo dove nascono i nostri vini eroici. I nostri vini bianchi sono tra i più ricercati in Alto Adige, grazie all'eccellente qualità delle uve e all'accurata lavorazione.*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.

**Locanda Rusticone**  
MINTURNO | Via Appia, 735

#### *Non solo Sagrantino* **Arnaldo Caprai**

- Plus Noir Rose Metodo Classico
- Greccato 2023
- Vigna Flaminia Montefalco Rosso 2021
- Valdimaggio Sagrantino 2020

docente **Adelaide Mallozzi**

*La nostra storia inizia nel 1971, quando Arnaldo Capra acquista quarantadue ettari a Montefalco, nella Tenuta Val Di Maggio, per realizzare il sogno di condurre un'azienda agricola per la produzione di vino. Determinato a valorizzare le enormi potenzialità del vitigno autoctono Sagrantino, progressivamente annette alla tenuta i migliori terreni adiacenti. Nel 1986 l'arrivo del figlio Marco Caprai alla conduzione dell'Azienda segna il punto di svolta nella storia vitivinicola del territorio.*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.



## le masterclass

venerdì 21 marzo 2025

ore 17

**Michele Chinappi** | FORMIA  
Via Abate Tosti

### *L'eleganza del Timorasso sfida il tempo*

**Claudio Mariotto**

- Colli Tortonesi Derthona "Cavallina 2021"
- Colli Tortonesi Derthona "Pitasso 2021"
- Colli Tortonesi Derthona "Pitasso 2018"
- Colli Tortonesi Derthona "Cavallina 2017"

docente **Sara Tosti**

*L'azienda è costituita da 54 ettari coltivati a vigneto tra Vho e il Comune di Sarezzano, ad un'altitudine compresa tra 250 e 300 m s.l.m.*

*L'azienda è stata fondata nel 1921 dal bisnonno Bepi, portata avanti dal nonno Salvatore e dal padre Oreste.*

*Claudio Mariotto all'inizio degli anni '90 insieme ad altri pochi vignaioli locali, credette in una vite autoctona ormai abbandonata come il Timorasso per produrre un grande vino bianco piemontese da invecchiamento.*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.

**Via Vai** | FONDI  
Corso Italia, 61

### *Viaggio in Franciacorta Bellavista*

- Alma Assemblage 1 Extra Brut
- Alma Non Dosato Assemblage 1
- Alma Rosè Assemblage 1
- Brut Edizione Teatro Alla Scala

docente **Paolo Lauciani**

*Un amore profondo lega da sempre Vittorio Moretti alla terra. Il ricordo mai sopito delle spensierate estati dell'infanzia, trascorse nelle campagne dei nonni materni, riaffiora con slancio molti anni più tardi, quando decide di "fare agricoltura" e di scoprirsi vignaiolo. La sua determinazione fa sì che l'intuizione prenda forma.*

*Un pensiero e un'azione che si autoalimentano a vicenda, tramutandosi in un crescendo inarrestabile. Così nasce Bellavista, nel cuore della Franciacorta.*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.

## Le Cantine Vinicole

ALESSANDRO DI CAMPOREALE  
ARNALDO CAPRAI  
AZIENDA DE SANCTIS  
AZIENDA FALCONE  
BELLAVISTA  
BILLECART SALMON  
BONAVITA  
CA' DEL BOSCO  
CANTINA SANT'ANDREA

CANTINE DELL'ANGELO  
CASTEL DE PAOLIS  
CLAUDIO MARIOTTO  
CESARINI SFORZA  
CINCINNATO VINI  
COL D'ORCIA  
COS  
CROCI  
FAMIGLIA COTARELLA

FEUDI DI SAN GREGORIO  
GRAVNER  
MARCHESE ANTINORI  
MARCO CARPINETI  
MASSERIA FRATTASI  
MASTROBERARDINO  
PAOLO E NOEMIA D'AMICO  
PETRILLO  
VALLE ISARCO  
VILLA MATILDE AVALLONE



## *le cene stellate*

### **venerdì 21 marzo 2025**

ore 20.00

**Ristorante Waves** | GAETA  
Lungomare Giovanni Caboto, 13

#### ***Testa, mani, cuore***

*Finger food iniziale*

*Carpaccio di gamberi, foie gras marinato,  
gel di cipolla rossa*

*Pasta mista in zuppa di pesce*

*Ricciola con variazione di funghi*

*La pera*

*Coccole Finali*

Cantina | **Azienda De Sanctis**



Chef | **Giulio Terrinoni**  
del Ristorante Per me - Roma



*Classe '75, Giulio è cresciuto tra i fornelli a contatto con la cucina tradizionale laziale nel ristorante di Famiglia. Dopo l'Ist. Alberghiero si forma al Grand Hotel Palazzo della Fonte, all'Hotel Sheraton di Roma e al ristorante Panda ai Parioli. La svolta è con Acquolina Hostaria che ottiene la stella Michelin nel 2009. Nel 2015 apre Per Me - Giulio Terrinoni che dopo solo 11 mesi ottiene la Stella Michelin.*

**Cocò Bistrot** | FORMIA  
Via XXIV Maggio, 10

#### ***Tradizione verso il Futuro***

*Cipolla caramellata allo zafferano patata  
e parmigiano*

*Panzanella, insalatina dal mare  
burrata calda di bufala affumicata*

*Bottoni ripieni di patate alla brace,  
mazzancolle e spuma d'ostrica*

*Cernia farcita emulsione di cannolicchi  
e sakè*

*Aneto, kiwi e dragoncello*

Cantina | **Feudi di San Gregorio**



Chef | **Simone Nardoni**  
del Ristorante Essenza  
Terracina



*La sua voglia di imparare nuove tecniche e di fare esperienze come cuoco lo ha portato nel nord Italia e all'estero. Ma alla fine il suo desiderio era quello di portare questo bagaglio di conoscenze a casa a Terracina, dove ha realizzato il suo sogno: un concetto personale di gastronomia al ristorante Essenza. Attraverso il suo stile di cucina contemporaneo, lo chef Simone combina ricette e sapori del passato con tecniche moderne.*

**Da Fausto** | FONDI  
Piazza Cesare Beccaria, 6

#### ***Il mio Agro pontino***

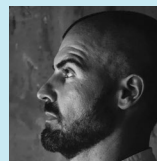
*Crudo di dentice gazpacho di favetta  
gelato alle vongole*

*Tortello di carciofi alla romana ostriche  
spirulina*

*Agnello pecora montone*

*Bufala olive timo e limone*

Cantina | **Mastroberardino**



Chef  
**Fabio Verrelli D'Amico**  
del Ristorante Materiaprima  
Pontinia 

*Passione e tecnica, testardaggine, un pizzico di follia e finalmente la sua prima Stella Michelin. Queste sono tutte caratteristiche che descrivono in pieno Chef Fabio Verrelli D'Amico e la sua idea di Materiaprima. Secondo Fabio un sapore può e deve essere soggetto a una gamma di variazioni che derivano ora dall'esigenza di leggerezza e salubrità, ora da una tecnica innovativa o ritrovata, ma sempre guidate dal desiderio di provare nuove emozioni.*



## *i laboratori*

### **sabato 22 marzo 2025**

ore 17

**Cocò Bristot** | FORMIA  
Via XXIV Maggio, 10

#### *Laboratorio di cioccolato artigianale*

*Vedere come nasce un cioccolatino dalle mani del Maestro Gennaro Bottone è un'esperienza che diventa gioia al momento dell'assaggio.*

*Durante la degustazione dei cioccolatini sarà servito in abbinamento il **Rum 327 Doble Aged XO***



**Gennaro Bottone**  
Maestro Cioccolatiere  
Dolce Idea - Napoli

*Gennaro Bottone sa bene cosa significhi nascere con una passione. Una passione che ha dato vita ad un prodotto di alta qualità, composto da materie selezionate attentamente dal Maestro, per creare qualcosa di unico: un vero e proprio esempio di puro artigianato.*

*Gustare un cioccolatino creato dal Maestro rappresenta la gioia di vedere gli altri sorridere di piacere.*



## *le masterclass*

### **sabato 22 marzo 2025**

ore 17

**Scirocco** | GAETA  
Via Annunziata, 11

#### *Sensazioni ed evoluzioni*

##### **Vini in anfora**

- *Nzu Bianco 2021* | Marco Carpineti
- *Pithos Rosso 2022* | Cos
- *Giarrocco Cesanese Del Piglio 2022*  
Azienda Falcone
- *Ribolla Gialla 2016* | Gravner

docente **Patrizia Ciampichetti**

*I Vini in Anfora mettono insieme passato e futuro, molte volte per guardare avanti basta tornare alle origini.*

*I vini in anfora esprimono una visione e hanno delle caratteristiche organolettiche che grazie alla costante micro-ossigenazione consentono lunghi affinamenti e vinificazioni estreme.*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.

**Residenza Campoli** | ITRI  
Via Campoli

#### *Alla scoperta della doc Monreale*

##### **Alessandro di Camporeale**

- *Monreale Bianco Mandranova 2022*
- *Monreale Bianco Mandranova 2019*
- *Kaid Syrah 2021*
- *Kaid Syrah 2016*

docente **Fabiana Bottan**

*Siamo un'azienda vitivinicola siciliana nata e cresciuta tra le colline della valle del Bel'ice, nel territorio della Doc Monreale. Alessandro è il cognome di famiglia, Camporeale il paese che ospita la tenuta.*

*Alessandro di Camporeale è il nostro nome: quello di una realtà impegnata da sempre nella valorizzazione di un territorio meraviglioso, con una cultura secolare per il vino.*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni della Macelleria Scherzerino.



## *le masterclass* **sabato 22 marzo 2025**

ore 17

**Locanda Ercole** | FONDI  
Via Ercole

### *Il Brunello di Montalcino* **Col d'Orcia**

- Riserva Poggio al Vento 2016
- Riserva Poggio al Vento 2010
- Riserva Poggio al Vento 2004
- Riserva Poggio al Vento 2001

docente **Simona Simoni**

*Col d'Orcia letteralmente significa collina che si affaccia sul fiume Orcia, il quale segna il confine Sud Ovest del territorio di produzione del Brunello di Montalcino, il nome dell'azienda è intrinsecamente legato alla posizione dove sono piantati i vigneti. Produrre i vini migliori, che dall'eccezionale combinazione del suolo e del clima di questa zona di Montalcino si possono ottenere, è la missione di Col d'Orcia.*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.

**Antica Pizzeria Ciro** | GAETA  
Molo Sant'Antonio, Lungomare G. Caboto

### *Trento Doc e pizza* **Cesarini Sforza**

- Trento Doc 1673 Brut Millesimato '20
- Trento Doc 1673 Rosè Brut
- Trento Doc 1673 Noir Nature
- Trento Doc Aquila Reale Brut '13

docente **Adelaide Mallozzi**

*Lamberto Cesarini Sforza, nel 1974, fondò, assieme ad un ristretto gruppo di imprenditori, l'omonima azienda vinicola con l'obiettivo di produrre spumanti di alta qualità che sapessero imporsi non solo tra i produttori trentini, ma anche sulla scena nazionale e internazionale. Anche oggi come allora, Cesarini Sforza mantiene saldi i tre pilastri su cui si fonda la miglior cultura enologica: tradizione, innovazione e ricerca dell'eccellenza*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.

**Green Café** | FORMIA  
Via Abate Tosti, 27

### *Champagne* **Billecart Salmon**

- Le Rendez Vous N.3 Meunier 100%
- Le Rosè Brut
- Le Blanc de Blancs
- Le Sous Bois

docente **Sara Tosti**

*Tutto inizia nel 1818, quando Nicolas François Billecart ed Elisabeth Salmon si sposano e fondano la loro Maison di champagne. È la storia di una famiglia, perché anche Louis Salmon, fratello di Elisabeth e appassionato di enologia, partecipa alla produzione dei vini. Ed è così che, dopo sette generazioni, tutta la famiglia contribuisce ancora a tramandare la tradizione, restando fedele a un impegno immutabile: "Privilegiare la qualità, puntare all'eccellenza".*

In abbinamento ai vini in degustazione saranno servite 3 preparazioni dello Chef.



## *le cene stellate*

### *sabato 22 marzo 2025*

ore 20.00

**Casa Giò | GAETA**  
Via Annunziata, 48

#### *Dalla terra delle Sirene*

*Oliva ascolana*

*Crochetta cacio e pepe in salsa bbq*

*Spugna con maionese agli arachidi*

*Crema cotta di parmigiano asparagi birra e soia*

*Risotto al limone scampi e liquirizia*

*Roll dipescato del giorno carciofi e provola*

*Il mio limone*

Cantina | **Cincinnati Vini**



Chef | **Domenico Iavarone**  
del Ristorante Zest - Sorrento



*Il suo percorso lavorativo ha preso il via con la frequentazione dell'Istituto Alberghiero Ippolito Cavalcanti di Napoli. Esperienze in una serie di ristoranti a Napoli e qualche puntata all'estero. Dal 2000 lavora con Oliver Glowig, a Capri per ben quattro anni. Poi con Gennarino Esposito per quattro stagioni prima di ritornare da Glowig con il ruolo di sous-chef, fino al 2010. Una serie di importanti esperienze lo portano, da novembre 2023 a diventare chef executive del Grand Hotel la Favorita di Sorrento progetto della Famiglia Manniello.*

**Vistamare | FORMIA**  
Via Vindicio, 43/A

#### *Leriamo l'ancora si parte*

*Maritozzo di mare, Tacos come una tiella, Cappuccino di seppie e patate*

*Carciofo al fumo*

*Risotto burro d'ostrica, limone fermentato e curry di mare*

*Spigola e foglie di primavera*

*Cocco, cachaca e lime*

Cantina | **Villa Matilde Avallone**



Chef | **Angelo Carannante**  
del Ristorante Caracol  
Bacoli



*Classe '79 dopo aver lavorato in vari ristoranti del suo territorio conosce le "grandi cucine" grazie alla Scuola Dolce&Salato con lo chef Giuseppe Daddio. In seguito è al ristorante Marennà come Sous-Chef di Paolo Barrale. Dal 2012 al 2015 al Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento come Sous-Chef di Luigi Tramontano. Ad agosto del 2016 apre Caracol e torna a lavorare e a cucinare nei luoghi in cui è nato.*

**Antica Carrera | FONDI**  
Via Madonna delle Grazie, 270

#### *Moma - Cucina costiera*

*Benvenuti al Sud*

*(Piccoli bocconi di benvenuto)*

*Tagliatelle di seppia alla puttanesca*

*Corallini in zuppa di pesce, crudo e cotto*

*Merluzzo e la sua bottarga*

*Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa ai lamponi*

Cantina | **Famiglia Cotarella**



Chef | **Andrea Pasqualucci**  
del Ristorante Moma - Roma



*Andrea Pasqualucci, classe 89, non ha mai avuto dubbi sulla sua strada. Fin da ragazzino, sapeva che la cucina sarebbe stata la sua vita. Dall'IPSSAR di Tor Carbone alle cucine di illustri chef, come Giuseppe Di Iorio, Oliver Glowig e Moreno Cedroni, giunge nel 2017 al ristorante Moma dei fratelli Pierini, dove a soli 29 anni, nel 2018, ottiene la stella Michelin. La cucina del Moma è, per molti versi, l'antesignana di quella che oggi è la cucina sostenibile, basata sulla filiera corta e sul sostegno dei piccoli produttori locali.*



## *i pranzi stellati* **domenica 23 marzo 2025**

ore 13.00

**Riso Amaro** | FONDI  
Viale Regina Margherita, 22

### *Orme di mare*

*Limone di mare  
Trippa di calamaro  
Fregula ricci e salsa Xorma  
Ricciola, biette e rafano  
Yuzu, mandorle e camomilla*

Cantina | **Castel de Paolis**



Chef | **Roy Caceres**  
del Ristorante Orma - Roma



*Colombiano di nascita, italiano d'adozione. Grazie agli insegnamenti del nonno scopre una passione incondizionata per la cucina d'ispirazione colombiana mixata alle note speziate della tradizione siriana. Inizia così un cammino che lo porta nelle grandi cucine stellate d'Italia fino a giungere, nel 2011, alla guida di Metamorfosi dove sperimenta ed esprime tutto il suo estro creativo, arrivando all'ambito riconoscimento della stella Michelin. La sua cucina è libera, senza frontiere, senza barriere.*

**Villa Maria Teresa** | FORMIA  
Viale Unità D'Italia, 61

### *Mediterraneo*

*Piccolo benvenuto dello Chef  
Gamberi rossi marinati al lime, stracciatella di bufala, pane raffermo e acqua di pomodoro  
Seppia gusto brace, carciofi, misticanza e menta  
Fusilli con gamberi bianchi cotti e crudi, alghe di mare, limone e spinacina  
Pescato del giorno con zucchine, e salsa all'acetosella  
Foresta nera*

Cantina | **Masseria Frattasi**



Chef | **Gino Pesce**  
del Ristorante Acqua Pazza Ponza



*Acqua Pazza è il ristorante stellato che incarna l'essenza di Ponza, un perfetto equilibrio tra tradizione culinaria e raffinatezza moderna. Dal 1989, i coniugi Gino Pesce e Patrizia Ronca hanno trasformato la loro passione per la ristorazione in un progetto d'eccellenza. Il loro impegno è stato riconosciuto nel 2006 con l'assegnazione della prestigiosa Stella Michelin, a testimonianza di una cucina che esalta i sapori del mare e del territorio, sempre all'insegna della qualità.*

**La Cucina di Popolla** | GAETA  
Piazza Cardinale De Vio, 6-7

### *Albore*

*Benvenuto dello chef  
(genoise di fegato/polenta, stracchino e lievito)  
Peperone come manzo  
Mi-ro  
Faraona secondo marco gavio apicio  
Brioche vaniglia, robiola e fragoline di bosco*

Cantina | **Paolo e Noemia D'Amico**



Chef | **Davide Puleio**  
del Ristorante Pulejo - Roma



*A 21 anni entra a Il Convivio Troiani, a Roma: battesimo in una cucina d'alto livello. Viaggia prima a Londra, poi al Noma di Copenhagen. Rientra in Italia a Milano per guidare la cucina de L'Alchimia. È qui, dopo un anno e mezzo di lavoro e sperimentazioni, che il ristorante ha vinto la sua prima Stella Michelin. Torna a casa, a Roma, alla guida del suo Ristorante, Pulejo che apre nel 2022 con il desiderio di accogliere, di riscoprire e di ricordare.*

Con il contributo di



REGIONE  
LAZIO

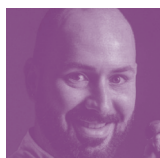


CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA

Con la sapiente arte di



**Giulio  
TERRINONI**  
Per me  
*Roma*



**Simone  
NARDONI**  
Essenza  
*Terracina*



**Fabio  
VERRELLI D'AMICO**  
Materiaprima  
*Pontinia*



**Domenico  
IAVARONE**  
Zest  
*Sorrento*



**Angelo  
CARANNANTE**  
Caracol  
*Bacoli*



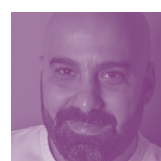
**Andrea  
PASQUALUCCI**  
Moma  
*Roma*



**Roy  
CACERES**  
Orma  
*Roma*



**Gino  
PESCE**  
Acqua Pazza  
*Ponza*



**Davide  
PULEIO**  
Pulejo  
*Roma*

Con l'ospitalità di

ANTICA CARRERA | Fondi  
ANTICA PIZZERIA CIRO | Gaeta  
CASA GIÒ | Gaeta  
COCÒ BISTROT | Formia  
DA FAUSTO | Fondi  
GREEN CAFÉ | Formia  
LA CANTINA DI CICCILLO | Gaeta

LA COCINA DI POPOLLA | Gaeta  
LOCANDA ERCOLE | Fondi  
LOCANDA RUSTICONE | Minturno  
MICHELE CHINAPPI | Formia  
PIZZIFICIO | Formia  
RESIDENZA CAMPOLI | Itri  
RISO AMARO | Fondi

SCIROCCO | Gaeta  
VERSO GIUSTO | Fondi  
VIA VAI | Fondi  
VILLA MARIA TERESA | Formia  
VINUM | Formia  
VISTAMARE | Formia  
WAVES | Gaeta

Con il patrocinio gratuito di



Comune di Fondi



Città di Formia



Città di Gaeta



Comune di Itri



Comune di Minturno

Segreteria organizzativa



AZIENDA SPECIALE  
CAMERA DI COMMERCIO FR - LT  
**informare**  
internazionalizzazione formazione economia del mare



REGIONE  
LAZIO



CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA



AZIENDA SPECIALE  
CAMERA DI COMMERCIO FR - LT  
**informare**  
internazionalizzazione formazioni economico del mare

**CIBUM EST**  
ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE

