



Forti emozioni a Formia con il “Circolo della buona tavola 2018”

Il 18 marzo il Ristorante Chinappi ha ospitato la sesta edizione dell’evento che promuove i migliori prodotti della gastronomia locale. Lo chef Claudio Petrolo, è stato ospite d’eccezione rendendosi protagonista della serata in una avvincente cucina a quattro mani.

Michele Chinappi è l’ultimo rappresentante della famiglia che ha fondato il [Ristorante Chinappi](#), uno dei locali più antichi di Formia, in provincia di [Latina](#), la cittadina che molti turisti scelgono per le loro vacanze estive grazie al clima mite e ai paesaggi che si perdono tra la vette dei Monti Aurunci e i lunghi tratti di costa marina.

Freschezza e genuinità sono le peculiarità di questo ristorante, che dal secolo scorso, offre una cucina semplice e genuina che si avvale del pescato del giorno proveniente prevalentemente dal

Golfo di Gaeta.



Lo Chef Claudio Petrolo, ospite della serata per una cena a quattro mani con Salvatore Marcia (Foto © Facebook RistoranteClaudioPetrolo).

Circolo della buona tavola 2018

La famiglia Chinappi, oltre a deliziare i propri clienti con i piatti della tradizione, da sei anni organizza anche il “**Circolo della Buona Tavola**”, un evento annuale che si propone di esaltare i prodotti tipici locali con piatti a base di materie prime di eccellenza.

Quest’anno, l’appuntamento si è svolto il 18 marzo e la novità è stata la scelta di collaborare con un altro grande rappresentante della cucina laziale ossia **Claudio Petrolo**, lo chef che vanta esperienze internazionali ed interprete di una cucina innovativa e moderna.

Il pranzo è stato anche l’occasione per presentare la decima edizione di “**Vincibando**, il salone del gusto che si svolgerà il prossimo novembre e che avrà come tema conduttore, le migrazioni.

Il menu degustazione

I colori del mare ed i profumi della terra si sono ritrovati nei piatti cucinati a quattro mani dal resident chef **Salvatore Marcia** e dall’ospite **Claudio Petrolo**.

L'assaggio di pizza dal gusto deciso cacio e pepe, accompagnata da una **birra al Torpedino**, hanno dato il via al menù studiato per l'occasione.



Alcuni piatti serviti nella cena del 18 marzo al Ristorante Chinappi (Foto © Adriana Siciliano).

Il pesce fresco, cucinato in diverse varianti, è stato sapientemente accostato ad altri prodotti del territorio, come il **pomodoro Torpedino**, prodotto nella zona di Fondi, il **sedano bianco di Sperlonga** ed il **formaggio provolone "Recco"** sempre di Formia.

Per chiudere in dolcezza, il giovane pasticciere formiano **Christian Agresti**, ha offerto il suo prodotto migliore, il rinomato Babà.

Lo spirito di collaborazione e la scelta delle eccellenze locali hanno decretato, ancora una volta, il successo della proposta gastronomica del Ristorante Chinappi di Formia. Sapori semplici, genuini, per nulla scontati.

Ristorante Chinappi
Via Anfiteatro, 8 – Formia (Latina)

Data di creazione

21/03/2018

Autore

adriana-siciliano