Metronews 05 Dicembre 2019 *Quotidiano on line*

In aeroporto degustazionecon i sapori del Circeo

Una degustazione dei prodotti del Parco Nazionale del Circeo, “I sapori del Parco", si è svolta presso la Plaza Premium Lounge, sala Vip che offre comfort e servizi aperti a tutti i passeggeri in partenza e in transito nell’area d’imbarco E, destinata ai voli extra Schengen. Il progetto, frutto della collaborazione tra Adr, il Parco Nazionale del Circeo e Plaza Premium Lounge, intende promuovere la conoscenza e la valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio che vanta la presenza di aziende agricole, alimentari, oltre che nota per la pesca, l’allevamento, e la produzione di olio e vini di grande qualità.

Ad aprire l’evento, Emilio Albertario, Vice presidente dell’Associazione della stampa romana, che ha intrattenuto gli ospiti presentando alcune creazioni dei due Chef Gianluca Avagliano dell’ “Antico Mulino” e Gianni Cutuli Chef di “Plaza Premium Lounge” i quali hanno proposto alcune ricette che hanno esaltato il gusto dei prodotti tipici della zona del Parco del Circeo, come ad esempio: il Carpaccio di bufalina e scapece di zucchine; la Mozzarella di bufala e pomodorini confit; le Fettuccine semi-integrali al ragù bianco di bufalina con grattugiata di finger lime; lo Spezzatino di bufala con patate e petali di carciofi; e come dessert Piccoli cannoli con crema di ricotta di bufala e finger lime e Panettone servito con crema chantilly al finger lime. Uno spazio è stato riservato inoltre ai produttori della zona del Parco del Circeo, rappresentati per l’occasione da Azienda Agricola Agrilatina; Azienda Agricola F.lli Avagliano; Azienda Agricola Ganci; Azienda Agricola Paola Orsini; Azienda Agricola R.E.S. Ciociaria; Cantina vinicola S. Andrea e Finger Lime Italia.

Tutte realtà attente alla valorizzazione e la conoscenza dei prodotti tipici del nostro meraviglioso territorio.

"Con questa iniziativa, vogliamo sottolineare e rinnovare l'attenzione che come società di gestione poniamo da sempre ai vari aspetti della sosta dei passeggeri in aeroporto, e l'attenzione per il territorio rappresentata dalla proposta enogastronomica. A Fiumicino infatti la ristorazione propone un'offerta molto varia, con un occhio attento al Made in Italy.– ha commentato l'AD di Aeroporti di Roma, Ugo de Carolis – Anche la scelta della Plaza Premium Lounge come luogo di presentazione del progetto non è casuale: PPL infatti utilizza all'interno della sua cucina solo prodotti italiani DOC".

"Con soddisfazione presentiamo in una prestigiosa location il nostro progetto 'I sapori del Parco' che promuove le eccellenze enogastronomiche della nostra area protetta e della Riserva della biosfera Unesco. – ha aggiunto il Direttore dell'Ente Parco Nazionale del Circeo Paolo Cassola – Questo evento rappresenta un nuovo e prezioso tassello del percorso di promozione delle nostre terre e della loro storia, con sapori unici e prodotti a chilometro zero, realizzati nel rispetto dell'ambiente e del consumatore. Tutto ciò nell'ottica di valorizzare anche un turismo sostenibile, capace di associare la tutela della biodiversità con la promozione delle bellezze culturali, naturalistiche e storiche". "L'evento di oggi rappresenta un'occasione per rafforzare la partnership strategica tra Plaza Premium Lounge e Aeroporti di Roma. L'obiettivo è promuovere iniziative che mettano in evidenza la nostra filosofia di accoglienza dei passeggeri. In questo senso, fin dalla sua nascita, Plaza Premium Lounge ha offerto ai viaggiatori di ogni parte del mondo – ha spiegato Analia Marinoff, General Manager Plaza Premium Lounge – le eccellenze enogastronomiche del territorio, la filiera corta e i prodotti a chilometro zero della città di Roma e della Regione Lazio".