

# Il Parco presenta le sue eccellenze

**Roma** Ieri mattina la degustazione a base di prodotti dell'area  
L'evento all'Aeroporto Leonardo da Vinci, Plaza Premium Lounge

## ENOGASTRONOMIA

FRANCESCA PETRARCA

— Appuntamento ieri mattina all'Aeroporto Leonardo da Vinci di Roma presso la Plaza Premium Lounge dove si è svolto l'evento dedicato alla cultura enogastronomica "I sapori del Parco". Un viaggio alla scoperta dei sapori e dei produttori del territorio del Parco Nazionale del Circeo organizzato da Aeroporti di Roma in collaborazione con il Parco stesso. Nel menù, piatti a base di bufala: carpaccio di bufalina; mozzarella di bufala, fettuccine al ragù bianco di bufalina e finger lime; spezzatino di bufala con patate e petali di carciofi; piccoli cannoli con crema di ricotta di bufala e finger lime e panettone con crema chantilly al finger lime, piatti creati appositamente per esaltare i sapori dagli chef Gianluca Avagliano dell'Antico Mulino di Borgo Montenero e Gianni Cutili del Plaza Premium Lounge. Il tutto accompagnato dai vini della Cantina Sant'Andrea. Ad introdurre l'evento, Emilio Albertario, vice presidente dell'Associazione della Stampa Romana che ha

**Carne di bufala, mozzarella, ricotta, finger lime, ingredienti con cui gli chef hanno creato i piatti**

invitato a parlare alcune delle autorità presenti. «In questa prestigiosa location - spiega Paolo Cassola, direttore del Parco del Circeo - presentiamo il nostro progetto 'I sapori del Parco' che promuove le eccellenze enogastronomiche della nostra area protetta e della Riserva della biosfera Unesco. 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 km zero, realizzati nel rispetto dell'ambiente e del consumatore. Tutto ciò nell'ottica di valorizzazione del turismo sostenibile, capace di associare la tutela della biodiversità con la promozione delle bellezze culturali,

naturalistiche e storiche». Tra gli interventi anche quello del Presidente della Provincia Carlo Medici: «Il nome del Parco evoca la mitologia e può fare da cassa di risonanza ad un territorio che ha molto da offrire. Siamo il primo oproduttore mondiale di Kiwi, il secondo esportatore di ortofrutta in Europa. Credo non ci sia un prodotto della nostra enogastronomia che non stia raggiungendo livelli d'eccellenza, in ambito nazionale ed europeo. Il gap da recuperare è quello del marketing, abbiamo un territorio molto bello e lo dobbiamo valorizzare, non per avere un turismo di massa, piuttosto un bioturismo, compatibile con il territorio» ●



Il Presidente della Provincia **Carlo Medici** intervistato durante la manifestazione