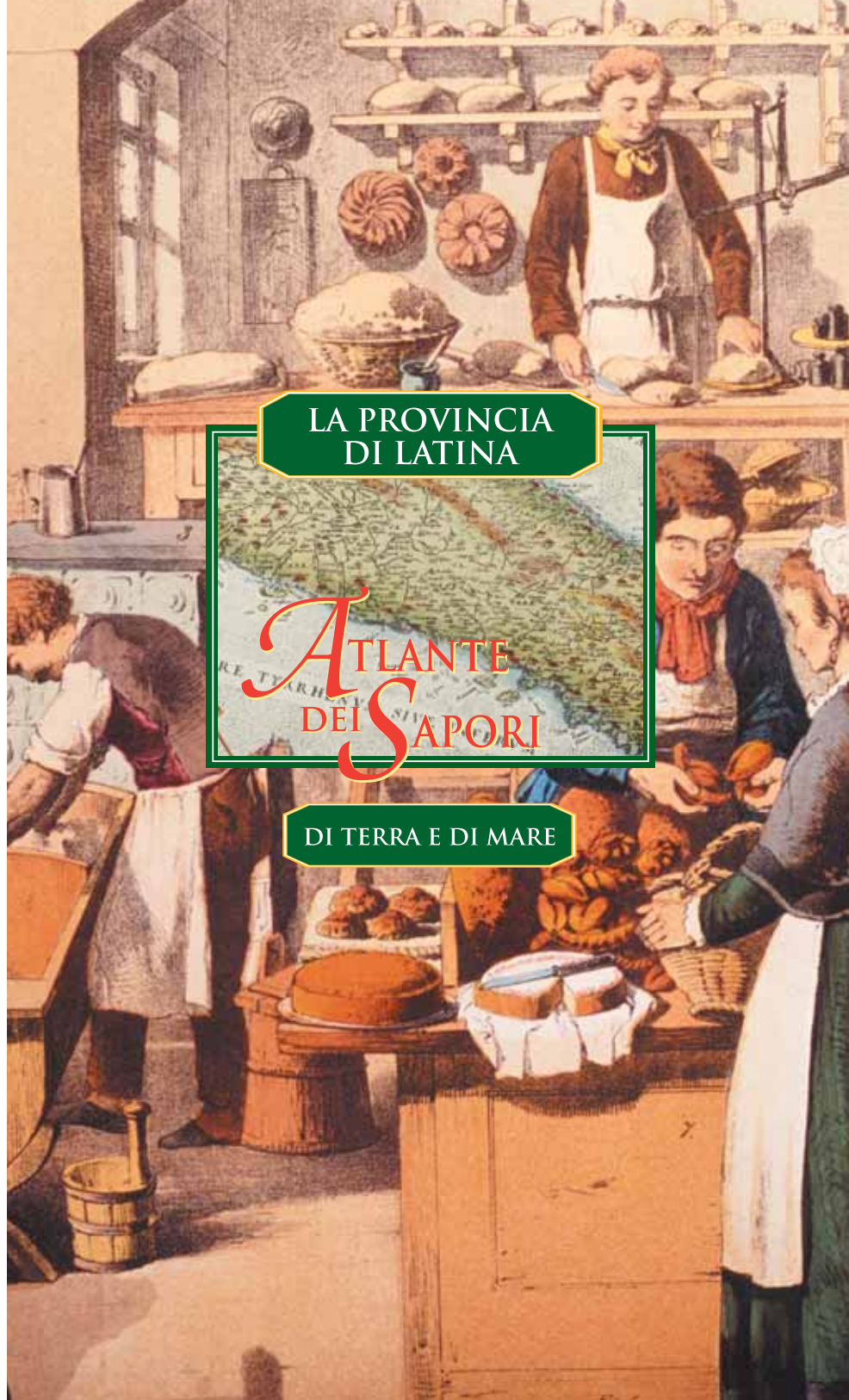




Le Strade del Gusto

Una visita alle aziende produttrici per una semplice degustazione e per acquistare i prodotti tipici, o un buon pasto nei numerosi e qualificati ristoranti in grado di soddisfare i palati più esigenti, sono i suggerimenti che si possono dare agli ospiti italiani e stranieri in visita in provincia di Latina. Tra un bagno nelle limpide acque del Tirreno centrale, un'escursione, un tour culturale, una rilassante passeggiata nei parchi una sana attività sportiva, spettacoli, eventi e manifestazioni di ogni genere e, perché no, prima di "affrontare" la notte in uno dei numerosi locali che offrono svago e divertimento per tutti.



LA PROVINCIA DI LATINA

ATLANTE DEI SAPORI

DI TERRA E DI MARE

È un itinerario (lungo circa 100 Km) "misto" che passa per le ridenti località turistiche della costa meridionale del Lazio, con una tappa anche alle incantevoli isole di Ponza e Ventotene e, dopo avere attraversato le fertili pianure di Fondi-Monte S.Biagio e del Garigliano, si insinua nell'entroterra fino a raggiungere i caratteristici centri collinari. Dall'azzurro profondo del mare del Golfo di Gaeta al verde intenso degli Ausoni e degli Aurunci, è tutto un alternarsi di panorami; cambiano, le realtà economiche, la storia e la leggenda, gli usi e i costumi, ma ovunque si assapora il piacere di una cucina genuina e variegata che, alle ricette e ai condimenti semplici della tradizione gastronomica collinare affianca quelli che esaltano i "frutti" del mare. Molte le opportunità di visitare aziende, degustare e comprare prodotti, trattandosi di un settore sviluppato e consolidato. Percorriamo dunque la costa in direzione nord-sud, partendo da SPERLONGA, lungo la S.S.213 Flacca. Caratteristico borgo marinaro, uno dei centri più pittoreschi dell'intera provincia, dal tipico aspetto mediterraneo e, nell'antichità, metà prediletta dei Romani. Da visitare, la Grotta di Tiberio ed il vicino Museo Archeologico Nazionale. L'opportunità di gustare i tipici sapori del mare e della cucina borbonica si ha nel ristorante **Laocoonte da Rocco** (via Cristoforo Colombo, 4 tel. 0771.548122; chiuso il lunedì) e al **Ristorante il Tramonto** (via Cristoforo Colombo, 53 tel. 0771.549597; chiuso mercoledì e giovedì mattina). Proseguendo in direzione sud, si giunge, dopo circa 13 chilometri, a **GAETA**, città antichissima, Repubblica Marinara e ultimo baluardo borbonico. La città odierna conserva due nuclei distinti: la città "vecchia", con il bel quartiere medievale di S.Erasmo, e quella nuova che si bagna nel suggestivo golfo omonimo su cui si staglia il promontorio di M.Orlando con il Parco Regionale, il Santuario della SS.ma Trinità e la "Montagna Spaccata". Tra le specialità gastronomiche, i piatti a base di pesce e la famosa "tiella", focaccia rustica farcita in diversi modi. Il pesce sempre fresco ed appena pescato, lo si trova alla **Gaeta Itticoltura** (via Firenze, 11 tel. 0771.464503; chiuso la domenica). La "tiella" e le altre pizze tipiche della zona si possono invece gustare presso **l'Antico Forno Giordano** (via Indipendenza, 39 tel. 0771.460603; chiuso il lunedì), la **Pizzeria del Corso** (via Mazzini, 25 tel. 0771.464010; chiuso il martedì). Eccellenti le specialità dolciarie di **Giuseppe Di Ciaccio** (tel 0771.311010) che

sono in vendita presso I Tesori del Gusto (corso Cavour, 84 - tel. 0771.452332; chiuso la domenica) oppure nell'angolo del "buon gusto" presso il negozio Dettagli d'Arredo (via Mazzini, 23 - tel. 0771.462524; chiuso la domenica). Ampia anche la scelta di ristoranti: **S. Agostino** (S.S. Flacca, km. 20,643 tel. 0771.743071; chiuso il giovedì), **La Siesta** (S.S. Flacca, km. 20,650 tel. 0771.743052; chiuso il mercoledì), **Albergo Aeneas' Landing** (S.S. Flacca, km. 23,600 tel. 0771.741713), **Alla Corte dei Borboni** (via Docibile, 9 tel. 0771.460050; chiuso il mercoledì), **Antico Vico** (vico 2 del Cavallo, 2/4 tel. 0771.465116; chiuso il mercoledì), **La Cantinella** (via del Duomo, 16/18 tel. 0771.450005; chiuso il lunedì), **Masaniello** (piazza Commestibili, 6 tel. 0771.462296; chiuso il lune-



di), **Mediterraneo** (via Bausan, 42 tel. 0771.461212). Proseguendo lungo la S.S.213 Flacca si giunge in brevissimo tempo a **FORMIA** le cui origini si perdono nel mito e si riallacciano alla leggenda di Troia ed al peregrinare di Ulisse sulla via del ritorno. Situata nel cuore del golfo di Gaeta, per le invidiabili condizioni climatiche fu importante centro di villeggiatura fin dall'epoca romana di cui conserva ricche testimonianze. A oriente del nucleo abitato inizia il Parco Regionale di Giànola-Monte di Scauri con l'Oasi Blu. Estremamente varie le produzioni di questa zona; tra i caseifici consigliamo **Lo Spicchio** (S.S. 7 Appia L. Napoli, km 148,400 tel. 0771.738005, e punti vendita anche a Itri, Gaeta e Roma) ed i suoi prodotti da latte di bufala; per olio extravergine d'oliva, olive di Gaeta e prodotti sottolio merita una sosta **l'Azienda Agricola Gli Archi** (produzione:via Mergatario tel. 0771.723904; vendita: Simeone srl, via Appia, 65; chiuso la domenica). Eccellente a Formia la varietà e la qualità dei ristoranti dove gustare i migliori prodotti del territorio e, soprattutto, del mare e provare le antiche ricette borboniche:



Sirio (via Unità d'Italia Ovest, km. 3,5 tel. 0771.790047; chiuso il lunedì e il martedì), **La Villetta da Mario** (loc. Gianola; via Porticciolo Romano tel. 0771.723113; chiuso il martedì), **Grande Albergo Miramare** (S.S. 7 Appia, 44 tel. 0771.320047), **Il Gatto e la Volpe** (via A. Tosti, 83 tel. 0771.21354; chiuso il mercoledì), **Chiappi dal 1957** (via Anfiteatro, 8 tel. 0771.790002; chiuso il giovedì), **Da Italo**

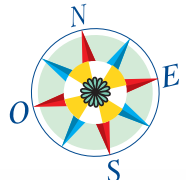
(via Unità d'Italia Ovest, km. 2 tel. 0771.771264; chiuso il martedì), **Da Veneziano** (via A. Tosti, 83 tel. 0771.771818; chiuso lunedì), **Borgo Antico** (loc. Castellonorato; p.tta Monte Tripoli tel. 0771.737146; chiuso il martedì). Di fronte a Formia e Gaeta si stagliano le sagome delle isole di **PONZA** e **VENTOTENE** e le isolette di Palmarola, Zannone, Gavi, e S.Stefano; un arcipelago reso incantevole dal mare limpidissimo, dai fondali ricchi di vita, dalle scogliere di origine vulcanica, e dalla tipica macchia mediterranea. **PONZA**, dove mito e leggenda si mescolano con la fantasia popolare, fu colonia romana e fiorente emporio commerciale nel Medioevo, e oggi è una rinomata meta turistica per lo splendido spettacolo offerto dalla natura, ma anche per le interessanti proposte della gastronomia locale che soddisfano i palati più esigenti e possono essere gustate presso **Albergo Gennarino a Mare** (via Dante, 60 tel. 0771.80071), **La Kambusa** (via Banchina, 15 tel. 0771.80280), **Hotel Bellavista** (via Parata tel. 0771.809827). **VENTOTENE**, destinata in epoca romana a luogo di confino per i membri della casa imperiale, conserva numerose testimonianze dell'epoca e una natura per certi



aspetti ancora selvaggia in un ambiente "riservato" e protetto dalla istituzione della Riserva naturale terrestre e marina di Ventotene e S.Stefano. Punto di incontro per chi vuole concedersi un periodo di vero relax gustando una cucina semplice e genuina che, come quella proposta dal ristorante **Il Giardino** (via Olivi, 46 tel. 0771.85090), ai piatti a base di pesce affianca la tipica lenticchia locale. Tornati sulla costa si prosegue in direzione sud, per giungere a **MINTURNO**, situata su una piccola altura che domina le frazioni marine di Scauri e Marina di Minturno, racchiusa dai promontori di Monte d'Oro e Monte d'Argento. È uno dei più antichi centri del basso Lazio, le cui origini si fanno risalire a diversi secoli prima di Cristo. Tra le molteplici testimonianze dell'epoca romana, il comprensorio archeologico di Minturnae. I prodotti locali pos-

Le Strade del Gusto

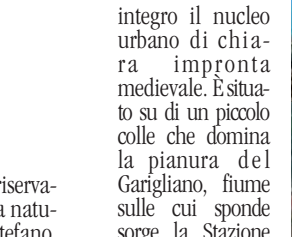
La Costa, le Isole, i Monti Ausoni e Aurunci



● Ristoranti
● Aziende



sono essere gustati presso il ristorante **Il Corsaro** (via Appia, 1737 tel. 0771.622056; chiuso il lunedì). Un'altra sosta si può fare a **SCAURI**, per assaggiare ed acquistare affettati, salumi e altri insaccati di produzione locale, presso **Trippa Norcineria Auriemma** (via Appia, 1135 tel. 0771.613266; chiuso il lunedì). A circa 8 km da Minturno, più all'interno e quasi ai confini con la Campania, si trova **CASTELFORTE**, ultimo centro aurunco di origini pre-romane, che conserva



è possibile degustare gli ottimi vini dell'emergente cantina **Terra delle Ginestre** (via Fornello, 64 tel. 0771.700297), come i bianchi Promessa (liquoroso), Invito, Ginestra, Lentisco e i rossi Ricordi e Il Generale. Tornati sull'Appia si compie a ritroso il tragitto precedente fino a superare Formia, per poi seguire le indicazioni verso **ITRI** posto su una collinetta del primo entroterra, con una piccola striscia di territorio che si protrae fino a toccare un lembo di mare. Il paese è immerso nel verde dei boschi di lecci, querce e faggi che si alternano agli uliveti secolari che producono la famosa oliva nera, nota anche come



oliva di Gaeta. Per gustare questa specialità, da cui si ricava un olio di ottima qualità, ma anche l'oliva bianca, ci si può rivolgere all'azienda **Unione Agricoltori Itrani**



Itri, si prosegue verso l'entroterra percorrendo la S.S.82 e si giunge a **CAMPODIMELE**, piccolo borgo medievale arroccato su una ripida altura, raccolto all'interno della cinta muraria, cui fa da sfondo il suggestivo Monte Faggeto con la sorgente di acqua oligominerale "faggetina". È noto anche come "il paese della longevità" per la media molto alta dell'età dei residenti. Caratteristici e ancora cucinati secondo la tradizione molti piatti tipici come la pasta e fagioli, le lumache ed il sugo di caprettone, che possono essere gustati al ristorante **La Longevità** (via Trento e Trieste, 37 tel. 0771.598289; chiuso il mercoledì). Prima di arrivare a **FONDI**, successiva tappa dell'itinerario, si può fare una deviazione per **LENOLA**, antica via di transumanza che collegava la Valle del Liri alla Piana di Fondi, per una visita al Santuario della Madonna del Colle, o per gustare il caprettone, le fettuccine

all'uovo, la péttela con i fagioli, la selvaggina e l'olio d'oliva. **FONDI** è distesa sulla fertile Piana di Fondi-Monte S.Biagio, delimitata dai Monti Ausoni e Aurunci e dal litorale tirrenico, sul quale si affaccia il Lago di Fondi. Fondata secondo la leggenda da Ercole, conserva un nucleo urbano ricco di motivi archeologici e monumentali ed è una ridente località balneare, sede di uno dei più grandi mercati ortofrutticoli europei (M.O.F.). Oltre agli agrumi e alle colture orticole, si produce mozzarella di bufala ed un ottimo olio extravergine che può essere acquistato presso il **Frantoio Oleario Guglietta Marco** (via S. Magno km 1,2 tel. 0771.502590). D'obbligo la sosta per gustare le prelibatezze locali nei ristoranti **Vicolo di 'Mblo** (Corso Appio Claudio, 11 tel. 0771.502385; chiuso il martedì), **Carrera** (via Madonna delle Grazie, 270 tel. 0771.512998; chiuso il lunedì), e **Casa Catullo** (via Catullo, 39 tel. 0771.532945; chiuso il martedì). A termine



dell'itinerario, risalendo lungo la via Appia in direzione nord, si trova **MONTE SAN BIAGIO** antico borgo che segnò il confine fra lo Stato Pontificio e il Regno Borbonico, la cui storia è profondamente legata a quella della città limitrofa. Il paese sorge in cima ad una collinetta, da cui si dominano gli aranceti, il lago di Fondi e i vigneti dai quali si ricava il Moscato. Leggermente fuori dal paese, si può fare una sosta presso il ristorante dell'**Azienda Equitistica Sughereta di S.Vito** (via San Vito, 47 tel. 0771.566997; chiuso il mercoledì) che prende il nome dalla più grande sughereta dell'Italia meridionale, dove si possono gustare alcune delle specialità locali come, ad esempio, le salsicce al coriandolo e affumicate.

Sperlonga

Ristorante Laocoonte da Rocco

Titolare: Rocco D'Arcangelo

Nel cuore di Sperlonga questo grazioso ristorante con veranda all'aperto e vista su un mare fascinoso, offre freschi prodotti della provincia di Latina, vini adeguati, un servizio puntuale e veloce ed una cucina molto accattivante.

Ristorante Tramonto

Titolare: Fausto Ferrante

Nello scenario di una suggestiva terrazza, si possono gustare specialità di mare a base di prodotti tipici locali, vero punto di forza di questo locale. La gestione, giovane e appassionata, propone "a voce" le specialità del giorno in base al mercato e al pescato quotidiano. Buona scelta di vini.

Gaeta

Ristorante S. Agostino



Titolare: Andrea Valente

Il locale, che si affaccia direttamente sulla spiaggia, è curato dal volenteroso Andrea Valente, che è riuscito a dare una spiccata impronta gastronomica pontina. Pesce freschissimo, ortaggi della pianura e buona carta dei vini.

Ristorante La Siesta

Titolare: Gianfranco Scotto

Locale accogliente e gradevole sia per l'ubicazione che per la tipologia dell'arredo e dei servizi. Parcheggio, arenile privato, servizio ristoro anche a self service, riempiono di contenuti il logo ed il nome del locale. Menù e carta dei vini con proposte di prodotti tipici locali.

Ristorante Albergo Aeneas' Landing

Titolare: Vincenzo Zottola

Location da favola per il ristorante dell'Albergo Aeneas'

Landing, immerso nel verde a ridosso del mare. Il locale è elegante ma non formale, il servizio è di livello e la cucina punta molto sui prodotti del territorio, soprattutto quelli ittici. Carta dei vini adeguata, con una buona scelta di etichette locali.

Ristorante alla Corte dei Borboni

Titolare: Francesco Muscariello

Ristorante in posizione strategica che offre atmosfera, prestigio, decoro, in un ambiente curato con numerosi accenti storici. Il menu è tipico ed attraente e include anche le pizze. La professionalità dei gestori poggia sull'utilizzo di prodotti eccellenti e di vini del territorio.

Ristorante Antico Vico

Titolare: Cosimo Vaudo

L'ambiente è curato fin nei minimi dettagli; l'accoglienza e il servizio sono eccellenti e



garantiti dalla signora Vaudo. Cucina di chiara impronta borbonica, con le proposte ittiche a dominare il menu. Semplice la carta dei vini, con prevalenza di bianchi.

Ristorante la Cantinella

Titolare: Ugo Cimino

Il locale è molto semplice. Il vulcanico Ugo Cimino propone una cucina profondamente legata al territorio e alle sue primizie con piatti che variano quotidianamente.

Ristorante Masaniello

Titolare: Salvatore Nancone

Storico locale di Gaeta che propone un menù ed una cucina all'insegna della semplicità. Gestione e servizio familiari, in linea con l'ambiente informale.

Ristorante Mediterraneo

Titolare: Roberto Nocca

Nel centro di Gaeta, è più un'osteria dal carattere tipicamente mediterraneo, che colpisce per l'atmosfera molto particolare. Il locale è aperto solo la sera, fino a tardi. Propone una cucina del territorio che

fa largo uso di materie prime locali. Buona l'offerta di vini, con giusta attenzione verso i produttori laziali, in particolare di Cori.

Azienda Gaeta Itticoltura

Titolare: Antonio Di Ciaccio

È una delle aziende di riferimento per l'itticoltura del Golfo di Gaeta, in particolare per quanto riguarda l'allevamento delle cozze ma senza trascurare altri frutti di mare, ed alcune varietà di pesce. L'azienda può essere visitata con l'assistenza di personale qualificato ed è possibile acquistare i prodotti.

Azienda Antico Forno Giordano

Titolare: Enrico Giordano

Si tratta di uno dei forni più antichi di Gaeta che si contraddistingue, oltre che per la produzione di pane, pizza e dolcetti secchi, per la famosa e tipica "tiella". È possibile la degustazione e, naturalmente, l'acquisto.

Pizzeria del Corso

Titolare: Angelo Chinappi

Specializzata nella preparazione della "tiella" secondo un'antica ricetta del Golfo, propone una ricchissima varietà di pizze al taglio. La scelta degli ingredienti, sia per l'impasto che per i condimenti, privilegia aziende e produttori locali.

Azienda Di Ciccio Specialità Dolciarie

Titolare: Giuseppe Di Ciccio

Si tratta di un'azienda già affermata a livello nazionale per i suoi dolci tipici, tra i quali va fatta una speciale menzione per la pastiera, i tozzetti, le sciuscelle e i mustaccioli. Le specialità della casa possono essere acquistate presso la gastronomia "I Tesori del Gusto" a Gaeta e, con degustazione, presso un negozio del buon gusto, "Dettagli d'Arredo".



Formia

Ristorante Sirio

Titolare: Claudio Ferrari

Una pietra miliare della ristorazione formiana. Il locale, ricavato da un antico mulino, dispone anche di un accogliente dehors. La professionalità e la competenza della famiglia Ferrari sono garanzia di qualità sia in sala che in cucina. Carta dei vini di grande spessore.



Ristorante La Villetta da Mario

Titolare: Mario Marino

Immerso in un bellissimo parco, circondato da piante e fiori (Loc. Giànola), il locale del celebre Mario Marino è una sosta sicura. La cucina è all'insegna dei migliori prodotti del territorio pontino: di terra, mare e campo, il tutto accompagnato da una buona scelta di vini.

Ristorante Grande Albergo Miramare

Titolare: Antonio Celletti

Inserito in un bel parco, il ristorante è in linea con il

Ristorante Il Gatto e la Volpe

Titolare: Tonino e Giancarlo

Il ristorante, gestito da Antonio e Giancarlo Simeone ha un simpatico slogan "piatti d'altri tempi per i buongustai d'oggi". In un ambiente accogliente, dal servizio cordiale, con i tavoli giustamente distanziati, si gusta una cucina di grande semplicità e genuinità. Buona la proposta di vini, anche locali.

Ristorante Chinappi dal 1957

Titolare: Stefano Chinappi



Gestito con passione da Stefano Chinappi e famiglia, questo ristorante propone un'ampia carta (dalla pizza alle ostriche fino a sushi e tempura) e vari menu degustazione, con una grande attenzione nella scelta delle materie prime. Ricchissima la carta dei vini, che presenta una vasta scelta di etichette laziali e pontine.

Ristorante Da Italo

Titolare: Natalino Veneziano

Locale ampio e spazioso dal design molto moderno ma piacevole. Le ampie vetrate e i numerosi

Le Strade del Gusto

Gli Itinerari dei RISTORANTI TIPICI e delle AZIENDE TIPICHE in Provincia di Latina

punti luce esaltano la pulizia e l'ordine dell'ambiente. Buoni antipasti e primi piatti. Carta dei vini in grado di soddisfare tutte le esigenze.

Ristorante Da Veneziano

Titolare: Giovanni Veneziano

Questo locale arioso e ben arredato offre una carta molto ampia, in grado di soddisfare anche i gusti dei più raffinati intenditori. Piacevole terrazza estiva per una cena rilassante.



Ristorante Borgo Antico

Titolare: Sig. De Marco

Locale ampio e spazioso (Loc. Castellonorato), pensato soprattutto per banchetti e cerimonie, con grandi vetrate che regalano un'incomparabile panorama sul golfo di Gaeta. Varie le proposte a base di pesce, piacevole l'atmosfera, cordiale il servizio.

Caseificio Lo Spicchio

Titolare: Lorenzo Di Toro

Le produzioni di punta di questa azienda sono la mozzarella, il caciocavallo, le ciliegine, i nodini, le trecce, tutte provenienti dalla lavorazione del latte di bufala. Disponibili un piccolo spazio per la degustazione con l'assistenza di personale qualificato, ed un locale per la vendita al dettaglio.



Azienda Agricola Gli Archi

Titolare: Marina Simeone

Giovane azienda olivicola, impegnata nella valorizzazione dell'olio extravergine e delle olive tipiche di Gaeta. L'azienda è visitabile ma i prodotti, di eccellente qualità, possono essere acquistati nel punto vendita in via Appia, 65.

Ponza

Ristorante Albergo Gennarino a Mare

Titolare: Francesco Silvestri

Una pietra miliare della ristorazione formiana. Il locale, ricavato da un antico mulino, dispone anche di un accogliente dehors. La professionalità e la competenza



della famiglia Ferrari sono garanzia di qualità sia in sala che in cucina. Carta dei vini di grande spessore.

Ristorante Hotel Bellavista

Titolare: Erasmo Mastropietro

Locali accoglienti ed ariosi grazie ad un'ampia veranda a strapiombo su una caletta molto suggestiva. Calda e cordiale l'accoglienza, arredi semplici ma funzionali, buono il servizio. Il menu offre piatti tradizionali e semplici.

Ristorante la Kambusa

Titolare: Settimio Cipollini

Locale ben inserito nel contesto portuale e turistico dell'isola. Piacevole l'arredo e gli ambienti, ottima l'accoglienza, equilibrati il menù e il servizio di sala. Molti piatti esaltano i prodotti tipici dell'isola.

Ventotene

Ristorante Il Giardino

Titolare: Candida Sportiello

Locale di non grandi dimensioni, dotato di saletta interna e veranda. Situato all'interno, dell'isola ha una bellissima vista panoramica sul mare. La cucina non propone una scelta vastissima, ma è di buona qualità grazie alla genuinità dei prodotti locali: oltre al pesce, le famose lenticchie.

Minturno

Ristorante Il Corsaro

Titolare: Giovanni D'Arienzo

Locale non facilmente classificabile: più pub che ristorante, più paninoteca che pizzeria, con qualche elemento di tipicità. Gestione giovane ma volenterosa con predisposizione alla sperimentazione.

Azienda Trippa Norcineria Auriemma

Titolare: Elio Auriemma

Ubicata nella frazione di Scauri, propone una gastronomia artigianale che utilizza prodotti tipici locali di qualità (salumi, affettati, trippa, carni aromatizzate, ecc.), da carni scelte e selezionate, lavorate con particolare cura e meticolosità.



Castelforte

Ristorante La Scafa

Titolare: Benedetto Falso

Una cucina semplice e genuina e appetitose proposte "al momento", sono gli elementi caratteristici di questo ristorante. I gestori, giovani e volenterosi, puntano molto sulla freschezza dei prodotti del territorio.

Spigno Saturnia

Azienda Terra delle Ginestre

Titolare: Giulio Marrone

Questa piccola cooperativa di produttori è nata con l'obiettivo di valorizzare solo ed esclusivamente uve autoctone. È possibile acquistare i prodotti ed effettuare visite singole, previa prenotazione, in presenza di soci della cooperativa che assicurano la cordiale assistenza nella degustazione.

Itri

Azienda Unione Agricoltori Itrani

Titolare: Sig. Manzi

Si tratta di una importante cooperativa che produce non solo un ottimo olio extravergine d'oliva, ma anche numerosi prodotti derivati che possono essere acquistati direttamente in azienda o presso vari negozi della provincia di Latina.

Campodimele

Ristorante La Longevità

Titolare: Germano Sepe

Le proposte gastronomiche puntano tutte sulle carni e gli ortaggi delle colline locali: buona la scelta di primi piatti, grigliate e contorni. Carta dei vini in linea con un ambiente informale e basato su preparazioni semplici.

Fondi

Ristorante Vicolo di 'Mblo

Titolare: Sig. Simonelli

ristorante, dove l'ampia offerta di piatti pontini e la generosa scelta di prodotti del territorio sono accompagnate da passione e familiarità. Carta dei vini con numerose etichette laziali.

Ristorante Casa Catullo

Titolare: Massimiliano Sepe

Atmosfera e cordialità caratterizzano questo piccolo ristorante del centro storico dove ad un menù basato esclusivamente su prodotti locali vengono sapientemente abbinati i migliori vini locali e nazionali. Per gli intenditori c'è anche la carta degli olii.

Azienda Il Frantoio Oleario Guglietta Marco

Titolare: Marco Guglietta

Azienda a carattere familiare, estremamente ospitale. Ogni giovedì sera sono organizzati appuntamenti ed incontri per la degustazione di olio extravergine ed olive da tavola. Da segnalare la buona distribuzione dei prodotti dell'azienda anche al di fuori dei confini provinciali.



Monte S. Biagio

Ristorante Azienda Equitistica Sughereta di S. Vito

Titolare: Ida Brancaleone

Il luogo è una sorta di paradiso naturale. Il ristorante, situato nell'Azienda Equitistica punta molto sui prodotti laziali e lucani; estrema attenzione dei proprietari nella selezione delle materie prime, tutte di ottima qualità.

ITINERARI

La Costa, le Isole, i Monti Ausoni e Aurunci