

“A cena con Gaetavola” designati i concorrenti

TUESDAY, 07 APRIL 2009 00:00 REDAZIONE

Gaeta è un naturale giacimento gastronomico, l'ampia varietà della sua cucina, che nel corso dei secoli ha elaborato piatti e pietanze per lo più misconosciute, che meritano di essere riscoperte, per divenire il volano di un economia della ristorazione diversa e redditizia.

Ideatrice del concorso è l'Associazione Gaetavola, che tenta di stimolare i ristoratori a proporre sempre più spesso piatti della nostra tradizione o loro rivisitazioni, per ridare il giusto valore alla cucina Gaetana e divenire così un'altra fonte di attrazione turistico culturale, nei confronti di un pubblico sempre più attento ed interessato al prodotto tipico locale.

La campagna di adesione al concorso si chiusa il 31/03 *“con un ottimo successo”* ha dichiarato Silvio Scotti Responsabile della Comunicazione Esterna di Gaetavola *“ molti ristoranti che avrebbero voluto partecipare sono rimasti fuori, ma quest' anno, per motivi strettamente organizzativi, siamo stati costretti a limitarci ai primi 6 ristoranti iscritti”* .

“L'Enoteca di Luigi Raschi”, “ L'Antico Vico”, “Re Ferdinando II”, “Il Mandracchio”, “Il Lido Ristorante Ariana” e “Il Follaro” sono i sei ristoranti ammessi a partecipare al concorso “A Cena con Gaetavola” 2009.

I partecipanti saranno valutati per accoglienza, servizio, qualità del cibo, utilizzo di prodotti locali, capacità di innovazione nella tradizione, carta dei vini, rapporto qualità/prezzo.

Sulla base dei giudizi espressi, tramite un voto che potrà variare dal 6 al 10, al termine del concorso verrà proclamato il vincitore, che potrà fregiarsi del titolo di “A cena con Gaetavola” Ristorante del 2010. La cerimonia di premiazione si svolgerà nel ristorante vincitore durante il mese di gennaio o di febbraio 2010.