

Ha riscosso successo il secondo appuntamento al «Trasparenze di Vino»

Enogastronomia e marketing con «Gaetavola»



L'ultimo appuntamento di "A cena con Gaetavola" - al ristorante enoteca Trasparenze di Vino - è stata una serata all'insegna dell'assoluta creatività ed innovazione culinaria.

"Quattro Piatti a Modo Mio" - Gioco esplorativo tra tradizione e innovazione - così titolava il menu che i soci giudici di Gaetavola hanno trovato sui loro tavoli e così è stato un piacevole gioco gastronomico tra prodotti locali, nuovi sapori e piacevoli reinterpretazioni nel pieno spirito creativo del padrone di casa Christian.

«La partecipazione di Trasparenze di Vino - ha dichiarato Cosmo Pesigi, presidente di Gaetavola - ci ha reso molto felici, se uno dei ristorante dell'ultima generazione gaetana, sicuramente tra i più trendy ed innovativi in città, ha voluto farsi giudicare proprio sulla tradizione, anche se innovata e rielaborata, testimonia una volta di più una migliore comprensione delle finalità del concorso tra gli addetti ai lavori (...). Ottimo successo, anche



per questa serata, con sessanta presenti, il prossimo appuntamento è a giugno con il ristorante "Ariana", uno dei tre fina-

listi della scorsa edizione. Intanto fervono gli ultimi preparativi per uno degli eventi clou di Gaetavola: "La Tiella, le olive e le

alici di Gaeta" storia, tradizione e degustazione; la cui VII edizione è in programma per il 21 e 22 maggio.

II EDIZIONE CONCORSO

a Cena con Gaetavola

La Sesta
Ristorante

Trasparenze DiVino

RISTORANTE Ariana

L'Enoteca di Luigiraschi

GAETA

GAETA