

LUIGI MAGLIOZZI

# Ritorna Dolce Natale

sciuscelle, i mostaccioli ripieni, l'orlandone, il panfruttato e perfino il gelato al roccò. Dolci che si potranno gustare, usando come moneta il Follaro, un quadratino di carta, riproducente il vecchio conio del ducato gaetano, del valore di 0,50 €, ormai moneta ufficiale di tutti gli eventi firmati Gaetavola. Perché il dolce? Perché esso richiama le festività e le ricorrenze più care, rappresenta simbolicamente la gioia di appartenere ad una comunità con le sue tradizioni e i suoi rituali sociali fondati sul dono, sulla festa, sulla condivisione del cibo. Ancora oggi, esprime tutto il piacere di ritrovarsi insieme. Faranno da piacevole contorno a "Dolce Natale" il concerto del Complesso Bandistico "Città di Gaeta", diretto dal Maestro Alfredo Vecchio, alle ore 18,30 di sabato ed alle ore 18,00

di domenica, e la grande tombolata napoletana a cui tutti potranno partecipare. La tombola avrà come sottofondo la musica della "Tamorra Vesuviana". Una veste nuova e particolare per il tabellone dei 90 numeri, rivisitato nelle sue figure da due famosi pittori Svizzeri, Barbia e Peter Fraefel.

Due pomeriggi, quelli di domani e domenica, da vivere all'insegna della tradizione, della musica, del gioco e soprattutto dei piaceri del palato, assolutamente protagonisti in questo periodo di festa con tante leccornie, profumi e sapori. Ritorna infatti ad animare le festività natalizie di Gaeta "Dolce Natale", l'evento organizzato dall'Associazione Gaetavo la con la collaborazione del brand Cinzano. Un viaggio tra le luci, i suoni ed i mille sapori della festa. All'interno del villaggio "La Piazza delle Feste" allestito in Piazza della Libertà, la manifestazione proporrà il classico mercatino natalizio a misura d'uomo dove trovare gli ultimi regali, gli addobbi ed i decori rigorosamente lavorati a mano, e stand con i dolci dell'antica e moderna tradizione Gaetana. Ed ecco apparire sui banchi dei maestri pasticceri della città, quasi a solleticare l'acquolina dei visitatori, i susamelli, i roccò, le