

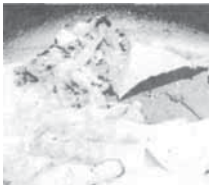
DA GUSTARE

La prima edizione dell'evento enogastronomico ha riscosso un notevole successo di pubblico

A cena con Gaetavola chiude i battenti con una kermesse

Si è tenuta presso il ristorante-pizzeria «Re Ferdinando», la sesta e conclusiva serata della prima edizione di «A cena con Gaetavola», il concorso tra ristoranti di Gaeta indetto dall'omonima associazione.

Una serata con l'offerta di una cena per un menu ricco di tipicità gaetane sia nella tradizione che in alcune sue rielaborazioni. Tra gli antipasti: insalata di mare, polpettine di alici e zeppoline di baccalà fritte, bruschettina con alici marinate, auglie alla scapece e olive di Gaeta (vino abbinato il vocalissimo Priezze della Cantine Ciccariello bianco frizzante), risotto alla pescatora e mezzi paccheri con broccoli di natale e gamberetti (abbinato con il moscato di Terracina dell'azienda Terra delle Ginestre di Spigno Saturnia). Tra i secondi piatti: seppie e patate, seppie con broccoletti, lenticchie con polipetti, polenta e baccalà, ancora broccoletti ma con le par-



E' stata una serata con un menu ricco di ottimi piatti tipici della cucina gaetana

Le pietanze proposte sono sapientemente rielaborate tra futuro ed antiche tradizioni



nocchie, totani in umido e gran finale con una frita di alicette condite con un po' di cipolletta (con falanghina vendemmia tardiva Antica Corte dell'azienda Delli Colli di Galluccio). Per dessert, inoltre, millefoglie con crema e frutti di bosco. «Siamo molto soddisfatti - ha commentato il presidente di Gaetavola Cosmo Pesigi - di come si è svolto il concorso, è stato sicuramente un piccolo ma importante contributo al marketing territoriale, che ha reso ben visibili operatori del settore, che ben sposando la nostra idea, vogliono soddisfare nel miglior modo i propri clienti attraverso la buona cucina fatta soprattutto di prodotti locali e ricette tipiche (...).».

