

Sesto incontro con l'associazione che promuove la tradizione culinaria locale

Metti una sera a cena con Gaetavola

SI è svolta alla trattoria «Re Ferdinando» la sesta serata dell'edizione di «A cena con Gaetavola». «Proprio da Re Ferdinando lo scorso anno nel finale della prima edizione proponemmo un questionario sulla ristorazione gaetana - dice il presidente dell'associazione Pesigi - i cui risultati furono proposti e commentati durante la serata di premiazione. Venne fuori che uno dei fattori più importanti nella scelta di un ristorante è quello della tipicità dei cibi proposti ma specialmente un ambiente sì elegante e accogliente ma con tono per così dire familiare. Re

GASTRONOMIA

Va avanti il progetto di valorizzazione: il ruolo dei ristoratori

Ferdinando incarna sicuramente tutto ciò e da sempre uno di quelli che ha sposato la nostra causa nel recupero della tradizione e per questo ci fa sempre piacere

averlo tra i partecipanti». Ad ospitare i 50 partecipanti il ristorante-pizzeria «Re Ferdinando II» uno dei primi tre classificati della prima edizione. Menu della serata: come antipasto alici marinate, insalatina di mare, gambero su letto d'insalata, trancetti di aluza alla scapece. Poi, per primo piatto, mezzi paccheri ceci e calamaretti, a seguire baccalà, totani e patate. Tutto bagnato da buon vino. Prossimo appuntamento per «A Cena con Gaetavola» sarà al ristorante-pizzeria «Atratino» per la quarta ed ultima novità di questa seconda edizione.

