

Penultimo incontro della stagione al ristorante-pizzeria «Atratino»

Ennesimo successo a cena con Gaetavola

«Tipicità dei cibi proposti, prodotti a km 0 ed ambiente accogliente sono le linee guida per una ristorazione di ottimo livello»

“A cena con Gaetavola” ha visitato, per il penultimo appuntamento di questa edizione, il ristorante “Atratino”. E’ questa l’ultima delle quattro novità assolute, tra gli otto partecipanti, della seconda edizione del concorso ad entrare in gara.

«Aver avuto molte altre richieste ci ha lasciato soddisfatti, è un dato che testimonia, oltre il successo sotto ogni aspetto del concorso, la comprensione dell’idea di base dello stesso da parte dei ristoratori, e il valore aggiunto in termini di visibilità che ne si ottiene. Tipicità dei cibi proposti, prodotti locali a km 0 e un ambiente accogliente



dal tono familiare sono sicuramente le linee guida per una ristorazione di ottimo livello che - questo il commento del presidente di Gaetavola Cosmo Pesigi - sia rappresentava per la nostra città oltre che per la sua bontà anche attraverso i piatti propo-

sti, storicamente e geograficamente e cioè di un territorio, delle sue abitudini e della sua cultura. Questo spirito è ben rappresentato, come già detto per “Re Ferdinando”, dal ristorante “Atratino”, che con la conduzione storica della famiglia Basile offre un’acco-



glienza casalinga senza sicuramente peccare in professionalità. Senza nulla togliere ai ristoranti dell’ultima generazione gaetana, dei quali abbiamo avuto degni partecipanti in questa competizione quali trasparenze DiVino e Sorelle Canollicchio, i risto-

ranti a conduzione familiare, le vecchie locande o trattorie che dir si voglia incarnano benissimo quanto detto prima e cioè essere parte integrante della storia e della cultura della nostra città, sia a livello di tradizione gastronomica che economico».