

GAETAVOLA Al via il concorso «A cena con Gaetavola 2009»

VENERDÌ 20 MARZO 2009 22:35 REDAZIONE CRONACA

Gaeta Giacimento Gastronomico, un naturale laboratorio del gusto dato dall'incredibile varietà della cucina gaetana, che nel corso dei secoli ha elaborato piatti e pietanze tra i più ricercati nel panorama gastronomico nazionale, come la famosissima "Tiella".

Una cucina fatta di "ingredienti poveri", figlia della storia tra terra e mare della nostra città, che trae le sue peculiarità da una particolare orografia del territorio, dal suo microclima particolarmente mite e storicamente dal secolare commercio marittimo che ha introdotto contaminazioni provenienti da tutto il bacino del mediterraneo, un mix di culture e ingredienti che ha favorito lo sviluppo di varie pietanze poi sapientemente rielaborate nel corso degli anni dalle massaie locali.

L'associazione di Promozione Sociale Gaetavola, fin dalla sua nascita, ha posto tra i suoi obiettivi prioritari, quello di promuovere e rivalutare l'eccellenza gastronomica della nostra città e del territorio a noi circostante, per valorizzarne in special modo la sua capacità di attrazione turistico-culturale nei confronti di un pubblico sempre più attento ed interessato al prodotto tipico locale. In circa 7 anni di attività di volontariato, quest'associazione ha raggiunto risultati notevoli in termini di visibilità, riscoperta e affermazione del nostro prodotto gastronomico, tra i quali spicca il conseguimento del marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) per la Tiella.

Proprio in questi giorni, per rafforzare ancora una volta questi concetti e ridare il giusto valore alla cucina Gaetana, l'associazione ha indetto, un concorso dal titolo "A cena con Gaetavola" riservato a tutti i ristoranti di Gaeta. Lo scopo del concorso è sicuramente quello di essere da stimolo ai ristoratori, a proporre piatti della tradizione Gaetana o loro rivisitazioni, per divenire così un'altra fonte di attrazione turistico culturale. Il cibo è sicuramente cultura e presentare i piatti della propria tradizione è un po' come raccontare al proprio ospite un po' di storia della propria città.

"Abbiamo deciso di proporre questo concorso, dando seguito a un' evento, con lo stesso nome fatto nell' inverno del 2007, quando rielaborammo, per una sera, il menu di un ristorante, mettendo ai fornelli una delle "nostre massaie", e portando a tavola pietanze della nostra tradizione. L'idea oggi come all'ora è quella di essere da stimolo ai ristoratori a proporre sempre più spesso la cucina tipica di Gaeta, facendo riscoprire gli antichi sapori che sono parte integrante della storia e della cultura del nostro territorio.

Il nostro Giacimento Gastronomico ha una varietà di pietanze per lo più misconosciute, che sicuramente rivaleggiano in bontà con la famosa Tiella, e che meritano di essere riscoperte, per divenire il volano di un economia della ristorazione diversa e redditizia. D'altronde quando si viaggia per visitare posti nuovi, si va anche alla ricerca delle tradizioni enogastronomiche del luogo, e un buon pranzo o cena assume una funzione importante nel ricordo e quindi nella fidelizzazione del turista rispetto al territorio visitato; penso che questo concetto possa funzionare particolarmente bene per Gaeta dove un patrimonio storico e naturalistico di primo livello si può legare, sapendolo sfruttare, ad un'altrettanto incredibile patrimonio gastronomico." ha commentato Silvio Scotti Responsabile delle Comunicazione Esterna di Gaetavola

La campagna di adesione al concorso è partita nei primi giorni di questo mese e si concluderà il 31/03, saranno ammessi a partecipare, per quest' anno, i primi 6 ristoranti iscritti, saranno valutati accoglienza, servizio, tipicità dei piatti e loro reinterpretazioni e chiaramente non ultima la loro qualità. Maggiori informazioni e dettagli sul concorso, regolamento e modulo di partecipazione si possono trovare sul sito dell'associazione all'indirizzo web www.gaetavola.org. Prossimo appuntamento con le manifestazioni Gaetavola è per il 22/23 maggio c.a. con la sagra della "Tiella".

VENERDÌ 03 APRILE 2009 22:09 REDAZIONE [CRONACA](#)

"L'Enoteca di Luigi Raschi", " L'Antico Vico", "Re Ferdinando II", "Il Mandracchio", "Il Lido Ristorante Ariana" e "Il Follaro" sono i sei ristoranti ammessi a partecipare al concorso "A Cena con Gaetavola" 2009.

Il concorso nasce dall' Associazione Gaetavola con l'idea di essere stimolo per i ristoratori a proporre sempre più spesso piatti della nostra tradizione o loro rivisitazioni, per ridare il giusto valore alla cucina Gaetana e divenire così un'altra fonte di attrazione turistico culturale, nei confronti di un pubblico sempre più attento ed interessato al prodotto tipico locale. □ Gaeta è un naturale giacimento gastronomico dato dall'incredibile varietà della sua cucina, che nel corso dei secoli ha elaborato piatti e pietanze per lo più misconosciute, che sicuramente rivaleggiano in bontà con la famosissima "tiella" , e che meritano di

essere riscoperte, per divenire il volano di un economia della ristorazione diversa e redditizia.

D'altronde quando si visitano nuovi posti, si va anche alla ricerca delle tradizioni enogastronomiche del luogo, e un buon pranzo o cena assume una funzione importante nel ricordo e quindi nella fidelizzazione del turista rispetto al territorio visitato; Il cibo è sicuramente cultura e presentare i piatti della propria tradizione è un po' come raccontare al proprio ospite un po' di storia della propria città.

La campagna di adesione al concorso si chiusa il 31/03 "con un ottimo successo" ha dichiarato Silvio Scotti Responsabile della Comunicazione Esterna di Gaetavola " molti ristoranti che avrebbero voluto partecipare sono rimasti fuori, ma quest' anno, per motivi strettamente organizzativi, siamo stati costretti a limitarci ai primi 6 ristoranti iscritti" . □I partecipanti saranno valutati per accoglienza, servizio, qualità del cibo, utilizzo di prodotti locali, capacità di innovazione nella tradizione, carta dei vini, rapporto qualità/prezzo. □Sulla base dei giudizi espressi, tramite un voto che potrà variare dal 6 al 10, al termine del concorso verrà proclamato il vincitore, che potrà fregiarsi del titolo di "A cena con Gaetavola" Ristorante del 2010. La cerimonia di premiazione si svolgerà nel ristorante vincitore durante il mese di gennaio o di febbraio 2010.