

Lo chef del ristorante «Il Follaro» porta a casa il prezioso riconoscimento

Davide Orlando vince il premio di «Gaetavola»

Et «Il Follaro» il vincitore della prima edizione di «A Cena con Gaetavola», il concorso tra ristoranti di Gaeta lanciato dall'omonima associazione. Il ristorante dello chef Davide Orlando ha battuto proprio sul filo dei centesimi di punteggio gli altri due entrati tra i tre finalisti: Re Ferdinando II e Ariana.

«Come già espresso - ha commentato Cosmo Pesigi, presidente di Gaetavola - posso dire che tutti i sei ristoranti partecipanti hanno moralmente vinto; hanno vinto perché hanno avuto la volontà di mettersi in gioco, di farsi giudicare e in special modo perché hanno sposato l'idea alla base del concorso, quella di proporre sulle loro tavole una cucina fatta soprattutto di prodotti locali, ricette delle tradizioni gaetane e loro creative reinterpretazioni (...)».

Gli altri tre competitori per l'edizione 2009 sono stati Luigi Raschi, Il Mandracchio e Antico Vico. Una vera e propria serata di gala con 250 presenze e un menu davvero d'eccezione, degno della partecipazione al concorso, preparato dallo chef di Villa Irlanda: benvenuto flûte di prosecco; antipasto fagottino di pasta fillo con calamari e cozze; carpaccio di seppie con caviale di



aranci su letto di finocchi; alici del golfo farcite in pastella; spuma di baccalà e crema di ceci; vino in abbinamento: Corbello rosato IGT di Roccamonfina-Cantina Telaro; primo piatto: mezze maniche alla Gaetana; secondo piatto: tronchetti di spigola, lattuga e asparagi su tortino di patate con parnocchia gratinata e vellutata di vongole; vino abbinato per questi due



piatti: Greco Roccamonfina IGT- Cantina Telaro dolce bavarese agli agrumi di Villa Irlanda. Poco prima del dolce, ecco la cerimonia di premiazione, con slide successive che proponevano prima i loghi di tutti e sei i partecipanti, poi i tre finalisti e infine quello del vincitore.

«Siamo contentissimi di com'è andato il

concorso in generale - ha detto ancora il presidente di Gaetavola Cosmo Pesigi - ma in special modo di quest'ultima serata che con le sue 250 presenze è stata una vera festa della convivialità, nel pieno spirito della nostra associazione. L'ultimo pensiero di questa edizione va ancora una volta ai nostri soci per la loro professionalità e senso critico nel giudicare le sei cene».