

Successo per il concorso «A cena con Gaetavola»

Replicato il successo per «A cena con Gaetavola», sono stati, infatti, 40 i presenti presso L'Enoteca di Luigi Raschi, per il secondo appuntamento di questo concorso tra ristoranti ideato e proposto dall'omonima associazione. Gli elementi di valutazione sono stati: accoglienza, servizio, qualità del cibo, utilizzo di prodotti locali, capacità di innovazione nella tradizione, vino proposti in abbinamento, rapporto qualità/prezzo. Lo staff dell'Enoteca Raschi ha ben interpretato lo spirito del concorso proponendo una raffinata selezione del proprio menu fatto di numerose reinterpretazioni della cucina popolare del territorio. Il reale senso del concorso è stimolare la ricerca gastronomica, che va rinvigorita di nuove proposte, ed al tempo stesso favorire una cultura dell'accoglienza che deve coinvolgere tutte le attività produttive della città. Senza alcun dubbio, quello dato da Gaetavola con l'indizione di questo concorso, è un piccolo contributo al marketing territoriale

ed un modo per rendere visibili imprenditori che tengono al proprio lavoro e sono attenti e sensibili a soddisfare nel miglior modo i clienti attraverso la buona cucina fatta soprattutto di prodotti locali. Le proposte per la cena di questa seconda edizione sono state: entrè con un caniscione fritto ripieno di un delicato stracchino e polpettina di pesce aromatizzata, seguita da un'antipasto di polipo saporitello e mazzancolle stufatelle. Due i primi, straccetti cozze e fagioli bianchi e tagliatelle crostacei e melanzane, dove i crostacei erano parnocchie e scampi e gamberi. Quindi una zuppetta di pesce delicata con crostini di pane e contorno di verdure grigliate e peperoni all'aceto balsamico. Gran finale con reinterpretazione della zuppa inglese alla napoletana con crema e marmellata. Vini per la serata Falanghina e Greco del Lazio produttori locali. Terzo appuntamento per «A Cena con Gaetavola», dopo la pausa estiva con «Il Lido Ristorante Ariana».