

GRANDE SUCCESSO PER LA RASSEGNA «A cena con Gaetavola» . tra tradizione ed innovazione

Grande successo per la seconda edizione del concorso "A cena con Gaetavola". La terza serata della kermesse dedicata alla buona cucina locale si è, infatti, svolta lo scorso 18 giugno presso il lido - ristorante "Ariana", uno dei tre finalisti della prima edizione della manifestazione. «Dopo tre serate - ha commentato Cosmo Pesigi, presidente dell'associazione "Gaetavola" - posso dire che anche quest'anno il trend del concorso è assolutamente positivo sia per il dato delle presenze alle serate e specialmente per l'approccio dato fino ad ora alle stesse dai ristoratori. Riguardo il primo dato non mi stancherò mai di ringraziare i nostri soci che continuano lodevolmente a prestarsi e ad essere giudici in questa iniziativa, al di là del piacere di stare insieme ed in barba ad ogni forma di dieta, con sempre rinnovato entusiasmo e ormai posso affermare con indubbia competenza» .

Come lo scorso anno, il padrone di casa Antonio Buttarò, confermando la formula che aveva portato il suo ristorante tra i tre finalisti della scorsa edizione, ha proposto un menù con elementi della tradizione ed un tocco d'innovazione. Ad aprire un insolito aperitivo: un bicchierino di purissimo olio d'oliva da degustare servito con dei piccoli cubetti di pane bruschettato. Come antipasto, un tortino di alici, patate con culins di pomodoro e basilico croccante; vino abbinato: "Terife Cantina Telaro". Primo piatto: mazzi paccheri ai papiri; vino abbinato "448 s.l.m. Cantina Giralan". Come secondo piatto, uno scrigno di polipetti in umido con pomodorini, prezzemolo e scaglie di patate croccanti; vino abbinato: pinot grigio "Cantina St. Michael-Eppan". Per finire, il tartufo Ariana come dolce posato su una salsa di prosecco; vino abbinato: nuovamente il "Terife di Telaro". L'appuntamento con la quarta serata di "A Cena con Gaetavola" è all'Enoteca di Luigi Raschi.