

Il quarto evento ha visto ben 54 presenti alla prestigiosa rassegna culinaria di Gaeta

Gaetavola 2010 Successo a cena con Luigi Raschi

Quarto appuntamento per la seconda edizione di "A cena con Gaetavola" e quarto «en plein» con ben 54 presenti da Luigi Raschi, uno dei ristorantini più tipici del borgo di via dell'Indipendenza.

«Abbiamo scelto - ha dichiarato in apertura di cena il patron del ristorante Luigi Raschi - di proporre questa serata con la provocazione di 2 euro in meno al prezzo medio delle serate del concorso in queste due prime edizioni, perché crediamo che, in un periodo come questo di forte crisi economica,

si può ancora fare gastronomia di ottima qualità, anche abbassando leggermente i prezzi, compensando le spese con l'utilizzo di materie prime semplici e l'uso di prodotti del territorio il



cosiddetto Km, zero».

Confermata sostanzialmente la splendida serata della prima edizione con i soci di Gaetavola e i loro ospiti divisi tra la sala interna e il suggestivo «dehors» del vicolo antistante il locale.

Menu della serata nel filo dell'idea, della «località» delle proposte giocando un po' con la tradizione: entrè - crocchette di pesce agli agrumi antipasto - fantasia di alici primo piatto - fusilli con polipetti veraci secondo piatto - gamberoni rossi al forno con patate dolce - soufflé al cioccolato vino a tutto pasto -

Terre Cerase Rosato di Villa Matilde. Si riprende a settembre, dopo la pausa estiva di agosto, con la terza novità di questa edizione: "Le Sorelle Cannolicchio Signorine Zitelle".

