

Tutto esaurito ai tavoli imbanditi del ristorante  
«Le Sorelle Cannolicchio Signorine Zitelle»

# A cena con Gaetavola Ennesimo successo per la manifestazione

Riprende, dopo la pausa estiva di agosto, "A cena con Gaetavola". Sono ben 75 i commensali da "Le Sorelle Cannolicchio Signorine Zitelle", terza novità tra i partecipanti di questa seconda edizione. Quinta serata, quin-

di, con successo per questo concorso tra ristoranti di Gaeta, che dallo scorso anno pare non conoscere battute di arresto; nel tentativo di essere da stimolo a proporre una cucina per così dire «localizzata», fatta di piatti tipici e materie prime per quanto possibile a Km 0. In una atmosfera da mediterraneo d'altri tempi, tra musica di sotto-

fondo e luci soffuse, i soci giudici di Gaetavola e i loro ospiti hanno degustato un menu veramente vario, con le varie tipicità del mare del nostro golfo, e non solo, come filo conduttore. Aperitivo: prosecco



di valdobbadiene "il Roggio" con crudità di cannolicchi ed antipasto delle sorelle - soute misto, zuppetta di cozze, bruschetta di mare e polipetti alla Luciana. Primi piatti: paccheri con gamberoni rossi e fettucelle ai ricci di Pantelleria. Secondo

piatto: spigola al sale sulla brace con contorno di insalata fresca. Dolci: caprese, cannolo e schiacciata; vini abbinati: Falerno del Massico "Cantina Villa Matilde" a tutto pasto e Passito di Pantelleria "Basile" per i dolci. In attesa dell'appuntamento ottobre del concorso, presso il ristorante-pizzeria

"Atratino", fervono per Gaetavola gli ultimi preparativi per "Le Vie di Gaeta", manifestazione clou dell'associazione che offrirà tre giorni (1/2/3 ottobre), tra cibo, spettacoli, storia e paesaggio.

