

Settimo incontro del concorso culinario A cena con tradizione ...e Gaetavola

PENULTIMO appuntamento dell'edizione 2010 per «A cena con Gaetavola», concorso tra ristoranti di Gaeta ideato dall'omonima associazione, presso il ristorante «Atratino». Una serata piacevolissima e conviviale, favorita sicuramente dall'ambiente casalingo del locale, impreziosita dalla presenza del produttore dei vini proposti per la cena, la cantina S. Andrea di Terracina, a spiegare origine dei vitigni e scelte degli abbinamenti ai piatti e a ulteriore valore aggiunto l'avventuroso racconto della loro storia di viticoltori tra sicilia, tunesia e agro pontino. Aperitivo di Benvenuto: olive di Gaeta, olive rotte, crostino con patè di olive e marzolino. Antipasto «Fantasia di Ma-

re»: insalata di polpo al finocchio con crema di ceci, polpette di alici, barchetta di sconciogli, alici marinate, assaggio di tielle. Vino abbinato: spumante secco «oppidum» moscato di Terracina Doc. Primo piatto: margheritine del console al ragù di canocchie. Secondo piatto: sformatino di sarago con vellutata e mazzancolle profumate al limone con insalata capricciosa. Vino abbinato: bianco secco moscato di Terracina Doc. Dolce: tortino al cioccolato con crema inglese al pistacchio. Vino abbinato: passito moscato di Terracina Doc e caffè. «Nel presentare questa settimana serata e sostanzialmente nel lanciare questo concorso, la tipicità dei cibi proposti, i prodotti locali a «km 0» e un



La tiella prodotto tipico di Gaeta

ambiente accogliente sono sicuramente linee guida importanti per una ristorazione di ottimo livello che sia rappresentativa per la nostra città oltre che per

bontà, proprio attraverso i piatti proposti, storicamente e geograficamente del nostro territorio», ha dichiarato il presidente Cosmo Pesigi.