



I Edizione
A cena con Gaetavola
Ristorante Il Follaro
20 novembre 2009

Tortino sfalsato di patate e alici all'aneto con pesto di olive di Gaeta, zeppoline di baccalà, polpettine di alici e degustazione di tielle miste gaetane - Ravioli fatti in casa con broccoletti di S. Agostino e ricotta di bufala in salsa di canocchie (parnocchie) - Trancio di pesce sciabola in cassuola al profumo di alloro, scapecce di sciabola alla gaetana con parmigiana di zucca gialla di S. Agostino - Tortano Gaetano in salsa di vaniglia - Vino proposto in abbinamento Cervinara Bianco da uve biologiche Azienda M. Carpineti Cori, questo il menu tra tradizione e innovazione proposto per la quinta serata di "A cena con Gaetavola" dal Ristorante **Il Follaro**.

Anche questa volta coperti con largo anticipo tutti i 55 posti disponibili, più alcuni ospiti del padrone di casa chef Davide Orlando, a fronte di richieste, anche esterne all'associazione, ben superiori.

"Questo successo, testimonia una volta di più l'accresciuta popolarità del concorso, e il ritorno in visibilità che i ristoratori partecipanti stanno ottenendo, aldilà di quello che sarà il risultato finale.

Il fatto che molti di loro siano come dire "costretti" a ripetere la cena per i propri clienti, viste le molte richieste che già la sola esposizione del manifesto pubblicitario dell'evento al di fuori del locale crea, è l'indice dell'assoluta bontà dell'idea di marketing che c'è di base dietro al concorso che oltre la serata giudicante crea ritorno economico in altre serate."

Ha così commentato il presidente di Gaetavola Pesigi.

Chiusura per questa prima edizione di "A Cena con Gaetavola", l'11/12 presso il Ristorante **Re Ferdinando II**, tirate le somme poi ci sarà solo da attendere il nome del vincitore, che verrà annunciato durante una serata di gala che chiuderà tutto l'evento nei primi mesi del 2010.