

Da Gaeta al Portogallo: le ricette di Davide Orlando del 'Follaro' fanno il giro del mondo con la Rete Sète Sois Sète Luas

[Stampa](#)

Dettagli

Scritto da Paola Colarullo Addetto Stampa Comune di Gaeta

Pubblicato: 25 Febbraio 2014

Visite: 269



Gaeta 25-02-2014 Grande successo in Portogallo per le più antiche ricette della tradizione culinaria gaetana, rivisitate dallo chef Davide Orlando, proprietario e conduttore del ristorante “Il Follaro”, situato nel cuore dello storico borgo medievale di Gaeta. La città del Golfo inizia il suo viaggio sui binari della Rete Culturale Internazionale Sète Sois Sète Luas.

“Sono i primi effetti dell’adesione di Gaeta all’Associazione di ispirazione mediterranea e lusofona – tiene a precisare il Sindaco di Gaeta Cosmo Mitrano – abbiamo colto al volo la possibilità offerta da questa rete culturale, consolidata da un’esperienza ventennale e dalla partecipazione di 34 città di 13 paesi del mondo. Un’Associazione che estende i suoi interessi in tutte le espressioni dell’arte e della cultura mediterranea: dalla pittura, alla musica, alla scultura, alla poesia, alla letteratura fino a comprendere anche la creatività del mondo enogastronomico.

La nostra partecipazione alla Rete SSSL è nata proprio dalla convinzione che l’azione del Festival possa stimolare efficacemente lo sviluppo del turismo culturale e la promozione estera dei prodotti artigianali ed eno-gastronomici delle Città aderenti. Ricordo che dallo scorso mese di settembre, in ogni manifestazione organizzata nelle Città della Rete SSSL è sempre presente Gaeta, grazie al video con il drone, da noi promosso in collaborazione con “Il Gazzettino del Golfo” : un biglietto da visita stupefacente per la nostra città. Riteniamo che la presenza di Davide Orlando e della cucina tipicamente gaetana in Portogallo sia solo l’inizio di un percorso che aprirà orizzonti nuovi e lontani a Gaeta, alle sue risorse paesaggistiche, storiche e culturali”.

Il Festival Sète Sóis Sète Luas, in collaborazione con il Comune di Gaeta, ha presentato, in Portogallo, un’eccellenza della gastronomia laziale. In occasione dell’inaugurazione della mostra “Seven Stars” del pluripremiato artista albanese Saimir Strati, sabato 22 febbraio scorso, è stata allestita presso il Centrum SSSL di Ponte de Sôr (Portogallo), una degustazione di cucina mediterranea con Davide Orlando, chef del Ristorante “Il Follaro” di Gaeta. Le rotte culturali del Festival Sète Sóis Sète Luas, infatti, passano anche per la scoperta dei sapori: dall’Italia al Portogallo, attraversando gli altri 11 Paesi che fanno parte della sua Rete, il Festival promuove le tradizioni luso-mediterranee attraverso gli ingredienti che caratterizzano questa area geografica. Per l’evento a Ponte de Sor è stata scelta l’arte culinaria italiana ed è stato affidato a Davide Orlando il ruolo di ambasciatore. Dal suggestivo quartiere medievale di Gaeta parte la riflessione culinaria dello chef che, intrecciando elementi tipici del posto, come la celebre Tiella, con i sapori della gastronomia mediterranea, riesce a innovare la cucina tradizionale senza stravolgerla. Nei giorni precedenti il vernissage della mostra “Seven Stars”, dal 19 al 22 febbraio, Davide Orlando ha realizzato, con successo, degli atelier di cucina con le scuole di Ponte de Sôr. Durante l’inaugurazione, invece, lo chef del Follaro è stato il protagonista indiscusso di una dimostrazione di cucina mediterranea, proponendo le sue migliori ricette.

Non solo tielle, ma anche sfiziosi piatti a base di baccalà, pesce sempre presente nei menù portoghesi, di verdure e carne in particolare suina, conditi dalla fantasia di un giovane, grande talento della gastronomia locale, che, grazie a SSSL, fa volare il nome di Gaeta nel mondo.