

# Gaeta, il trionfo della «Tiella»



Vino, olive e olio, alici e mozzarelle. Eccoli gli alimenti che vengono festeggiati in questo fine settimana nelle province del Lazio. Domenica, a **Priverno**, in provincia di Latina, per la ventiseiesima Sagra della mozzarella di bufala e dell'olio extravergine di oliva, l'appuntamento è con la cucina privernate e con le prelibatezze del territorio lepino. Nella splendida cornice di piazza Giovanni XXIII, a partire dalle 13 degustazioni di mozzarelle, bruschette, spezzatino di carne di bufala e bazzoffia, ovvero la zuppa di pane e verdure primaverili.

Sempre nell'interland pontino, a **Gaeta**, oggi e domani si terrà invece l'ottava edizione della Tiella, l'oliva e le alici. Tra storia e tradizione, nella centrale piazza della Libertà, verrà preparato il piatto tipico della città di mare, che la leggenda fa risalire a tempi di Federico IV di Borbone, che rimase talmente affascinato dall'abilità delle massaie nel prepararla, da volerne creare diverse farciture. In occasione del 150° anniversario dell'unità d'Italia, verrà inoltre riprodotto il Follaro, fatto coniare in rame, nel 1.100, da Riccardo II dell'Aquila.

Dopodomani infine, a **Grottaferrata**, degustazione del Cannellino dei Castelli romani. Il vino tanto amato da Alberto Sordi, ma anche le ultime cinque annate del Frascati Doc superiore, verranno serviti gratuitamente nelle grotte storiche della tenuta che un tempo era la fortezza Castel de Paolis e che oggi, invece, rappresenta il buen retiro di Giulio Santarelli, che nel 1993 esordì con la sua prima etichetta nata da uno studio di sette anni sui terreni vulcanici della zona.

**Clarida Salvatori**