



E se la meta fosse Gaeta?

Città che accoglie e ripara.
Città che protegge e ristora.
Bellezza e natura, passato e presente.



Banca FIDEURAM

Agenzia Private Banker

Via XXIV Maggio, 5 / 7 - 04024 Gaeta (LT)
Tel. / Fax 0771.450080 - 0771.450142

Info:
Associazione Gaetavola Tel. 333.1165814
info@gaetavola.org
Comune di Gaeta Tel. 0771.745827
turismo@gaeta.it
Informare Tel. 0771.452518
info@informaregaeta.it
I.A.T. Tel. 0771.461165

Sponsor tecnico:



Prossimo appuntamento:

Le Vie di Gaeta

VI EDIZIONE

PERCORSO
GASTRONOMICO
CULTURALE

4 - 5 OTTOBRE 2008



PADOVANI
GALLERY

presenta

IL NUOVO LUSSO

Gaeta via Europa, 10 tel. 0771.462866 www.padovani.it

in collaborazione con
CANTORI
CASA

www.comune.gaeta.lt.it

www.gaetavola.org



Storia, tradizione e degustazione

Venerdì 23 - Sabato 24 maggio 2008

GAETA Piazza della Libertà

TRIESTINA

restaurant grancaffè
cocktail & drink gelateria

Piazza della Libertà Tel. 0771.460043



PESCHERIA

pesce fresco del golfo
crostacei & fruttidimare

Piazza della Libertà Tel. 0771.462246

www.comune.gaeta.lt.it

www.gaetavola.org

In una società che tende a dimenticare il proprio passato fatto di saperi, cultura e creatività, diventa sempre più importante fermare il tempo su quelle antiche abitudini e tradizioni che hanno segnato la storia di una comunità. Un retroterra culturale indispensabile per affrontare le sfide della modernità con la giusta consapevolezza, in modo da saper apprezzare l'identità locale ed integrarla nella società della conoscenza globalizzata. Il tema di questo evento è appunto quello di fissare e trasmettere la tradizione dell'arte culinaria e la gastronomia tipica di un territorio, con particolare riferimento

a due prodotti di punta nel panorama gastronomico nazionale che nascono e si sviluppano a Gaeta: la Tiella e l'Oliva.

Prodotto tradizionale della Regione Lazio e a Denominazione Comunitaria di Origine (De.C.O.), la Tiella si diffonde, secondo la leggenda, da una invenzione di Ferdinando IV di Borbone (1815 circa).

L'arte di prepararla, dimostrata da esperte massaie in apposite cucine all'interno della manifestazione, rappresenta la sintesi dei saperi tradizionali con la capacità di trasformare ingredienti semplici, storia e risorsa del nostro territorio, in una pietanza che appaga il piacere del palato e l'estetica del cibo.



Programma:

Venerdì 23 maggio

- Ore 18.00 **Apertura stand ed inizio degustazione**
- Ore 18.30 **Gli ingredienti, l'arte, la storia**
a cura dell' IPSSAR (Istituto Alberghiero - Formia) e della Federazione Italiana Cuochi - Sez. Latina coordinano: Prof. L. Lombardi - Prof. G. Nocca
- Ore 19.30 **Serata Spettacolo**
direttamente da Radio Dimensione Suono il cabarettista **Barty**
Gran Concerto Cover **Billyband**

Sabato 24 maggio

- Ore 09.00 **Tradizioni gastronomiche spiegate ai bambini**
A scuola di Tiella a cura dell'Associazione Gaetavola
Le alici salate a cura della Pescheria Triestina con la partecipazione degli alunni della Scuola Primaria "Virgilio" I Circolo Didattico.
- Ore 18.00 **Apertura stand ed inizio degustazione**
- Ore 18.30 **La Tiella in cucina** a cura delle Massaie di Gaeta
- Ore 19.30 **Concerto musica etnica**
"Battuglie di pastellessa"
Dalla Terra di Lavoro, cuore della Campania contadina, una delle forme musicali più suggestive dell'autentica tradizione etnica: strumenti agricoli come botti, tinelli, falci, elaborano suoni contadini ancestrali altamente coinvolgenti, quasi tribali.

Produttori di Tiella:

- Antico Forno Giordano (dal 1890)**
Via Indipendenza, 39 - GAETA - Tel. 0771.460603
- Francispan F.lli Arciuli**
Via Eucalipti, 12 - GAETA - Tel. 0771.463746
- L'Arte della Pizza "Da Ciccio"**
Corso Italia, 62 - GAETA - Tel. 0771.741475
- MAR.SA. Alimenti senza glutine**
Via Turrimali, 53 - SPIGNO SATURNIA - Tel. 0771.64869
- Pizzeria 2000**
Corso Cavour, 36 - GAETA - Tel. 0771.464611
- Pizzeria del Porto**
Via Bausan, 40 - GAETA - Tel. 0771.460067
- Pizza e Sfizi**
Via Indipendenza, 103 - GAETA - Tel. 0771.463346
- Quick Burger**
Lungomare Caboto, 414 - GAETA - Tel. 0771.460246
- Serapo Pizza**
Via Roma, 41 - GAETA - Tel. 0771.465722



- Alimentari Tomassi Elvira** Olio - Olive di Gaeta - Patè di olive
Via Roma, 106 - GAETA - Tel. 0771.462201
- Arzano Francesco Paolo** Olio - Olive di Gaeta - Patè di olive
Via S. Maria della Misericordia, 16/17 - ITRI - Tel. 0771.727612
- Azienda Agricola D'Urso Flaminio** Olio - Olive di Gaeta - Patè di olive
Via Don V. Mancini, 1 - ITRI - Tel. 347.9389403
- CA.VI.CI. Casa Vinicola Ciccariello** Vino
Via S. Agostino Loc. Monte Conca Sud - GAETA - Tel. 0771.470864
- Macelleria Pietro Tucciarone** Salsiccia tipica di Maranola
Via Rotabile, 123 - MARANOLA - Tel. 0771.735753
- Il Sole e la Cometa** Libri e pubblicazioni a tema
Via Indipendenza, 49 - GAETA - Tel. 0771.463837

