

Iniziativa «Gaetavola»
Festa della tiella
in piazza:
VI edizione

TIELLA, olive e alici. Tutti i prodotti tipici della tradizione culinaria gaetana saranno esposti dal 22 al 23 maggio per la VI edizione di «Gaetavola». Occasione ghiotta per apprezzare i piaceri del gusto e della convivialità attraverso la riscoperta della piazza come luogo simbolo di una città. Organizzata dall'associazione «Gaetavola» con la collaborazione del Comune e dell'istituto alberghiero di Formia e con il patrocinio della presidenza del Consiglio della Regione Lazio, la manifestazione sarà allestita con i suoi stand nella centralissima piazza della

Libertà. Inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lazio, nonché prodotto a Denominazione Comunale di Origine, la tiella è parte integrante della storia e della vita di Gaeta. Nata, secondo la leggenda, da un'invenzione di Ferdinando IV di Borbone, intorno al 1815, è stata per decenni il cibo delle lunghe giornate di lavoro di agricoltori e pescatori. Altrettanto leggendaria la storia dell'oliva in salamoia: si narra che i marinai di Enea, arrivati sulla spiaggia di Gaeta per seppellire la nutrice di Enea, appunto Cajeta, «scorgono dei piccoli frutti di

colore verde cupo che galleggiano sulle onde del mare. Incuriositi li raccolgono riconoscendoli come olive, a loro già note, cadute da alberi piantati lungo la costa e pendenti sul mare; mangiandole si accorgono che sono gustose al palato». Le alici salate, altra antica tradizione locale, e vera novità di questa edizione, nascono dall'esigenza di conservare a lungo questo saporito pesce azzurro tramite la conserva sotto sale. L'evento avrà inizio venerdì 22 alle 18 con le degustazioni a cura della Federazione Italiana Cuochi sezione di Latina.