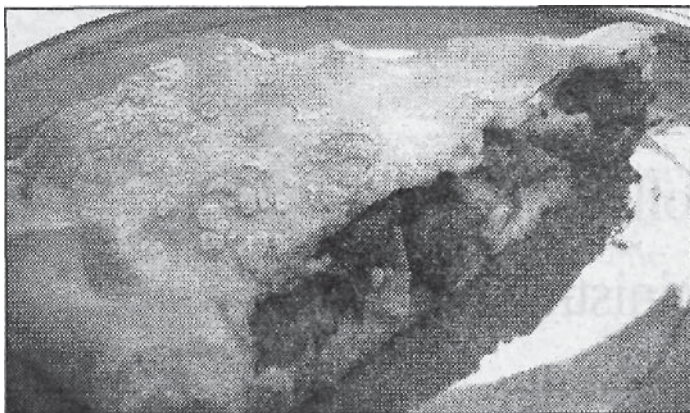


LA MANIFESTAZIONE ENOGASTRONOMICA ORGANIZZATA DALL'ASSOCIAZIONE GAETAVOLA

La tiella «stravince» a Reggio Emilia



La tiella di Gaeta

LA tiella sbarca a Reggio Emilia.

Una delegazione dell'associazione «Gaetavola», ha portato le tradizioni ed i sapori del Golfo ad Albinea a pochi chilometri da Reggio.

Per una sera al posto di cappelletti in brodo, tortelli di zucca e d'erbe e bollito sulla tavola degli amici reggiani il piatto principe è stato la tiella. La regina indiscussa della gastronomia gaetana è stata proposta in abbinamento ad alcuni vini dati dai vitigni autoctoni del basso Lazio: moscato di Terracina, cesanese di Affile e il Gaetano Rena Rossa uvaggio bianco misto in cui spicca la così detta uva pane. La serata, organizzata dall'Ais

Emilia con la collaborazione di Gaetavola, si è svolta lunedì 22 marzo presso l'Agriturismo Golf Club La Razza ad Albinea. Momento clou dell'evento la realizzazione «in diretta» della tiella. Una serata di vera promozione di Gaeta e del territorio ad essa circostante. Oltre la tiella sulla tavola vi erano le olive di Gaeta, il cacio marzolino di Itri, la salciccia di Maranola, le alici sotto sale e tonno sotto olio delle acque del golfo di Gaeta, la mozzarella di bufala campana, i mandarini marzaioli della piana di Fondi e pastiera. A corollario del cibo durante la serata sono state proiettate immagini di Gaeta e di alcune manifestazioni di Gaetavola.