

La tiella tiene banco in Emilia

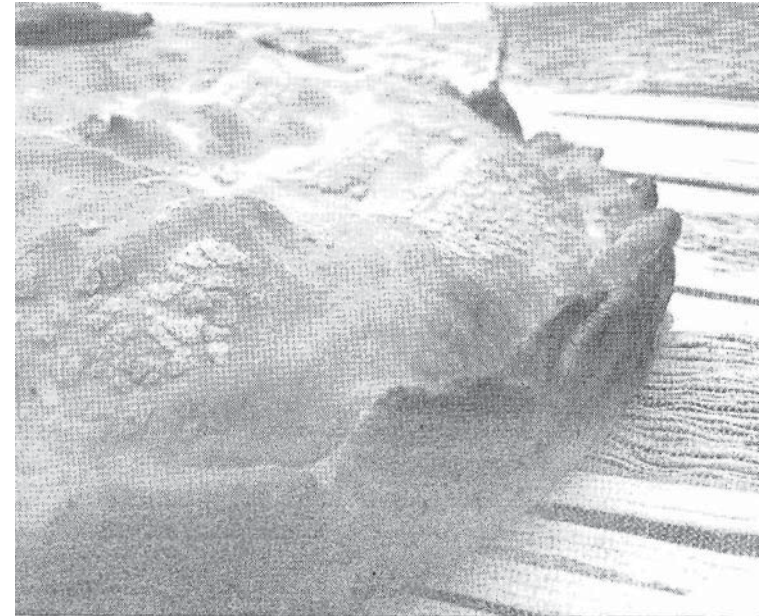
Gaetavola promuove la tradizione culinaria del Golfo

R.V.

Tiella vs Piadina: è la "disfida culinaria" andata in scena a Reggio Emilia la settimana scorsa. Oltre 600 km, questa la distanza percorsa da una delegazione dell'associazione Gaetavola, per portare le tradizioni della città del Golfo e i sapori del nostro territorio nel cuore della "bassa" emiliana ad Albinea, a pochissimi chilometri da Reggio. Per una sera al posto di cappelletti in brodo, tortelli di zucca e d'erbe, bollito sulla tavola degli amici reggiani o una pia-

dina, il piatto principe è stata la Tiella; la regina indiscussa della gastronomia gaetana è stata proposta, insieme con altri cibi nostrani, 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 fattiva e indispensabile collaborazione di Gaetavola, si è svolta presso l'Agriturismo Golf Club La

Razza ad Albinea, alla presenza di oltre cento persone, tra cui molti sommelier e ristoratori. Momento clou dell'evento la realizzazione "in diretta" della Tiella accompagnata da un pò di aneddoti storia, leggenda e tradizione e ovviamente modalità di produzione. Una serata di vera promozione, ma non solo per Gaeta, ma per l'intero. Infatti sono stati portati anche le famose olive di Gaeta, cacio marzolino di Itri, salciccia di Maranola, alici sotto sale e tonno sotto olio delle acque



del golfo di Gaeta, mozzarella di bufala campana, 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.