

Gaeta

L'associazione Gaetavola offre una ricostruzione sulle origini della pietanza

Francesco Furlan

La settima edizione della manifestazione "La Tiella, l'oliva e le alici di Gaeta" organizzata dall'associazione Gaetavola, oltre a essere l'occasione per assaggiare il prelibato piatto gaetano, lo è anche per regalare ai tanti degustatori un'accurata ricerca storica, offerta dalla stessa associazione, sull'origine di questo piatto tradizionale. Che le origini della tiella siano antiche e affondino nella tradizione gastronomica del golfo è fatto notorio, ma che il piatto nasca da una storia di immigrazione in pochi lo avrebbero detto. Tutto avrebbe inizio nel 1508 quando Ferdinando il Cattolico dà inizio, con la somma di 100.000 ducati, ai lavori di ampliamento delle fortificazioni della città: i bastioni poi ultimati nel 1538 dall'imperatore Carlo V. All'origine di quell'immane lavoro che chiuderà nella cinta muraria anche Monte Orlando e porterà il nuovo fronte di terra ad estendersi dal monastero della Trinità fino alla Porta Carlo V, la necessità, vista da entrambi i sovrani, di rendere impredibile la fortezza. Per lavorare la pietra dei bastioni, le cronache raccontano che furono reclutati, oltre ai locali, circa 500 scalpellini pugliesi, spesso seguiti anche dalle famiglie, che poi si andarono a stabilire per lo più nel Borgo. Proprio qui, ancora oggi, si trovano contaminazioni culturali e linguistiche di cui sono riprova i molti cognomi in comune con la Puglia oltre un dialetto che, senza dubbio, si contraddistingue per le assonanze e le particolarità che proprio quella

Tiella mon amour

Storia e leggenda di un piatto unico nei giorni della sua celebrazione



regione richiamano più ancora che le città limitrofe e il dialetto della città vecchia. Proprio dall'incontro tra quelle genti diverse, la tradizione culinaria sembra ne sia uscita contaminata e arricchita regalando a Gaeta la tiella. E se questa è la storia, resta altresì affascinante la leg-

genda che la attribuisce al giovane Ferdinando IV di Borbone, re a soli otto anni. Dotato di buon senso e di attaccamento al suo popolo, sin da bambino amava stare in mezzo alle persone comuni, con le quali si divertiva in giochi popolari. Usava vestirsi indossando semplici

indumenti, in modo da confondersi con il suo popolo. Ed è proprio per questo modo di fare, che il giovane re un giorno, sotto mentite spoglie, girovagando nel borgo di Gaeta vide una massaia che preparava l'impasto per il pane: stimolato dalla fame (...o dalla bella donna) chiese

alla popolana di poterla aiutare. La donna acconsentì e chiese al re di stendere la pasta sottile, di metterla in una teglia di rame, di aggiungere della scarola cotta che la massaia aveva pronta in una in una zuppiera sul tavolo, olio e olive di Gaeta. Quindi fu il re a chiedere alla massaia di stendere un altro disco di pasta per chiudere il tutto e poterlo infornare. Le male lingue aggiungono che il re, in quell'ambiente reso tiepido dal calore del forno, aspettando la cottura, trascorse un bel momento in compagnia della bella popolana. Un momento d'amore per un piatto che è l'amore di Gaeta e del suo popolo.