

I Prodotti e le Ricette più Autentici e Tradizionali

Sapori d'Italia

29 Maggio/Giugno 2012
BIMESTRALE

EDIZIONI E5T Srl - ANNO V - N° 29
Taxe Perçue - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

Quello che il mondo ci invidia!

DELIZIE DI PUGLIA

Il fiorone di Torre Canne

VENETO

**Rovigo e il
Medio Polesine**

ALTO ADIGE

Itinerario a Bolzano

TERRITORI BIO

Valmorel da scoprire

CALABRIA

**Serrano,
il peperoncino
di montagna**

CAMPANIA

La pastiera napoletana

11 RICETTE

nuove e della tradizione

ACCADEMIA DELLE 5T

**Solgoloso 2012:
territori, prodotti
e ricette**

**REGALA
L'ABBONAMENTO
CON PRODOTTO!**

sapori
pic

ISSN 1973 - 3089

20029



9 771973 308004

Euro 4,90

Appuntamenti & News

25 e 26 maggio - Gaeta (LT)

La Tiella e l'oliva di Gaeta

Appuntamento ormai consolidato e di successo che anima per due giorni la centralissima Piazza della Libertà di Gaeta, dove è possibile degustare le diverse tipologie di tielle e conoscere i segreti di questa antica pietanza direttamente dalle massaie. La storia della Tiella di Gaeta, sorta di pizza ripiena di verdure o pesce (polpi, alici, scarola, cipolle) si lega indissolubilmente alla storia della città. Sarà inoltre possibile assaporare la famosa oliva di Gaeta, conosciuta già dai tempi di Enea. Dalle sue navi i marinai, costeg-

giando Gaeta, scorsero piccoli frutti di colore verde cupo galleggiavano sulle onde del mare. Incuriositi li raccolsero e si accorsero che si trattava di olive a loro già conosciute, cadute da alberi piantati lungo la costa e pendenti sul mare. Mangiandole, le trovarono fin da subito molto gustose: l'acredine dell'oliva ed il salato del mare, del quale erano impregnate, rendevano il frutto saporito. Da qui nacque la leggenda della specialità dell'oliva di Gaeta in salamoia.

Informazioni: www.prologogaeta.it, www.gaetavola.org

