

I piaceri del weekend



Un'immagine di Gaeta dove sono sorte molte aziende di prodotti tipici

Oggi e domani tradizionale manifestazione enogastronomica in piazza della Libertà

L'antica tiella con alici e olive "bandiera" culinaria di Gaeta

ALVARO FIORUCCI

QUELLA che i latini chiamavano tegella è un tegame con il coperchio, un oggetto da cucina. Con i secoli il contenitore è diventato sinonimo del contenuto e quindi tegella sta a indicare tanto la focaccia abruzzese, quanto la tigella emiliana e il riso al forno barese o la tiella laziale. Per esperti e palati fini la capitale della tiella laziale è Gaeta che la farcisce con le alici, con i polpi, con i calamaretti oppure con la scarola, le zucchine e le cipolle. Le olive, bandiera culinaria della zona, sono l'ingrediente comune alla quasi totalità di queste varianti.

Alici e olive (da non perdere quelle in salamoia) sono i prodotti legati al territorio e alla tipicità della sua cucina. Per questo sono nel "logo"



DOVE MANGIARE
Re Ferdinando II, via Faustina.
Tel. 0771464125

DOVE DORMIRE
Albergo Gajeta Lung. Caboto.
Tel. 077145081

della manifestazione enogastronomica che (oggi dalle 18 e domani dalla mattina alla sera) porta questa antica pietanza sul palcoscenico di piazza della Libertà.

Nel centro di Gaeta dunque tradizione, alimentazione consapevole, esplorazione di nuove strade per l'economia locale, all'insegna del gusto e del sapore della semplice e naturale tiella. Per le degustazioni, tanto per non perdere i contatti con la storia, l'euro scompare e ritorna ad essere moneta corrente follaro. Con l'equivalente normanno di 5 euro si acquistano due porzioni di focaccia e un buon bicchiere di lambusco.