

Le vie
del gusto

Cotta, (rigorosamente) raffreddata e mangiata

La tiella di Gaeta, una «medaglia» al valore culinario

di LAURA GAMBACORTA

Probabili geni napoletani e pugliesi nel dna della tiella, piatto simbolo di Gaeta, cittadina balneare laziale, pochi chilometri oltre il Garigliano, abituale luogo di villeggiatura per molti campani. Secondo un'affascinante leggenda popolare la tiella sarebbe stata inventata da Ferdinando IV di Borbone, re di Napoli, in occasione di una delle sue abituali passeggiate in incognito nei borghi popolari tra i lazzari durante un soggiorno a Gaeta. Incuriosito da una massaia che preparava l'impasto per il pane, ma più probabilmente attratto dalla bellezza della donna, il Re Nasone si sarebbe offerto di aiutarla a stendere la pasta; poi, intravisti sul tavolo una scarola cotta, dell'olio e delle olive di Gaeta avrebbe suggerito di porre questi ingredienti sullo strato di pasta, pronto su una teglia di rame per essere infornato, e di ricoprire il tutto con un altro strato di pasta. Che sia andata così oppure no, immaginare il Ferdinando alle prese con l'impasto risulta molto suggestivo.

Più verosimile appare, però, la ricostruzione storica effettuata dall'Associazione Gaetavola, molto attiva nella rivitalizzazione delle numerose tipicità locali, secondo la quale la tiella sarebbe il risultato di una fusione tra le tradizioni gastronomiche locali e quelle della Puglia, importate con la massiccia immigrazione di famiglie di scapellini pugliesi giunti in zona agli inizi del Cinquecento per l'ampliamento delle fortificazioni della città. Diverse le versioni di tiella disponibili, marinare, terragne o miste, ciascuna nata utilizzando gli avanzati che ogni categoria aveva a disposizione.

Per gustarla

Tante le tiellerie e i locali di Gaeta che propongono la tiella. Ottimi riferimenti sono la Pizzeria del Porto in via Bausan, 40 (Tel. 0771-460067), la Pizzeria 2000 in corso Cavour, 36 (Tel. 0771-464611) e Ciccio L'Arte della Pizza in Corso Italia, 62 (Tel. 0771-741475). Alcuni ristoranti la propongono come piatto di entrata. Da provare quella del Ristorante Il Follaro sul Lungomare Giovanni Caboto, 624 (tel. 0771-189420).



Se i pescatori usavano come ripieno polpi, alici o sarde, i contadini utilizzavano scarole, spinaci o cipolle. Straordinaria anche la versione con scarola e baccalà, felice connubio delle due correnti di pensiero. Al grande successo di questo tipico esempio di street food perfettamente in linea con i dettami della dieta mediterranea hanno certamente contribuito la comodità di asporto e la conservabilità che per marinai e contadini, costretti spesso a lunghi soggiorni lontano da casa, erano requisiti fondamentali. La tiella, a eccezione di quella con le alici o le sarde, è più buona "riposata", cioè consumata il giorno successivo alla preparazione. Insuperabile la teglia di rame ma, in mancanza, va bene anche quella di alluminio. Ogni massaia ha il suo segreto ma per tutte le verdure devono essere utilizzate rigorosamente crude dopo averle tenute sotto sale e poi premute per far rilasciare i liquidi presenti. Recentemente si sta affermando la tendenza di offrirla come entrée.



Ricetta d'autore

Con la scarola e il baccalà



Davide Orlando, chef del Follaro di Gaeta, propone la tiella con scarola, olive nere e baccalà

Per preparare la tiella de Il Follaro occorrono 1,5 kg di farina 00, 250 ml di acqua tiepida, 25 gr di lievito, 1 kg di scarola, 400 gr di baccalà tagliato a julienne, 100 gr di olive di Gaeta snocciolate, 20 gr di uva sultanina, 20 gr di pinoli tostanti, aglio lamellato, peperoncino rosso, olio extravergine di oliva e sale. Create un impasto omogeneo unendo lievito e acqua sciolta nella farina e aggiungendo olio e sale. Coprite con un canovaccio e attendete la lievitazione. Nel frattempo, lavate e mondate la scarola e aggiungete del sale grosso per eliminare totalmente l'acqua dal composto. Unite alla scarola il baccalà, le olive, l'olio, l'aglio, l'uva e i pinoli; amalgamate il tutto e adagiatelo sul primo disco di pasta sottile; ricoprite il tutto con il secondo strato, chiudete sui bordi le varie imperfezioni e mettete in forno a 220 gradi per circa 20 minuti.