

Tempo libero & curiosità

La tiella e l'oliva di Gaeta

Manifestazione enogastronomica per assaporare una oliva apprezzata già ai tempi di Enea - Il centro laziale può considerarsi la patria etimologica della pizza: la parola compare per la prima volta in un documento ufficiale nel Codex diplomaticus caietanus del 997

Il 25 e il 26 maggio torna a Gaeta la manifestazione enogastronomica *La tiella e l'oliva di Gaeta*. Appuntamento ormai consolidato e di successo, anima per due giorni la centralissima piazza della Libertà di Gaeta e rappresenta una importante occasione per degustare le diverse tipologie di tielle e conoscere direttamente dalle massaie il segreto della preparazione di questa antica pietanza. 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. Basti pensare che il primo documento ufficiale nel quale è riportata la parola «pizza» è contenuto nel *Codex diplomaticus caietanus* del 997. Inoltre sarà possibile assaporare la famosa

oliva di Gaeta, conosciuta già dai tempi di Enea. Dalle sue navi i marinai, costeggiando Gaeta, scorsero piccoli frutti di colore verde cupo che galleggiavano sulle onde del mare. Incuriositi, li raccolsero e constatarono che si trattava di olive a loro già conosciute, cadute da alberi piantati lungo la costa e pendenti sul mare. Mangiandole le trovarono subito molto gustose: l'acredine dell'oliva e il salato del mare, del quale erano impregnate, rendevano il frutto saporigo. Da qui nacque la leggenda della specialità dell'oliva di Gaeta in salamoia.

La tiella e l'oliva di Gaeta. Dal 25 al 26 maggio 2012. Gaeta (Latina), piazza della Libertà.

