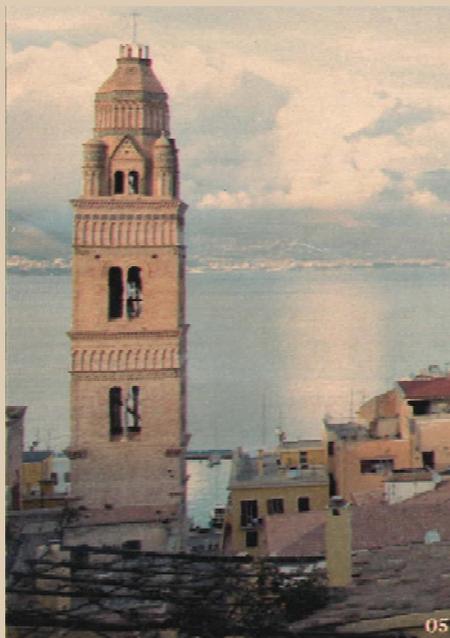


«Con un guizzo: *il sole sprofondò nel mare e quell'aureoladorata stretta in un fascio di luce, salì sull'orizzonte e si diffuse sperdendosi nel cielo già pallido».*

È Gaeta al tramonto dal castello angioino, al momento della disperata difesa del Regno delle Due Sicilie, nel romanzo "L'alfiere" di Carlo Alianello, scritto nel 1943. Per capire questo posto, stretto tra la fortezza e i vicoli medioevali, bisogna essere un po' legittimisti. Non si tratta solo di panorami e mare cristallino, qui è la Storia che parla, fin dal nome, che si vuole derivi da quello della nutrice di Enea, Caieta, sepolta qui.

Gaeta



Un sapore più popolare di quello del borgo medioevale, arroccato sul promontorio, lo sentiamo invece a Porto Salvo, con viuzze simili ai carrugi liguri, tante piccole botteghe lungo la principale via Indipendenza e un dialetto che tanto si avvicina a quello napoletano. Rifugio del Papa Pio IX, fuggito da Roma nel 1848 per la proclamazione della Repubblica, Gaeta è fortemente cattolica. Lo provano ben quindici chiese. Tra queste Santa Lucia, costruita nel VII secolo, la più antica della città. Un mare splendido circonda il promontorio. E all'interno della Grotta nella Montagna Spaccata il rumore del Tirreno ha un suono magico simile a quello dell'altrettanto suggestiva Grotta Blu a Malta. Un arco naturale che forma una cornice tra il

mare turchese e la roccia, raggiungibile su un tipico Luzzu maltese. Siamo a soli novantatré chilometri a sud della Sicilia, nell'affascinante arcipelago di Malta, che comprende anche le isole di Gozo e Comino. Spiagge sabbiose, scogliere a picco sul mare e una posizione così strategica, al centro del Mediterraneo, da sollecitare continue invasioni. Una lunga storia, che si respira anche solo camminando lungo i vicoli stretti di Medina, prima capitale dell'isola sotto il dominio dei Cavalieri. La capitale, La Valletta, va ammirata dai giardini Upper Barracca, sui Bastioni di San Pietro e Paolo, costruiti intorno alla metà del XVII secolo come luogo di riposo dei Cavalieri. In basso, i viali e il caldo colore della pietra arenaria delle

cattedrali normanne e dei palazzi barocchi. Le dominazioni hanno lasciato tracce profonde nell'arte, nella cultura e nella musica. Antichi canti ghana, musiche sperimentali, jazz e folk accompagnano un susseguirsi di feste religiose che riempiono le strade di folla e bande musica

«Il treno rapido sbucando da una galleria si immerge in un paesaggio sospeso tra il cielo e il mare... che paese è quello... Gaeta»

ALFREDO FANZINI, scrittore. XIX secolo



POVERA MA BUONA

La Tiella risale alla carestia del 1650: pasta sottilissima e ripieno di polipo, scarola, cipolle o zucchine. Dal 1890 è prodotta nel forno Giordano.

Via *Indipendenza* 39



NORDAMERICA, ARRIVO

Forse è proprio a Gaeta che è nato Giovanni Caboto (1450-1498), scopritore del Nord America, navigatore definito uno dei più audaci successori di Colombo

Gaeta
- Italia



Altitudine - Due metri s.l.m.

Coordinate - 41°13'0" N, 13°34'0"

Popolazione - 21mila abitanti

Come arrivarci - In macchina dall'autostrada del Sole (A1), uscita Cassino, seguire SS 630 poi SS 7 Appia e SS 213 Fiacca. Da Roma dista 140 chilometri, 95 da Napoli. Treno diretto confermata a Formio, poi autobus di linea per Gaeta

Web - www.comune.gaeta.it

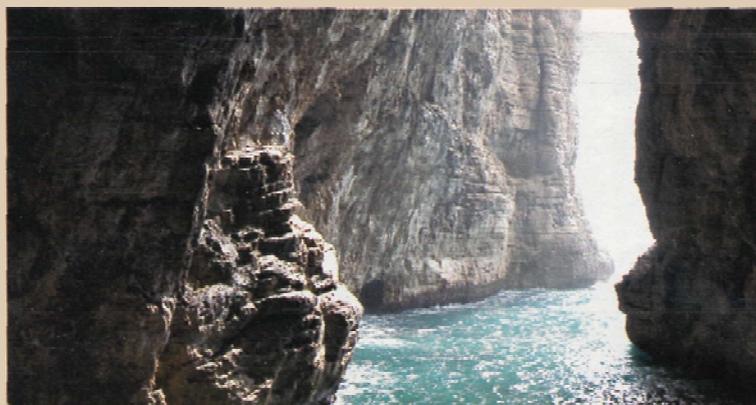
FATTI & MISFATTI

LE PRIME TRACCE di insediamenti umani nel territorio riportano al paleolitico (50.000 anni fa). Nell'età romana diventa luogo di villeggiatura di imperatori, consoli e ricche famiglie patrizie e nel 66 a.C, come ci dice Cicerone, porto di notevole importanza grazie anche alla costruzione della via Fiacca (184 a.C). Per la sua posizione su una penisola alta e rocciosa si trasforma in *castrum*. Diventa a metà del IX secolo un fiorente e autonomo ducato oltre che sede vescovile. Nello stesso tempo un piccolo nucleo di pescatori e agricoltori dà origine, lontano dalle mura, sulle pendici di un colle che poi prenderà il nome dei Cappuccini, al borgo di Gaeta. Dal 1032 si succedono varie dominazioni (normanna, sveva, angioina, durazzesca, aragonese) e viene ridotta a cittadina militare dalla lunga presenza spagnola. Ritrova un ruolo importante sotto la dinastia borbonica (1734). Durante la proclamazione della Repubblica Romana il Pontefice Pio IX si rifugia a Gaeta (1848-49) e la cittadina viene considerata il "secondo" Stato della Chiesa. Il 13 febbraio 1861 entra nel Regno d'Italia.

A TAVOLA

UNA MONETA DI PESCATO

Si ispira al nome di un'antica moneta il ristorante **Follaro**, dove Davide Orlando ha rivisitato in chiave moderna i piatti della tradizione imparati dalla mamma. Solo pescato del giorno, frittiture di seppioline con vellutata di piselli, amatriciana con il polipo e vini della casa. Prezzo per persona 30 euro Lungomare Caboto 624 Tel. 0771189420



Mare nella roccia

★★★★

Santuario della Montagna Spaccata e della SS. Trinità
Il panorama amato dai santi

Fondato nell'XI secolo dai Benedettini, si raggiunge con una strada panoramica che sovrasta la

NOSTALGICO

Nella parte più antica della città, vicino al campanile della cattedrale, entrando nel ristorante **L'Antico Vico** lo sguardo è catturato dal maestoso affresco di Guido Sodani che raffigura *L'addio a Gaeta di Francesco II di Borbone*. In cucina solo prodotti del golfo e della terra, sottolinea Cosimo Vaudo, proprietario dal 1991, per una cucina ispirata alle antiche ricette. Tra i primi, da provare le linguine alle alici. Il sabato sera chitarra e mandolino dal vivo. Menù degustazione 30 euro Vico del Cavallo 2/4 Tel. 0771 465116

IL MAIALINO DI FERDINANDO

Era un forno per il palazzo reale nella prima metà del Quattrocento e taverna durante la Prima guerra mondiale: da ventun anni lo storico edificio ospita un ristorante che porta il nome del tanto amato **Re Ferdinando II**. Da provare il maialino e cinghiale al forno e i crostacei e gamberoni rossi nel periodo estivo, accompagnati da vini legati al territorio. Ottima la pizza margherita. Via *Faustina* 18 Tel. 0771464125

STORIE E PERSONE

EDONISTI DEL PALATO

Promette "Emozioni per edonisti del palato" il laboratorio artigianale **Di Ciaccio**, che dal 1928 sforna antiche ricette di savoiardi senza farina, ciambelline al limone, biscotteria esportata nel mondo, con la pastiera napoletana conservata sottovuoto anche due mesi. www.diciaccio.com

TRADIZIONI

A LEZIONE DI TIELLA

La festa della **Tiella e oliva di Gaeta** è una tradizione molto attesa tra i gaetani, che si svolge nel mese di maggio nella centralissima piazza della Libertà. Due giorni di percorso gastronomico dove è possibile assaggiare oltre 1.500 autentiche tielle di Gaeta, impastate, farcite e sfornate artigianalmente dalle signore della città. Si danno anche lezioni-dimostrazioni per imparare a farle da sé.

DOPO LE 22

MUSICA IN MACELLERIA

Serate con musica dal vivo, dal jazz ai canti popolari, nell'**Ex Macelleria** di Erasmo e Laura. Oggi è una taverna con tavoli in legno, piastrelle e ganci alle pareti che ancora ricordano la bottega di un tempo. Via *Duomo* 18 Tel. 339 3879515

NUMERI

8 CHILOMETRI DI SPIAGGE

Il litorale di Gaeta va dal golfo di levante, dove c'è anche una spiaggia naturista, alla riviera di ponente che la collega a Sperlonga

57 METRI

Il campanile della cattedrale (XII secolo), in stile arabo-normanno, sventa sulla città

1849 "UBI PIUMONI"

L'enciclica, scritta in esilio da Pio IX nella Chiesa dell'Annunziata, riguardava il dogma della Immacolata Concezione

SOGNI D'ORO

SULLA SPIAGGIA DORATA

L'Hotel Serapo è a pochi metri dal centro, in un giardino mediterraneo a ridosso del Monte Orlando. Gestito da tre generazioni dalla famiglia Di Ciaccio, ha una posizione invidiabile sulla spiaggia dorata. Le 176 camere, tutte con balcone vista mare, sono arredate in stile anni Settanta. A disposizione due piscine riscaldate, idromassaggio e palestra. Camere da 70 euro a notte Tel. 0771 450037 hotelserapo.com