

Zapping

Gusto

Lungo la via
Sapori e tradizione



“Le Vie di Gaeta” tra gli antichi sapori

L'evento Oggi pomeriggio al via la XIV edizione del percorso gastronomico-culturale lungo via Indipendenza

L'INIZIATIVA

Olive, alici, cicoria frastagliata di Catalogna, telline e cozze. Saranno questi gli ingredienti con cui le massaie del posto prepareranno i piatti che verranno presentati durante «Le Vie di Gaeta», il percorso gastronomico-culturale in programma oggi, dalle 17.30. Organizzato dall'associazione «Gaetavola» con il patrocinio dell'Amministrazione comunale, tale percorso, giunto alla quattordicesima edizione, si snoda lungo via dell'Indipendenza, una stradina pedonale del centro storico gaetano. «Via Indipendenza - scrivono gli organizzatori dell'evento - è stata abitata da pacifici e operosi contadini, pescatori e valenti artigiani capaci di sviluppare una gastronomia ricca di piatti originali, spesso frutto dell'incontro dei prodotti del mare con quelli della terra e della contaminazione culturale dei numerosi popoli che l'hanno percorsa. La manifestazione quindi rappresenta per tutti i partecipanti l'opportunità di degustare i piatti simbolo appartenenti alla tradizione legata alla storia di questa strada e dell'intera città». Il suo scopo, in particolare, è quello di promuovere il cibo di strada. «Il cibo di strada, lo street food come viene comunemente chiamato - hanno scritto gli organizzatori



ri nella presentazione di una delle prime edizioni - è parte della cultura di un popolo e sicuramente della cultura italiana da tempo immemore, tanto da divenire parte della sua storia. Come già avvenuto nell'antica Roma; sia nel Medioevo sia nell'Età moderna, le classi popolari urbane vivevano gran parte della giornata per strada, dove consumavano i loro pasti comprando prodotti in botteghe o da venditori ambulanti. Con lo sviluppo dell'industrializzazione e l'entrata delle donne nel mondo del lavoro extra-

familiare, il ceto popolare urbano s'ingrossò e il fenomeno del cibarsi per strada aumentò. Poiché la tiella «è facile da mangiare anche senza posate, avvolta in un pezzo di carta per il pane», sarà la regina della festa. Verrà preparata per l'appunto con le olive, le alici e la cicoria. Oltre che con questi ingredienti, questa pizza viene farcita anche con i polpi, le cozze, il cacio e le uova, gli asparagi, i carciofi, i broccoletti e le salsicce, le zucchine, le cipolle, il cavolfiore, la scarola e il baccalà.

E' una delle specialità di Gae-

PRODOTTI PROTAGONISTI

Alici e cozze

Oltre che fresche, le alici che utilizzeranno le massaie nella preparazione delle tipiche ricette locali, saranno anche sotto sale. Quest'ultime sono uno dei prodotti simbolo della città. Stando ai documenti ritrovati, già nei primi anni del Novecento l'allora cooperativa di pescatori gaetani le lavorava. E come a quei tempi, ancora oggi vengono messe sotto sale nella «guglietta», tipico recipiente di coccio smaltato bianco e chiuso con un tappo di legno. Le antiche osterie di Gaeta le offrivano - pulite, diliscate e condite con aglio, olio e peperoncino - ai clienti per invogliarli a bere più vino. E proprio per bere più vino e mangiare più pane i contadini del posto usavano consumarle quando si recavano nei campi. Da sempre poi vengono utilizzate per insaporire alcuni tipi di tiella. Le cozze invece, oltre che come ingrediente di questa pizza, verranno impiegate per arricchire una tipica pasta e fagioli e nella preparazione del soutè. Quelle gaetane sono molto sapide per la salinità delle acque del Golfo. A Gaeta, oltre che nelle classiche ricette marinare, vengono impiegate anche nella preparazione di nuove ricette. Il loro allevamento è una delle principali attività del posto. Ricche di proteine e sali minerali, sono considerate un vero e proprio dado naturale. Ecco perché vengono utilizzate per insaporire molti piatti di mare, come gli spaghetti allo scoglio o la zuppa di pesce. Queste le caratteristiche: riflessi azzurri brillanti del guscio e il sapore deciso di muschio e di alga marina della carne.



Organizzatori e storia di via Indipendenza

Le Vie di
Gaeta

PERCORSO GASTRONOMICO CULTURALE

pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA

Da sempre la manifestazione è organizzata dall'associazione «Gaetavola», sodalizio nato nel 2002 allo scopo di «rivalutare le buone tradizioni gastronomiche del territorio comprendente Gaeta e i comuni circostanti». Tra i suoi obiettivi: la valorizzazione dei piatti e prodotti tipici, il rilancio della pesca e dell'agricoltura, la promozione della gastronomia locale, la tutela dei prodotti locali e la conservazione del patrimonio architettonico, urbano e paesaggistico. Via Indipendenza fa parte di questo patrimonio. In passato si chiamava la «La via del Borgo». «Solo dopo il 1861, con la capitolazione della fortezza di Gaeta e la costituzione del regno d'Italia, i piemontesi - ricordano gli organizzatori - la chiamarono Via della Indipendenza. Le origini della sua realizzazione sono antichissime; il percorso è stato in parte tracciato dagli antichi romani per collegare l'importante porto e le lussuose ville di imperatori e patrizi alla via Appia e alla via Flacca. Lungo la strada molte case sono costruite su resti di edifici romani ed è possibile scorgere tutt'oggi muri realizzati in opera reticolata. In zona peschiera sono visibili importanti manufatti romani sottoposti in via Indipendenza e poco più avanti, in via Peschiera, sono ancora in uso costruzioni romane». Il tracciato di questa «strada si snoda fra la montagna e il mare seguendo l'andamento della costa, un tempo vicina alle case. La strada è intersecata da stretti vicoli e presenta la tipica forma a spina di pesce. I vicoli verso il mare non sono mai coincidenti con quelli lato monte per evitare che il vento di mare possa penetrarvi rendendoli poco vivibili».

