



E se la meta fosse Gaeta?

**Città che accoglie e ripara.
Città che protegge e ristora.
Bellezza e natura, passato e presente.**



**La storia e l'assaggio
dei prodotti tipici del territorio**

nell'ambito di **...e dopo** 4^a Edizione
il DIPLOMA?
JOB MEETING

**Gaeta - Piazza Trieste
20 e 21 aprile 2007 - ore 11.00 / 14.00**

www.gaetavola.org

**La Tiella e
l'Oliva di Gaeta**

Gaeta
Giacimento
Gastronomico

La storia della **tiella** è legata indissolubilmente a Gaeta.

Come molti ormai sapranno, infatti, la prima testimonianza scritta della pizza nel mondo risale all'anno 997 ed è contenuta nel Codice Diplomatico Gaetano; da questa secolare tradizione nacque la tiella che permetteva a contadini e pescatori di avere un pasto completo che si conservasse anche per alcuni giorni. Si narra che Ferdinando IV di Borbone ne fosse un grande estimatore, anzi secondo alcuni ne fu proprio l'inventore nel 1816, anno della riconquista del Regno dopo il dominio francese che aveva ridotto alla fame il popolo di Gaeta. Dopo la caduta del regno Borbonico nel 1860 divenne pasto principale per tutti gli emigranti che fino agli anni '50 lasciavano Gaeta alla ricerca di un lavoro. Ridimensionata nel consumo durante i periodi del boom economico, anche perché ricordava miseria ed arretratezza, negli ultimi anni è ritornata prepotentemente alla ribalta per la sua innegabile bontà ed anche per il recupero storico-culturale messo in atto dall'associazione Gaetavola. Caratteristica importante di questo prodotto è l'apporto nutrizionale: essendo ricca di verdure, pesce azzurro, tra l'altro rigorosamente freschi e stagionali, e di carboidrati, corrisponde pienamente ai dettami della dieta mediterranea consigliati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità; al contrario non contiene zuccheri né grassi, se non quelli "buoni" ricchi di acidi grassi Omega 3 contenuti nel pesce azzurro e nell'olio extra vergine di oliva, ed ha un basso contenuto calorico pur potendo corrispondere ad un pasto completo.

Nell'Eneide (libro VI, 1300-1304) Virgilio descrive l'arrivo delle navi di Enea sulle coste di Gaeta. Qui i marinai scorgono che piccoli frutti di colore verde cupo galleggiano sulle onde del mare. Incuriositi li raccolgono e notano che sono olive a loro già note, cadute da alberi piantati lungo la costa e pendenti sul mare. Le mangiano e si accorgono che sono gustose al palato: l'acredine dell'oliva ed il salato del mare, del quale sono impregnate, rendono il frutto saporito. Da qui, secondo la leggenda, è sorta la specialità dell'**oliva di Gaeta** in salamoia. Accanto alla leggenda vanno però evidenziate le peculiarità che hanno reso questo prodotto famoso e tra gli ingredienti più utilizzati dagli chef di tutto il mondo:

- innanzitutto il microclima ideale del territorio d'origine, che gode da una parte dei benefici influssi del mare nel quale è proteso, e dall'altra dalla vicinanza dei Monti Aurunci che, abbastanza alti, proteggono da freddi venti del Nord. Ne deriva un piacevole clima estivo ed un inverno mite nel quale l'olivo ha trovato il suo habitat naturale; a ciò va aggiunta la conformazione calcarea del territorio che ben si presta alla crescita e nutrimento della pianta;
- la storia della città di Gaeta che ha contribuito alla diffusione dell'oliva nel mondo. Infatti questo prodotto ebbe la sua massima diffusione nel '400 grazie alle attitudini all'agricoltura, al commercio ed alla navigazione dei cittadini dell'allora Ducato di Gaeta, che esportarono l'olio e le olive di Gaeta in tutto il Mediterraneo, facendone un alimento molto richiesto e apprezzato per l'ottima qualità.

www.gaetavola.org