

La Tiella e l'Oliva di Gaeta, Gaeta (Lt), il 25 e 26 maggio

Degustare le diverse tipologie di Tielle e conoscere il segreto della preparazione di questa antica pietanza direttamente dalle massaie assaporando la famosa oliva di Gaeta, conosciuta già dai tempi di Enea. La Tiella di Gaeta, sorta di pizza ripiena di verdure o pesce (polpi, alici, scarola, cipolle), è una via di mezzo tra la pizza e i prodotti del mare e nasce dalla necessità di consumare sia il pescato che la farina.

Protagonista dell'evento è anche l'oliva di Gaeta. Di colore violaceo, è contraddistinta da un frutto di forma leggermente affusolata, dal sapore vinoso, amarognolo con sfumature acetiche. Viene usata per produrre un ottimo olio e, soprattutto, per le olive in salamoia che si prestano per gli usi più svariati in cucina e sono tra gli ingredienti più utilizzati dagli chef di tutto il mondo.

Tel. + 39 0771 452518

info@gaetavola.org - www.prolocogaeta.it

