



Gaeta (Lt)

La "tiella", un vero piatto da re

A Gaeta, qualcuno sostiene che la "tiella" abbia origini medioevali. Certo è che Ferdinando IV di Borbone, sovrano del Regno di Napoli di cui Gaeta fece parte, ne era ghiottissimo, tanto da travestirsi da popolano per poterla gustare sui banchetti di strada: ma è solo una leggenda.

Il 25 e il 26 maggio, la centralissima Piazza della Libertà ospiterà la nona edizione del festival *La Tiella e l'Oliva di Gaeta* (www.gaetavola.org), dedicata alla tipica pizza rustica ripiena di alici e frutti di mare, oppure di verdure. Altra protagonista del festival è l'oliva di Gaeta, dalla forma leggermente affusolata e dal sapore "vinoso". Nel Quattrocento l'olio prodotto da queste olive ebbe una grande diffusione grazie alle navi del Ducato di Gaeta che arrivavano in tutti i porti del Mediterraneo. La "tiella", invece, era un piatto povero usato dai pescatori e dai contadini. Negli stand si potranno assaggiare, oltre alle olive e alla "tiella", i vini del territorio e le salsicce di Maranola. Da visitare, il centro storico di Gaeta con numerosi monumenti medioevali.

(roberto caramelli)



DOVE DORMIRE

HOTEL SERAPO
Albergo elegante, collocato di fronte al mare di Serapo Doppia da 90 euro
Via Firenze 11
Tel. 0771-450037

DOVE MANGIARE

La "tiella" si potrà degustare in tutti gli stand del festival; Una fetta ripiena di alici più una porzione di olive di Gaeta da 5 euro