

# La Tiella di Gaeta



**“in die natali domini ... duodecim pizze et una spatula de porco; et unum lumbulum” e “in die sanctum pascha resurrectionis domini ... duodecim pizze et unum parium de pulli ...”.**

E' la prima testimonianza scritta della pizza nel mondo, risalente al 997: Codex Diplomaticus Caietanus, tomo primo, doc. XCVI. E da questa secolare tradizione nacque la Tiella, che permetteva a contadini e pescatori di avere un pasto completo in grado di conservarsi anche per alcuni giorni. Si narra che

Ferdinando IV di Borbone ne fosse un grande estimatore, anzi secondo alcuni ne fu proprio l'inventore. Sembra infatti che il sovrano, poco incline alla vita ed all'etichetta di corte, nei suoi soggiorni a Gaeta preferisse confondersi con gli abitanti del borgo marinaro e contadino posto fuori le mura; e fu in questi luoghi che, stupito dall'abilità con la quale le massaie preparavano la pizza, elaborò il doppio strato di pasta con il ripieno di pesce o verdura, la Tiella appunto, da lui considerata "Primo, secondo e terzo!!!". Anche l'aristocrazia cominciò ad apprezzarla, in particolare quella con i calamaretti, pregiatissima; mentre sarde, alici, scarola e baccalà, erano le più diffuse tra il popolo del borgo marinaro e contadino che ancora oggi ne custodisce il segreto. La sua storia, il suo sapore e la completezza dei suoi ingredienti ne fanno una pietanza molto particolare capace di conquistare immediatamente ed universalmente. La Tiella di Gaeta è composta da due sottili strati circolari di pasta, posti uno sull'altro, chiusi lungo i bordi per compressione. Il ripieno è di solito costituito da prodotti di terra o di mare, o da entrambi, secondo la fantasia della massaia. Va cotta al forno in teglie preferibilmente di rame. Non è semplice a farsi, perché una buona Tiella deve risultare umida nel ripieno, morbida e non inzuppata nella pasta esterna, che deve essere sottile.

Inoltre deve essere ben cotta anche nella sfoglia inferiore. La Tiella è attualmente inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lazio e si fregia del marchio di qualità De.C.O ( Denominazione Comunale di Origine) attuato dal Comune di Gaeta per attestarne l'origine, gli ingredienti e le modalità di preparazione.





# La Tiella di Gaeta

La "tiella" è composta da due sottili strati di pasta, sovrapposti chiusi per compressione in modo da renderne piacevole l'aspetto. Il ripieno è di solito costituito da prodotti del mare o della terra; piccoli calamari o polpi, o anche sardine, verdure, cipolle, baccalà, formaggio, uova, secondo la fantasia della massaia.

La "tiella" ha un sapore particolare che conquista da subito. La bontà dipende dal dosaggio e dalla qualità degli ingredienti usati per il ripieno, dalla lavorazione della pasta, dal ritmo di cottura e, naturalmente, dall'estro della massaia. Per il condimento si fa uso di olive di Gaeta, acciughe, aglio, prezzemolo, peperoncino, pomodori, olio, sale. Secondo la tradizione va cotta in forno, entro speciali teglie a forma circolare e mangiata a quarti, senza l'aiuto di posate.

## Ricetta popolare

**Ingredienti per la preparazione della pasta:**

500 g. di farina  
20 g. di lievito naturale, 3  
cucchiari di olio di oliva  
200 g. di acqua tiepida  
sale quanto basta



In una scodella porre il lievito, con il sale e l'olio e stemperare il tutto con l'acqua tiepida. Impastare con la farina fino ad avere un impasto omogeneo, e poi "lavorarlo" su un piano con le mani per un quarto d'ora, ottenendo una pasta molto morbida. Farne una palla, spolverarla di farina, e avvolgerla in un canovaccio, lasciando lievitare per circa mezza ora in luogo tiepido. A lievitazione avvenuta, quando cioè la pasta appare gonfia e cresciuta di volume, che sarà di poco superiore al doppio di quello iniziale, prelevarne la metà e "lavorarlo" di nuovo con le mani su un piano, di marmo preferibilmente, spolverato di farina. Questa ulteriore "lavorazione" serve ad interrompere la lievitazione, in modo che in fase di cottura la pasta rimanga sottile e friabile. Con un mattarello spianare la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile, dello spessore di circa 3 mm. Ciò fatto, ungere una teglia con olio in abbondanza e stendervi la sfoglia preparata. La pasta che deborda va tagliata con un coltello. Porre su detta sfoglia, in modo omogeneo, il ripieno e ricoprire il tutto con una seconda sfoglia di pasta, dello stesso spessore della prima o anche più sottile. Quindi unire ai bordi tra loro le due sfoglie con la pressione dei polpastrelli sì da farle legare bene tra loro. Normalmente si usa una tecnica particolare, che lascia il bordo tutto ondulato: appoggiare i due indici sulla pasta che copre il bordo, premere spingendo un dito verso il basso e l'altro verso l'alto, e così per tutto il contorno. A questo punto ungere la superficie della "tiella" con olio abbondante e praticare con una forchetta tanti forellini sulla sfoglia superiore così da consentire al vapore, che si forma al suo interno durante la cottura, di fuoriuscire senza rompere la sfoglia. Mettere quindi la "tiella" in forno caldo finché non ha preso il bel colore dorato della cottura, circa mezz'ora. Da servire tiepida o a temperatura ambiente. Il giorno seguente è ancora più buona.