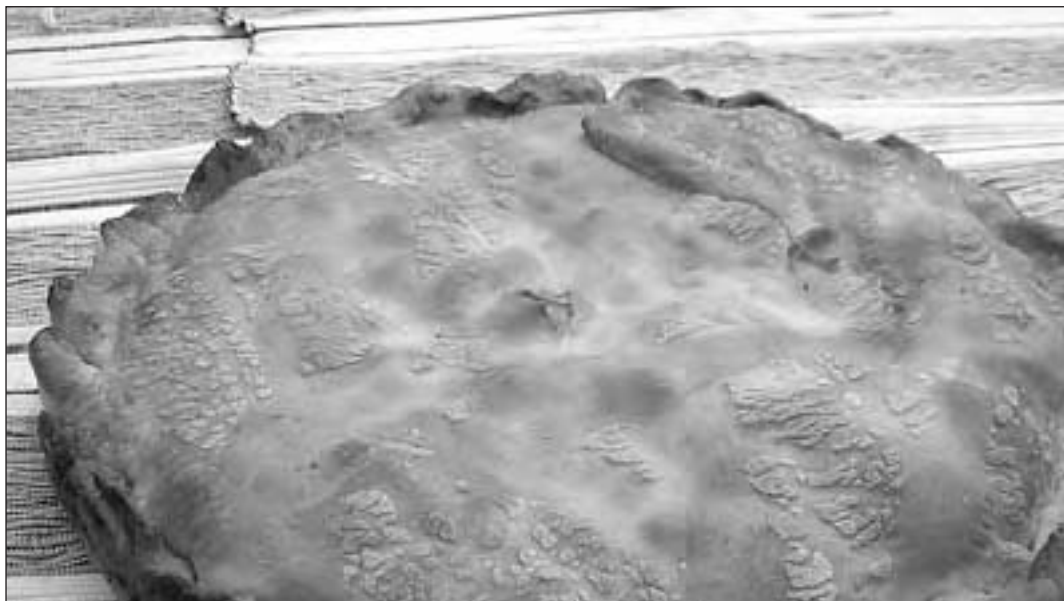


Gaeta

Tiella, sapori da primato



TIELLA DI GAETA

Due giorni di percorso non solo gastronomico, per la quinta edizione de "La Tiella e L'Oliva di Gaeta", organizzata come sempre, nella centralissima Piazza della Libertà, dall'associazione di Promozione Sociale Gaetavola con la collaborazione del Comune di Gaeta e dell'Istituto Alberghiero IPS-SAR di Formia ed il patrocinio della Regione Lazio. Degustazioni, cultura, eventi musicali si sono miscelate in due serate, dalla temperatura quasi estiva, accompagnando le migliaia di visitatori del villaggio salotto allestito da Gaetavola, alla scoperta di due prodotti sicuramente di punta nel panorama gastrono-

mico nazionale, ma che specialmente raccontano storia e cultura di Gaeta e del territorio circostante: la tiella e l'oliva. "Un incremento del 30% circa rispetto allo scorso anno - commenta Silvio Scotti, responsabile dell'associazione - sia nella vendita che nelle visite avute, un ottimo successo che premia sicuramente gli sforzi dell'associazione. Unica nota stonata è stata la scarsa presenza di produttori che dovrebbero invece essere i primi a presenziare e sfruttare questa vetrina per il ritorno commerciale d'immagine che ne ricavano. Per paradosso sono sempre più le comuni massarie, a cui va il nostro plauso, a pre-

senziare e ad appoggiare in maniera entusiastica l'evento. Debbo commentare con rammarico il fatto che molti produttori con la fine del percorso che ha portato nel 2006 all'attribuzione del marchio De.C.O. per la "tiella", si siano un pò seduti pensando che la vetta sia stata conquistata e che nulla ci sia più da fare. La Tiella può divenire un volano per il turismo e nel suo piccolo è un prodotto che crea un indotto, considerate la diversità delle materie prime da acquistare per la sua produzione e considerato l'ormai elevato numero che se ne produce in un anno a Gaeta dalle comuni case, ai forni e alle pizzerie."